Подписан цифровой подписью: Пашина Галина Сергеевна
DN: O=ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум», CN=Пашина Галина Сергеевна, E=stt@obraz.tambov.gov.ru
Основание: Я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2026.09.22 13:00:37+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2024.2.1

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИАГНОСТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ В ПЕРИОД АККРЕДИТАЦИИ

основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Таблица 1

Перечень дисциплин, МДК(модулей) и практик, осваиваемых обучающимися по основной профессиональной образовательной программе специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Шифр дисциплины	Наименованиедисциплины	Семестр	Переченькомпетенций
ООД.01	Русский язык	1,2	ОК04, ОК05, ОК09, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
ООД.02	Литература	1,2	ОК04, ОК05, ОК09, ПК3.3, ПК 3.4, ПК 3.5
ООД.03	История	1,2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК05, ПК3.2, ПК3.3.
ООД.04	Обществознание	1,2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4.
ООД.05	География	3	ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ПК2.2
ООД.06	Иностранный язык	1,2	ОК02, ОК04, ОК09, ПК3.5
ООД.07	Математика	1,2,3	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ПК1.1, ПК1.2
ООД.08	Физика	1,2	ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
ООД.09	Физическая культура	1,2	ОК01, ОК04, ОК08, ПК1.2, ПК 3.3.
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	1,2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК2.2, ПК3.3
ООД.11	Информатика	1,2,3	ОК01, ОК02, ПК6.1, ПК 6.2, ПК 6.3.
ООД.12	Химия	1,2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ПК 2.2
ООД.13	Биология	1,2	ОК01, ОК02, ОК04, ОК07, ПК2.1, ПК2.2.
СГ.01	История России	4	ОК01, ОК02, ПК3.1, ПК3.4.
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 3.3.
СГ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7, 8	ОК 08, ПК 3.3
СГ.05	Основы бережливого производства	5	ОК 01, ОК 03, ОК.04, ОК.07,

			ПК 3.3, ПК 3.4
СГ.06	Основы финансовой грамотности	4	ОК 01, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.5
СГ.07	Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	ОК 01, ОК 04, ПК 3.3, ПК 3.4
СГ.08	Духовное краеведение Тамбовщины	4	ОК 03, ОК 06
СГ.09	Введение в специальность	1	ОК 03, ОК 06
ОП.01	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.3, ПК 3.4
ОП.02	Процессы и аппараты	1,2	ОК 01, ОК02, ПК 1.2, ПК2.1
ОП.03	Метрология и стандартизация	4	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
ОП.04	Автоматизация технологических процессов	3,4	ОК 01, ОК 02, ПК 1.2, ПК 3.2
ОП.05	Охрана труда	4	ОК 07, ПК 1.2.
ОП.06	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7,8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
ОП.07	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ПК 2.3
ОП.08	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	ОК 01, ПК 2.1
ОП.09	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	ОК 01, ПК 2.3
ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК 3.1, ПК 3.3,ПК 3.5
ОП.11	Правовые основы профессиональной деятельности	6	ОК 01, ОК 04, ОК 07
МДК.01.01	Организация технологического процесса производства	4,5,6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2
МДК.01.02	Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2
УП.01 ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2
ПП.01 ПМ.01	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.1, ПК 1.2
МДК.02.01	Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной	3,4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3

	продукции		
УП.02	ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	4	ОК01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.
ПП.02	ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке	5	ОК01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3.
МДК.03.01	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5,6	ОК01, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5
УП.03	ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	ОК01, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5
МДК.04.01	ПМ.04 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 4.1, ПК 4.2
УП.04	ПМ.02н Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	5	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 4.1, ПК 4.2
ПП.04	ПМ.02н Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	6,7	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 4.1, ПК 4.2
МДК.05.01	Технология обвалки мяса	6	ОК 01, ПК 5.1
МДК 05.02	Технология жиловки мяса и субпродуктов	7	ОК 01, ПК 5.1
УП.05	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	ОК 01, ПК 5.1
ПП.05	ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	ОК 01, ПК 5.1
МДК.06.01	Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	ОК 02, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
УП.06	ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	ОК 02, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3
ПП.06	ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	ОК 02, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3

Общее количество тестовых заданий представлено в таблице 2.

Таблица 2

Общее количество тестовых заданий к проведению диагностической работы

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	171
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	96
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	33
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	81
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	31
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	17
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	39
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	18
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	33
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	39
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	58
ПК2.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	45

ПК 2.2	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	32
ПК 2.3	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	36
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	18
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями	26
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	63
ПК 3.4	Планировать основные показатели производственного процесса.	38
ПК 3.5	Планировать выполнение работ исполнителями	26
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	10
ПК 4.2	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	11
ПК 5.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	40
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	10
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	24
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	16
Всего		**1011**

1.1. Распределениетестовыхзаданийпокомпетенциямидисциплинам

Распределениетестовыхзаданийпокомпетенциямидисциплинампредставленов таблице 3.

Таблица 3

Распределение тестовых заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименованиедисциплины/ модуля/практики	Семестр	Номер задания
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	История	1,2	4, 9, 18, 20
		Обществознание	1,2	4, 9, 18, 20
		География	3	4, 9, 18, 20
		Математика	1,2,3	6, 12, 15, 20
		Физика	1,2	4
		Физическая культура	1,2	4, 9, 18, 20
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	19, 20
		Информатика	1,2,3	1, 2, 3, 4,5,6,7
		Химия	1,2	4, 9, 18, 20
		Биология	1,2	4, 9, 18, 20
		История России	4	4, 9, 18, 20
		Безопасность жизнедеятельности	6	1, 3, 14, 15
		Основы бережливого производства	5	4,9,18
		Основы финансовой грамотности	4	4, 9, 18, 20
		Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	4,9,18
		Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	4, 9, 18, 20
		Процессы и аппараты	1,2	4, 9, 18, 20
		Метрология и стандартизация	4	4,9,18
		Автоматизация технологических процессов	3,4	4, 9, 18, 20
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	4,9,18,20
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	1, 7, 16, 20
		Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
		Микробиология,	3	1,3,4,5,8,9,

		санитария и гигиена в пищевом производстве		11,12,18,20
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	1, 2, 11
		Правовые основы профессиональной деятельности	6	1, 6, 11, 13, 16, 19
		МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	4,9,18
		МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	4,9,18
		УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	4,9,18
		ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	4,9,18
		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	1,5,8
		УП.02 ПМ.02	4	1
		ПП.02 ПМ.02	5	1
		МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	5,6	1

		УП.03	6	1,2
		МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	1
		УП.04	5	1
		ПП.04	6,7	1
		МДК 05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля	6	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
		МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	7	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
		УП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
		ПП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Обществознание	1,2	3, 5, 10, 12
		География	3	3, 5, 10, 12
		Иностранный язык	1,2	4, 9, 18, 20
		Математика	1,2,3	1, 3, 11, 16
		Физика	1,2	5
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	4, 18
		Информатика	1,2,3	8, 9, 10, 11,12,14,16, 19
		Химия	1,2	3, 5, 10, 12
		Биология	1,2	3, 5, 10, 12
		История России	4	3, 5, 10, 12
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	4, 9, 18, 20
		Безопасность жизнедеятельности	6	2, 4, 5, 8
		Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	3, 5, 10, 12
		Процессы и аппараты	1,2	3, 5, 10, 11,12,15
		Метрология и стандартизация	4	3,20
		Автоматизация технологических процессов	3,4	3, 5, 10, 11,12,15
		Прикладные	7,8	3,5,10,12

		компьютерные программы в профессиональной деятельности		
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	2, 5, 13, 19
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	3, 4, 12
		МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	3,20
		МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	3,20
		УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	3,20
		ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	3,20
		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	4
		УП.02 ПМ.02	4	2
		ПП.02 ПМ.02	5	2
		МДК 04.01	4,5	2

		Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов		
		УП.04 ПМ.04	5	2
		ПП.04 ПМ.04	6,7	2
		МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	4,9
		УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	4,9
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Математика	1,2,3	2, 5, 8
		Физика	1,2	20
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	5, 10
		Основы бережливого производства	5	3,20
		Духовное краеведение Тамбовщины	4	2, 4, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19
		Введение в специальность	1	3,4,5,9,10,11,12,15 ,18,20
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	5, 13, 16, 17, 20
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Русский язык	1,2	4, 9, 18, 20
		Литература	1,2	4, 9, 18, 20
		История	1,2	11, 15
		Обществознание	1,2	11, 15
		География	3	11, 15
		Иностранный язык	1,2	11, 15
		Математика	1,2,3	7
		Физика	1,2	10, 11, 14
		Физическая культура	1,2	11, 15,8,12
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	7,17
		Химия	1,2	11, 15
		Биология	1,2	11, 15
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	11, 15
		Безопасность жизнедеятельности	6	17, 18, 19, 20
		Основы бережливого производства	5	5,10
		Основы финансовой грамотности	4	3, 5, 10, 11,12,15

		Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	3,20,5,10
		Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	11, 15
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7,8	11,15,8,16,17
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	6, 7
		Правовые основы профессиональной деятельности	6	2, 7, 12, 14, 17, 18,8
		МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	5,10
		МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	5,10
		УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	5,10
		ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	5,10

		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	3
		УП.02 ПМ.02	4	3,4
		ПП.02 ПМ.02	5	3
		МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	3
		УП.04	5	3
		ПП.04	6,7	3
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Русский язык	1,2	3, 5, 10, 11, 12,15
		Литература	1,2	1, 3, 5, 8, 10, 12, 16, 17
		История	1,2	1, 8, 16, 17
		Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
		Математика	1,2,3	10, 14, 17
		Физика	1,2	9, 13
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	2, 12
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	14, 18
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
		Математика	1,2,3	19
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	1, 13
		Духовное краеведение Тамбовщины	4	1, 3, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
		География	3	1, 8, 16, 17
		Математика	1,2,3	13
		Физика	1,2	3
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	6, 14
		Химия	1,2	1, 8, 16, 17

	бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Биология	1,2	1, 8, 16, 17
		Основы бережливого производства	5	11,12,15
		Охрана труда	4	1,3,9,10,11, 8, 16, 17,20
		Правовые основы профессиональной деятельности	6	3, 5, 9, 10, 15, 20,4
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Физическая культура	1,2	1,3,5,10,16,17
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	9, 15
		Физическая культура	3,4,5,6,7, 8	1, 3, 4, 5, 9, 11, 13, 15, 17, 19
ОК09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Русский язык	1, 2	1, 8, 16, 17
		Литература	1,2	11, 15
		Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
		Иностранный язык	1,2	1, 8, 16, 17
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	3
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	1, 8, 16, 17
		Введение в специальность	1	1,2,6,7,8,14,15,16, 17,19
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	3, 4, 6, 12
ПК1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Математика	1,2,3	9
		Безопасность жизнедеятельности	6	6, 10, 11, 16
		Метрология и стандартизация	4	5,10
		МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	2,6,7,11,12,13, 14,15
		МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	2,6,7,11,12,13, 14,15

		УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	2,6,7,11,12,13, 14,15
		ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	2,6,7,11,12,13 ,14,15
ПК1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Математика	1,2,3	4,18
		Физика	1,2	7
		Физическая культура	1,2	2, 6, 7
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Процессы и аппараты	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Метрология и стандартизация	4	11,12,15
		Автоматизация технологических процессов	3,4	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Охрана труда	4	2,4,5, 6, 7,12,15,18, 13, 14, 19
		МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	1,8,16,17,19
		МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	1,8,16,17,19
		УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического	5,6	1,8,16,17,19

		процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
		ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	1,8,16,17,19
ПК. 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Физика	1,2	9, 11, 12, 13, 15, 17
		Биология	1,2	2, 6, 14
		Процессы и аппараты	3,4	1,8,16,17
		Метрология и стандартизация	4	2,6,7,13,14
		Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	1,2,6,7,8,13,14,16, 17,19
		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 16
		УП.02 ПМ.02	4	5, 6, 7, 8, 9
		ПП.02 ПМ.02	5	6
ПК.2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	География	3	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Физика	1,2	1, 2, 6, 18
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	8, 11
		Химия	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Биология	1,2	7,13,19
		Метрология и стандартизация	4	1,19
		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	8, 12, 13
		УП.02 ПМ.02	4	10, 11,12, 13, 14
		ПП.02 ПМ.02	5	5
ПК2.3.	Производить	Физика	1,2	8, 19

	лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Метрология и стандартизация	4	8,16,17
		Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	8, 9, 10, 11, 15, 17
		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	2,6,7,10, 13,14,15,16,17,19.
		МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	10, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 20
		УП.02 ПМ.02	4	15, 16, 17, 18, 19, 20
		ПП.02 ПМ.02	5	6
ПК3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	История России	4	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Основы финансовой грамотности	4	2, 6, 7, 13,
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	8, 14, 15
		МДК 03.01 Организация работы структурного подразделения	5,6	2,3
		УП.03	6	3,4,5
ПК3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	История	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Основы финансовой грамотности	4	1,8,16,17
		Автоматизация технологических процессов	3,4	1,8,16,17
		ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5,6	4,5,6
		УП.03	6	6,7,8
ПК3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Русский язык	1,2	14,19
		Литература	1,2	2, 6
		История	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Физическая культура	1,2	13, 14, 19
		Основы безопасности и защиты Родины	1,2	16
		Безопасность жизнедеятельности	6	7, 9, 12, 13
		Физическая культура	3,4,5,6,7, 8	2, 6, 7, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20

		Основыбережливогопроизводства	5	2,6,7,13,14
		Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	2,6,7,11,12,13, 14,15
		Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	2,6,7,13,14,17, 19
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	9, 10
		ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5,6	7,8,9
		УП.03	6	9,10,11,12
ПК3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Русский язык	1, 2	2,6
		Литература	1,2	7, 13
		Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		История России	4	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Основыбережливогопроизводства	5	1,8,16,17,19
		Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	1,8,16,17,19
		Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	1,8,16
		ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5,6	10, 11, 12,13,14
		УП.03	6	13,14,15,16
ПК3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.	Русский язык	1,2	7,13
		Литература	1,2	14, 19
		Иностранный язык	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Основы финансовой грамотности	4	1,8,16,17
		Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	18, 19
		ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения	5,6	15, 16, 17, 18, 19, 20
		УП.03	6	17,18,19,20
ПК4.1.	Осуществлять сдачу-	МДК 04.01	4,5	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,

	приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов		11
		УП.04 ПМ.04	5	1
		ПП.04 ПМ.04	6,7	1
ПК4.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20
		УП.04 ПМ.04	5	1
		ПП.04 ПМ.04	6,7	1
ПК5.1.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	МДК 05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля	6	1,2,6,7,8,13,14,16, 17,19
		МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	7	1,2,6,7,8,13,14,16, 17,19
		УП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	1,2,6,7,8,13,14,16, 17,19
		ПП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	1,2,6,7,8,13,14,16, 17,19
ПК6.1.	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Информатика	1,2,3	18
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	6,2
		МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	3,18,20
		УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	3,18,20
ПК6.2.	Выполнять цифровое управление	Информатика	1,2,3	13,15
		Прикладные	7, 8	7

	технологическими и производственными процессами	компьютерные программы в профессиональной деятельности		
		МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15
		УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15
ПК6.3.	Выполнять цифровизацию процессов	Информатика	1,2,3	17, 20
		Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	13,14,19
		МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	1,8,16,17,19
		УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	1,8,16,17,19

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.01 Русский язык

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.01 Русский языкУкрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.01 Русский язык включает:

1. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
2. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	8
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	2
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	2
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	2
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива	ООД.01 Русский язык	1, 2	4, 9, 18, 20
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Знать: З19 правила оформления документов	ООД.01 Русский язык	1, 2	3, 5, 10, 11, 12,15
		Уметь: У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Знать: З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	ООД.01 Русский язык	1, 2	1, 8, 16, 17
		Уметь: У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы			
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать:З103 основные приемы организации работы исполнителей	ООД.01 Русский язык	1, 2	14, 19
		Уметь:У103 правильно оформлять учетно-отчетную документацию			
		Навыки:Н78 ведения			

		утвержденной учетно-отчетной документации			
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знать: З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	ООД.01 Русский язык	1, 2	2, 6
		Уметь: У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;			
		Навыки: Н85 группировки и анализа информации;			
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	Знать: З107 основы производственного учета	ООД.01 Русский язык	1, 2	7, 13
		Уметь: У113 правильно оформлять учетно-отчетную документацию			
		Навыки: Н90 ведения утвержденной учетно-отчетной документации			

Таблица3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 04	З17 У22	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 05	З19 У24	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1

		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ОК 09	З35 У38	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3
ПК 3.3	З103 У101 Н78	2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
ПК 3.4	З105 У111 Н85	6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 3.5	З107 У113 Н90	13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым	Высокий	5

			ответом		

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

		но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует

		— 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов
1 вариант

№ задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1.	В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные

			случаи
2.	A1,B2,C3,D4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C, E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	B, Г, Д		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A1,Б2,B3,Г4,Д5,E6,Ж7,З8		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1D, 2A, 3C, 4B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	Г		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	Б, Г, Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	A2,B4,C3,D1,E5		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

12.	Орфография — система правил написания слов.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	**Подлежащее**: "дети" — исполнитель действия. **Сказуемое**: "отправились" — само действие. **Определение**: "ранним" — определяет обстоятельство "утром". **Дополнение**: "грибы" — объекты, ради которых совершается действие. **Обстоятельство**: "утром" и "в лес" — указывают на время и место действия соответственно.	**Подлежащее**: "дети" — исполнитель действия. **Сказуемое**: "отправились" — само действие. **Определение**: "ранним" — определяет обстоятельство "утром". **Дополнение**: "грибы" — объекты, ради которых совершается действие. **Обстоятельство**: "утром" и "в лес" — указывают на время и место действия соответственно.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Имя существительное — самостоятельная часть речи, обозначающая предмет, явление или понятие и отвечающая на вопросы "кто?" или "что?".	Имя существительное — самостоятельная часть речи, обозначающая предмет, явление или понятие и отвечающая на вопросы "кто?" или "что?".	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А	Частица **не** пишется раздельно с прилагательными, если перед ней стоят усилительные слова типа *вовсе*, *отнюдь*, *ничуть*. В данном примере присутствует слово *вовсе*, усиливающее отрицательную частицу **не**. Следовательно, верным будет вариант А («не»). Правильное написание: «Эта задача вовсе не трудна.»	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	создана она		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А. **Пойдём**	предложение имеет конструкцию будущего времени («наступит вечер»), следовательно,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

		согласованный с ним глагол также должен стоять в будущем времени. Вариант А соответствует этому требованию грамматики русского языка.	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Выражение "глухая тетеря" используется в разговорной речи русского языка для обозначения человека, который плохо слышит либо проявляет невнимательность, рассеянность. Оно возникло благодаря особенностям поведения птицы тетерев, которая в период брачного сезона становится крайне осторожной и практически теряет слух, погружаясь в состояние своеобразного транса.	Выражение "глухая тетеря" используется в разговорной речи русского языка для обозначения человека, который плохо слышит либо проявляет невнимательность, рассеянность. Оно возникло благодаря особенностям поведения птицы тетерев, которая в период брачного сезона становится крайне осторожной и практически теряет слух, погружаясь в состояние своеобразного транса.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	По-настоящему счастлив может быть только тот, кто способен отдавать больше, чем брать.	По-настоящему счастлив может быть только тот, кто способен отдавать больше, чем брать.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Дерзание. Архимед сказал.	Лексическое значение «стремление, желание действий» имеет слово «дерзание».)Почему Архимед так сказал перед смертью? Предложение двусоставное, основа в нём представлена подлежащим и сказуемым.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

2 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	Б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1В,2Б,3А		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

3.	Б, В, Д		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	Б, Д		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	А1,Б2,В3,Г4,Д5,Е6,Ж7,З8		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1D, 2A, 3C, 4B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	В		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	В, Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1B,2C,3D,4A,5E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Лексика — совокупность всех слов языка, его словарный запас.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
13.	**Подлежащее**: "старушка" — исполнитель действия. **Сказуемое**: "сидела", "вспоминала" — действия исполнителя. **Дополнение**: "молодость" — объект воспоминания. **Обстоятельство**: "на скамейке", "возле дома" — указывают на место нахождения старушки.	**Подлежащее**: "старушка" — исполнитель действия. **Сказуемое**: "сидела", "вспоминала" — действия исполнителя. **Дополнение**: "молодость" — объект воспоминания. **Обстоятельство**: "на скамейке", "возле дома" — указывают на место нахождения старушки.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Имя прилагательное — самостоятельная часть речи, обозначающая признак предмета и отвечающая на вопросы "какой?", "чей?".	Имя прилагательное — самостоятельная часть речи, обозначающая признак предмета и отвечающая на вопросы "какой?", "чей?".	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А	При наличии усилительных частиц (*совсем*, *совершенно*) частица **не** с прилагательными пишется раздельно. Слово *совершенно* усиливает значение отрицания, подчеркивая отсутствие интереса. Правильным выбором будет вариант А («не»). Правильно: «Этот фильм оказался совершенно не интересным»	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	всё было затоплено		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В. С запятой перед словом «почему»	предложение содержит прямую речь, выраженную вопросом («почему мама такая грустная?»). Согласно правилам русской пунктуации, прямая речь отделяется от остальной части предложения запятой или тире. Поскольку здесь прямой вопрос является частью сложного предложения, ставится запятая перед началом вопроса.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

18.	Фразеологизм "бить баклуши" изначально возник из профессиональной деятельности древних ремесленников, занимавшихся изготовлением деревянных ложек и посуды. Баклушами называли заготовки для будущих изделий, которыми занимался подмастерье или ученик мастера. Эта работа считалась простой и несложной, почти детской забавой. Со временем выражение приобрело переносное значение и стало означать праздное времяпровождение, ничегонеделание, занятие пустым делом.	Фразеологизм "бить баклуши" изначально возник из профессиональной деятельности древних ремесленников, занимавшихся изготовлением деревянных ложек и посуды. Баклушами называли заготовки для будущих изделий, которыми занимался подмастерье или ученик мастера. Эта работа считалась простой и несложной, почти детской забавой. Со временем выражение приобрело переносное значение и стало означать праздное времяпровождение, ничегонеделание, занятие пустым делом.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Цели, которые люди ставят перед собой, могут быть разные, но не каждая жизненная цель позволяет человеку прожить жизнь с достоинством.	Цели, которые люди ставят перед собой, могут быть разные, но не каждая жизненная цель позволяет человеку прожить жизнь с достоинством.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Аскет. Он ставит цель.	Лексическое значение «человек, ведущий строгий образ жизни, отказавшийся от удовольствий» имеет слово «аскет». (5)Он ставит себе цель, , , достойную человека. Предложение двусоставное, в нём основа представлена подлежащим «он», выраженным местоимением, и сказуемым «ставит цель», выраженным фразеологизмом (сочетание неделимое, его нельзя разорвать).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Выберите правильный вариант окончания глагола в предложении: «Мы долго гуляли и сильно _____». А) устал Б) устали В) уставший Г) уставшие Ответ:

<table>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Выделите строки, в которых правильно расставлены знаки препинания:
А) Книги, журналы, газеты — всё это помогает нам развиваться.
Б) Читал ли ты книгу, которую подарил тебе друг?
В) Она сказала, что завтра обязательно придет.
Г) Ты знаешь зачем мы пришли сюда?
Д) Давай поговорим серьёзно!

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между словом и частью речи:
Слово Часть речи

А) дом 1) существительное
Б) весело 2) наречие
В) красивый 3) прилагательное
Г) гулять 4) глагол
Д) хорошо 5) наречие
Е) писать 6) глагол
Ж) дерево 7) существительное
З) синий 8) прилагательное

Запишите последовательность цифр, соответствующих буквам А-Б-В-Г-Д-Е-Ж-З.

<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выбороответа</td><td>Выберите правильное написание частицы НЕ с прилагательным в предложении:
«Этот фильм оказался совершенно н... интересным.»
Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Варианты ответов:
A. не
B. ни
C. не-
D. неправилен сам контекст предложения
Ответ:
Обоснование:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Объясните значение выражения "Глухая тетеря".
Объяснение:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35

Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
1 вариант

1. Назовите правильное написание выделенного слова в предложении: «Все ребята дружно встали и вышли из-за стола, включая Петрова и Сидорова». Выберите один правильный ответ.
А) включаючи
Б) вкличая
В) включая
Г) выключая

Ответ:

2. Установите соответствие между видами предложений и примерами

Вид предложения	Пример
А) Повествовательное	1) Сегодня солнечный день.
В) Вопросительное	2) Вы любите читать?
С) Побудительное	3) Пойдемте в парк!
D) Восклицательное	4) Как красив наш город!

Запишите соответствующие цифры напротив видов предложений в порядке ABCD.

A	B	C	D

3. Выделите строки, в которых правильно расставлены знаки препинания: Выберите несколько правильных ответов.
А) Книги, журналы, газеты — всё это помогает нам развиваться.
Б) Читал ли ты книгу, которую подарил тебе друг?
В) Она сказала, что завтра обязательно придет.
Г) Ты знаешь зачем мы пришли сюда?
Д) Давай поговорим серьёзно!

Ответ:

4. Какой знак препинания пропущен в данном предложении? «Читайте классику она расширит ваш кругозор». Выберите один правильный ответ.
А) запятая
Б) двоеточие
В) тире
Г) точка с запятой
Ответ:

5. Выберите варианты, где частица «не» написана раздельно с глаголом:
А) недопонимать друга
Б) нездоровится целый день
В) нерешался спросить
Г) невидел ничего вокруг
Д) невстретились вовремя

Ответ:

6. Установите соответствие между словом и частью речи:

Слово	**Часть речи**
А) дом	1) существительное
Б) весело	2) наречие
В) красивый	3) прилагательное
Г) гулять	4) глагол
Д) хорошо	5) наречие
Е) писать	6) глагол
Ж) дерево	7) существительное
З) синий	8) прилагательное

Запишите последовательность цифр, соответствующих буквам А-Б-В-Г-Д-Е-Ж-З.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

7. Определите верно ли суждение: «Все предлоги являются служебными частями речи и не имеют самостоятельного значения»

1. Верно 2. Неверно

Ответ:

8. Установите соответствие между типом предложения и примером:

Типы предложений:	**Примеры предложений:**
1.Повествовательное	A) Как пройти в библиотеку?
2.Вопросительное	B) Сегодня отличная погода!
3.Побудительное	C) Открой окно.
4.Восклицательное	D) Ребята пошли в поход.

Запишите последовательность букв, соответствующих цифрам

1	2	3	4

9. Какие буквы пропущены в словах: «ш...пот», «ш...рох», «маш...на»? Выберите один правильный ответ.

А) ш, р, н
Б) е, о, и
В) ё, о, и
Г) о, о, и

Ответ:

10. Отметьте строчки, где допущены орфографические ошибки:

А) Учиться читать сложно, но полезно.
Б) За окном ярко свитает солнце.
В) Эта работа выполнима быстро.

Г) Нельзя сидеть долго пред телевизором.
Д) У меня много интересных друзьёв.

Ответ:

11. Установите соответствие между термином и его определением:

Определения:
A) Основная значимая часть слова, несущая основное лексическое значение.
B) Чередующаяся морфема, расположенная перед корнем и служащая для образования новых слов.
C) Изменяемая часть слова, используемая для выражения грамматического значения.
D) Морфема, присоединяемая к корню и служащая для образования новых слов или форм.
E) Часть слова без окончания, включающая корень и возможные приставки и суффиксы.

Термины:
1**.** Суффикс
2. Корень
3. Окончание
4. Приставка
5. Основа слова

Запишите последовательность цифр, соответствующих буквам

A	B	C	D	E

12. Дайте определение лингвистическому понятию орфография

Ответ:

13. Разберите данное предложение по членам предложения и определите роли каждого слова:
Предложение: "Ранним утром дети отправились в лес за грибами."
Ответ:

14. Дайте определение части речи имя существительное.

Ответ:

15. Выберите правильное написание частицы НЕ с прилагательным в предложении:
Выберите один правильный ответ.
«Эта задача вовсе н... трудна.»
Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Варианты ответов:
A. Не
B. Ни
C. Н-е
D. Неправильно сформулировано предложение
Ответ:
Обоснование:

16. Выпишите **грамматическую основу** из предложения:

«Созда(н,нн)а она конечно (не)«умом» ж..вотных.»

Ответ:

17. Выберите правильную форму глагола и обоснуйте свой выбор.
Предложение: Когда наступит вечер, мы _____ гулять.
Варианты:
A. Пойдём
B. Шли
C. Ходи
D. Уходим
Ответ:
Обоснование:

18. Объясните значение выражения "Глухая тетеря".
Объяснение:

19. Определите и запишите основную мысль текста.

Текст 1

(1) Когда Архимед, один из самых великих людей в истории человечества, один из немногих, кому посчастливилось реально раскрыть ту внутреннюю исполинскую энергию, которая, практически нетронутая, дремлет в каждом человеке, когда Архимед увидел тень занесенного над ним меча, он гневно закричал: (2)«Не тронь моих чертежей!» (3)И римский воин, животное в образе человека, оторопев вначале от этой дерзости, зарубил Человека мечом.

(4)В неожиданной ситуации человек проявляет то, что составляет его обычно скрытую суть. (5)Заметив рядом с собой тень угрожающего смертью оружия, великий житель Сиракуз кинулся защитить прежде всего не свою жизнь, но дело своей жизни.

(6)Почему Архимед так сказал перед смертью? (7)Почему во все времена люди ценили мужество, дерзание, благородство, приоритет дела над сытым довольством, даже над собственной жизнью? (8)Чтобы ответить на этот вопрос, чтобы понять, почему с тонущего корабля сильные мужчины спасают в первую очередь детей и женщин, а не самих себя, надо еще и еще раз вернуться к тому, что жизнь человека и счастье человека — это человеческая жизнь и человеческое счастье.

(9)Если выйти за каноны строгих формулировок и сказать попросту, то истинно по-человечески может быть счастлив лишь тот, кто способен отдавать больше, чем брать. (10)Этот закон: отдавать больше, чем брать, я думаю, и есть тот основной закон человеческой эволюции, благодаря которому человечество и движется вперед в нравственном отношении, хоть и с зигзагами, подчас гораздо медленнее, чем хотелось бы.

(по Ю. Андрееву, 218 слов)

Ответ:

20. В предложениях 7-8 текста 1 найдите слово с лексическим значением «стремление, желание действий». Выпишите это слово.
Из предложения 6 выпишите грамматическую основу.

Ответ:

2 вариант

1. Выберите правильный вариант окончания глагола в предложении: «Мы долго гуляли и сильно _____».
А) устал
Б) устали
В) уставший
Г) уставшие

Ответ:

2. Установите соответствие между видом предложения и примером:

Виды предложений:	Примеры предложений:
1.Простое предложение	А) Когда прозвенел звонок, ученики вошли в класс.
2.Сложносочинённое предложение	Б) Ребята рисовали картины красками, а девочки лепили фигурки из пластилина.
3.Сложноподчинённое предложение	В) Утром выпал снег.

Запишите последовательность букв, соответствующих цифрам

1	2	3

3. Выделите строки, в которых правильно расставлены знаки препинания:
А) Я спросил, почему ты молчишь?
Б) Книга интересная, увлекательная, познавательная.
В) Лес шумел, словно готовился к чему-то важному.
Г) Мы подошли к дому, и увидели свет в окнах.
Д) Все знают, что Москва столица нашей Родины.

Ответ:

4. Подберите синоним к слову «жаловаться»: Выберите один правильный ответ.
А) хвастаться
Б) негодовать
В) сетовать
Г) восхищаться
Ответ:

5. Отметьте случаи правильного написания частицы «не» с глаголами: Выберите несколько правильных ответов.
А) неглядеть в окно
Б) недоумевал по поводу ситуации
В) незнать ответ
Г) неуютно чувствовал себя
Д) ненавидел ложь

Ответ:

6. Установите соответствие между словом и частью речи:

Слово	**Часть речи**
А) ночь	1) существительное

Б) быстро 2) наречие
В) тёплый 3) прилагательное
Г) рисовать 4) глагол
Д) тихо 5) наречие
Е) читать 6) глагол
Ж) окно 7) существительное
З) белый 8) прилагательное

Запишите последовательность цифр, соответствующих буквам А-Б-В-Г-Д-Е-Ж-З.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

7. Определите верно ли суждение: «Местоимения "он", "она", "оно", "они" относятся к личным местоимениям»

1. Верно 2. Неверно

Ответ:

8. Установите соответствие между типом предложения и примером:

Типы предложений: **Примеры предложений:**

1.Повествовательное А) Почему опоздали гости?
2.Вопросительное В) Какой чудесный день!
3.Побудительное С) Прочитай книгу внимательно.
4.Восклицательное D) Солнце встаёт рано утром.

Запишите последовательность букв, соответствующих цифрам

1	2	3	4

9. Какие буквы пропущены в словах: «бр...шь», «пл...ть», «кр...шить»? Выберите один правильный ответ.
А) е, о, а
Б) и, о, е
В) е, е, е
Г) и, е, а

Ответ:

10. Отметьте строчки, где имеются орфографические ошибки:
А) Новый автомобиль хорошо зарекомендовал себя на дорогах.
Б) После обеда мы отправились гулять по аллеям парка.
В) Весной птицы возвращаются обратно домой.
Г) Поезд прибывал точно по расписанию.
Д) Настроение было испорченно плохим известием.

Ответ:

11. Установите соответствие между понятием и его характеристикой:
Понятия:
1.Фразеологизм

2. Омонимы
3. Антонимы
4. Паронимы
5. Синонимы

Характеристики:
A) Близкие по звучанию слова, разные по значению и употреблению.
B) Устойчивые сочетания слов с переносным смыслом («спустя рукава»).
C) Одинаково звучащие слова, различающиеся по значению («лук» растение и одежда).
D) Слова противоположные по значению («день—ночь»).
E) Слова близкие по значению («красивый—привлекательный»).

Запишите последовательность букв, соответствующих цифрам

1	2	3	4	5

12. Дайте определение лингвистическому понятию лексика

Ответ:

13. Разберите данное предложение по членам предложения и определите роли каждого слова:
Предложение:"Старушка сидела на скамейке возле дома и вспоминала молодость."
Ответ:

14. Дайте определение части речи имя прилагательное.
Ответ:

15. Выберите правильное написание частицы НЕ с прилагательным в предложении:
«Этот фильм оказался совершенно н... интересным.»Выберите один правильный ответ. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Варианты ответов:
A. не
B. ни
C. не-
D. неправилен сам контекст предложения
Ответ:
Обоснование:

16. Выпишите грамматическую основуиз предложения:
«Всё было затопле(н,нн)о ярким весе(н,нн)им солнцем.»
Ответ:

17. Выберите верный вариант пунктуации и обоснуйте своё решение.
Предложение: Мальчик спросил(,) почему мама такая грустная?
Варианты:
A. Без запятой
B. С запятой перед словом «почему»
Ответ:
Обоснование:

18. Объясните значение выражения "бить баклуши".

Объяснение:

19. Определите и запишите основную мысль текста.

Текст 1

(1)Когда человек сознательно или интуитивно выбирает себе в жизни какую-то цель, жизненную задачу, он вместе с тем невольно дает себе оценку. (2)По тому, ради чего человек живет, можно, видимо, судить и о его самооценке — низкой или высокой.

(3)Если человек ставит перед собой задачу приобрести все элементарные материальные блага, он и оценивает себя на уровне этих материальных благ: как владельца машины последней марки, как хозяина роскошной дачи, как часть своего мебельного гарнитура…

(4)Если человек живет, чтобы приносить людям добро, облегчать их страдания при болезнях, давать людям радость, то он оценивает себя на уровне этой своей человечности. (5)Он ставит себе цель, достойную человека.

(6)Поэтому главной жизненной задачей должна быть обязательно задача шире, чем просто личностная, она не должна быть замкнута только на собственных удачах и неудачах. (7)Она должна диктоваться добротой к людям, любовью к семье, к своему городу, к своему народу, стране, ко всей Вселенной. (8)Только жизненно необходимая цель позволяет человеку прожить свою жизнь с достоинством, почувствовать свою значимость, получая настоящую радость.

(9)Означает ли это, что человек должен жить как аскет, не заботиться о себе, ничего не приобретать и не радоваться простому повышению в должности? (10)Отнюдь нет! (11)Человек, который совсем не думает о себе, — явление ненормальное … в этом есть какой-то надлом, какое-то показное преувеличение своей доброты, бескорыстия, значительности, в этом есть какое-то своеобразное презрение к остальным людям, стремление выделиться.

(по Д. С. Лихачёву, 215 слов)

Ответ:

20. В предложениях 8−10 текста 1 найдите слово с лексическим значением «человек, ведущий строгий образ жизни, отказавшийся от удовольствий». Выпишите это слово.
Из предложения 5 выпишите грамматическую основу.

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.02 Литература

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.02 ЛитератураУкрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.02 Литературавключает:

1. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
2. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент, который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	8
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	2
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	2
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	2
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива	ООД.02 Литература	1, 2	4, 9, 18, 20

	команде	Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Знать: З20 правила построения устных сообщений	ООД.02 Литература	1, 2	1, 3, 5, 8, 10, 12, 16, 17
		Уметь: У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Знать: З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности	ООД.02 Литература	1, 2	11, 15
		Уметь: У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы			
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З103 основные приемы организации работы исполнителей	ООД.02 Литература	1, 2	2, 6
		Уметь: У103 правильно оформлять учетно-отчетную документацию			
		Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-			

		отчетной документации			
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знать:З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	ООД.02 Литература	1, 2	7, 13
		Уметь:У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;			
		Навыки:Н85 группировки и анализа информации;			
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	Знать:З107 основы производственного учета	ООД.02 Литература	1, 2	14, 19
		Уметь:У113 правильно оформлять учетно-отчетную документацию			
		Навыки:Н90 ведения утвержденной учетно-отчетной документации			

Таблица3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности задания**	**Время выполнения (мин)**
ОК 04	З17 У22	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

ОК 05	З19 У24	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3
ОК 09	З35 У38	11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 3.3	З103 У101 Н78	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа	Базовый	1

			наустановлениесо ответствия		
ПК 3.4	З105 У111 Н85	7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.5	З107 У113 Н90	14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если

	ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если

		допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным,	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/

	если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

1 вариант

№ задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А4, Б3, В1, Г2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, C, E, F		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	А2, Б1, В4, Г3		1 б — совпадение с верным ответом;

			0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1Б, 2А, 3Г, 4В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	С		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	А, В, Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	А2, Б1, В3		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Аллегория — художественное изображение отвлечённых идей путём конкретного образа или события.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Композиция — структура художественного произведения, порядок расположения частей текста, способ организации материала.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	героем лирике		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

			но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А Образ дороги в творчестве многих писателей традиционно используется как символ жизненного пути человека, процесса познания и самоопределения. В частности, в путевых заметках и поэме «Путешествие из Москвы в Петербург» Александр Сергеевич Пушкин обращается к дороге как средству выражения глубоких мыслей о жизни, духовных поисках и размышлений о будущем России. Сам факт путешествия становится поводом для рассуждений о проблемах государства, воспитания, науки и искусства. Дорога здесь выступает не просто физическим маршрутом перемещения, а аллегорией внутренней эволюции, личностного развития и стремления познать истину.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	драма или драматический	Драма — литературный род, объединяющий произведения, которые ставятся на сцене.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А Пример возможного ответа: Наиболее точно отражает основную мысль рассказа утверждение **А**. Рассказ повествует о Беликове, учителе греческого языка, чья жизнь подчинена строгим правилам и запретам. Его стремление избежать любых перемен и желание спрятаться от мира приводят героя к изоляции и смерти. Образ учителя символизирует типичного	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	«футлярного человека», стремящегося обезопасить себя от жизненных испытаний ценой отказа от счастья и развития. Чехов показывает, насколько разрушительно отсутствие стремления к свободе и открытость новому опыту. Именно идея преодоления страха перед изменениями и необходимость искать смысл существования становится главной темой рассказа. Через образ Беликова автор призывает читателя задуматься о ценности внутренней свободы и способности противостоять ограничениям общества.		
18.	Григорий Главный герой «Тихого Дона» — Григорий Мелехов.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	роман-эпопея Данное произведение принадлежит к жанру «роман-эпопея». Роман-эпопея — это обширное повествование в стихах или прозе о выдающихся национально-исторических событиях. Сложная, продолжительная история чего-либо, включающая в себя ряд крупных событий. В романе «Тихий Дон» Шолохов показал судьбы народа в годы революции и гражданской войны.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	В приведённом фрагменте романа «Тихий Дон» перед нами предстает семья Мелеховых. Жизнь семьи ничем особо не примечательна. Пантелей Прокофьевич прожил нелёгкую жизнь. Стойко преодолевая трудности, добился того, чтобы всё у него было «как у людей». Он так же работал, как другие казаки, растил детей,	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	гонял жену «до беспамятства».		

2 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А2, Б3, В4, Г1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, D, F		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	А		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, D, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	А2, Б3, В4, Г1		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1В, 2Г, 3Б, 4А		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, Д A, C, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	А2, Б1, В4		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Эпитет — образное выражение, придающее предмету особое качество или свойство, часто используемое для усиления выразительности речи.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Риторический вопрос — вопрос, заданный не для получения ответа, а для привлечения внимания аудитории или выражения определённой мысли, эмоции.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	метафоры эпитеты Пояснение. В стихотворении Ф. И. Тютчева «Весенняя гроза» раскрывается тема единения с природой. Для раскрытия темы автор широко использует олицетворение как один из видов метафоры и образные определения — эпитеты.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	D Фраза «И смерть, что камень, легла на его сердце» принадлежит повести Ивана Алексеевича Бунина «Господин из Сан-Франциско». Это яркое финальное высказывание подчёркивает трагизм смерти богатого американца, умершего внезапно посреди роскошного круиза на корабле. Смерть изображена как неожиданная, неумолимая сила, разрушающая иллюзии богатства и власти.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

16.	конфликт	Конфликт — острое столкновение героев, характеров, жизненных принципов, положенное в основу действия литературного произведения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А Пример возможного ответа: Правильным вариантом ответа является утверждение **А**, поскольку главная проблема повести Гоголя заключается именно в показе тяжёлого положения мелкого чиновника Акакия Акакиевича Башмачкина, который оказывается жертвой социального неравенства и общественного равнодушия. Главный герой живет скромной жизнью, терпит унижения коллег и начальства, мечтает лишь о приобретении шинели, но даже эта малая радость заканчивается трагично. После кражи долгожданной вещи никто не проявляет сочувствия, власть остаётся глухой к бедственному положению простого человека. Этим эпизодом Гоголь подчёркивает остроту проблемы социального устройства и отчуждённости высших слоёв общества от простых людей. Именно тема жестокости общества и неспособности защитить слабых звучит особенно остро в финале повести, когда Акакий превращается в призрак, карающий тех, кто пренебрегал его судьбой.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Шерер Роман «Война и мир» начинается с описания светского раута в доме Анны Павловны Шерер.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

			0 б — остальные случаи
19.	роман-эпопея «Войну и мир» Л. Н. Толстого принято считать романом-эпопеей. Роман-эпопея — это один из литературных жанров, монументальное по форме произведение общенародной проблематики. Обширное повествование в стихах или прозе о выдающихся национально-исторических событиях. Сложная, продолжительная история чего-либо, включающая ряд крупных событий.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Темой фрагмента, представленного для анализа, является поведение Пьера в салоне Анны Павловны. Оно отличается от поведения других посетителей природной естественностью, которая и побуждает Пьера свободно выражать свои мысли. Это, по мнению Анны Павловны, не только невежливость, но и угроза привычному укладу жизни: вечер в её салоне «пущен» и должен «работать», словно механизм.	Объяснение может быть дано в иной, близкой по смыслу формулировке, не искажающей его смысла.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Из какого стихотворения Михаила Юрьевича Лермонтова взяты строки: «Ночевала тучка золотая...»? A) «Тучи» B) «Из Гёте» C) «Утёс» D) «Бородино» Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие произведения принадлежат Фёдору Михайловичу Достоевскому? А. «Преступление и наказание» Б. «Война и мир» В. «Идиот» Г. «Анна Каренина» Д. «Братья Карамазовы»

		Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите правильное соответствие между персонажами и их характеристиками. Персонаж А) Обломов Б) Печорин В) Хлестаков Г) Базаров Характеристика 1) Герой-нигилист, отрицавший традиционные ценности и выступавший против романтизма. 2) Молодой дворянин, склонный к лени и апатии, символизирующий упадок дворянского сословия. 3) Искатель приключений, сложный психологически противоречивый герой, страдающий от скуки и внутреннего конфликта. 4) Мелкий чиновник, ловко притворяющийся важным лицом, олицетворяющий ложь и поверхностность нравов. Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами. А Б В Г
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Выберите один правильный ответ на вопрос и обоснуйте свой выбор. Какое произведение Ивана Алексеевича Бунина заканчивается словами: «И смерть, что камень, легла на его сердце»? А) Деревня В) Антоновские яблоки С) Легкое дыхание D) Господин из Сан-Франциско Ответ: Обоснование:
Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Как называется литературный род, объединяющий произведения, которые ставятся на сцене? Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности	**Количество**	**Доля заданий уровня сложности в**

задания	**заданий**	**варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	**20**	**100**

Банк заданий

1 вариант

1. Какой литературный жанр наиболее характерен для творчества Александра Сергеевича Пушкина? Выберите один правильный ответ.
A) Поэма
B) Роман-эпопея
C) Драматургия
D) Научная фантастика

Ответ:

2. Установите правильное соответствие между авторами и их произведениями.

Автор	Произведение
А) Антон Павлович Чехов	1) «Горе от ума»
Б) Николай Васильевич Гоголь	2) «Мастер и Маргарита»
В) Александр Сергеевич Грибоедов	3) «Ревизор»
Г) Михаил Афанасьевич Булгаков	4) «Вишнёвый сад»

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

3. Какие из перечисленных произведений созданы Николаем Васильевичем Гоголем?Выберите несколько правильных ответов.
A) «Портрет»
B) «Записки сумасшедшего»
C) «Герой нашего времени»
D) «Тарас Бульба»
E) «Евгений Онегин»
F) «Обломов»

Ответ:

4. Как называется произведение Льва Николаевича Толстого, которое описывает события Отечественной войны 1812 года?Выберите один правильный ответ.
A) «Война и мир»
B) «Анна Каренина»
C) «Воскресение»
D) «Казаки»

Ответ:

5. Выберите произведения, принадлежащие перу Александра Сергеевича Пушкина.Выберите несколько правильных ответов.
A. «Евгений Онегин»
B. «Война и мир»
C. «Капитанская дочка»
D. «Преступление и наказание»
E. «Борис Годунов»
F. «Медный всадник»
Ответ:

6. Соотнесите литературных персонажей с их ключевыми чертами характера и поступками. Выберите подходящий пункт характеристики для каждого персонажа.

Персонаж
А) Раскольников
Б) Наташа Ростова
В) Герасим (Тургенев)
Г) Доктор Живаго

Характеристика
1) Энергичная, эмоциональная девушка, пережившая ряд любовных увлечений и изменившаяся внутренне.
2) Глубоко рефлексирующий студент, совершивший преступление из-за внутренних сомнений и теории о праве сильных нарушать законы.
3) Врач, поэт и мыслитель, пытающийся сохранить человечность и творческое начало в условиях исторических потрясений.
4) Немой крепостной крестьянин, проявляющий огромную силу духа и преданность хозяйке.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.
А Б В Г

7. Верно ли следующее утверждение?

«Роман-эпопея Льва Толстого „Война и мир“ посвящен исключительно историческим событиям Отечественной войны 1812 года».
1. Верно 2. Неверно
Ответ:

8. Заполните пропуски в тексте фрагмента из романа Федора Михайловича Достоевского «Преступление и наказание» словами из предложенного списка.

Текст
Так прошло около часа. Всё это время Родиону было тяжело и неприятно. ____1_____ мучила его больше всего. Он сидел молча, погруженный в собственные мысли, ожидая какого-то решения, хотя сам не знал ещё, какое оно должно быть. Потом вдруг __2__, что всё равно ничего не изменится, пока он сидит вот так, бездействуя. Нужно ____3___ решительно, выбрать одну сторону и идти ей до конца. Но как трудно сделать первый шаг! Ведь он долго ___4___ над этим вопросом и никак не мог прийти к однозначному решению.

Слова для вставки:
А)понял
Б) неопределённость
В) думал
Г) действовать

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами.

1	2	3	4

9. Из какого стихотворения Михаила Юрьевича Лермонтова взяты строки: «Ночевала тучка золотая...»?Выберите один правильный ответ.
A) «Тучи»
B) «Из Гёте»
C) «Утёс»
D) «Бородино»

Ответ:

10. Какие произведения принадлежат Фёдору Михайловичу Достоевскому?Выберите несколько правильных ответов.
А. «Преступление и наказание»
Б. «Война и мир»
В. «Идиот»
Г. «Анна Каренина»
Д. «Братья Карамазовы»

Ответ:

11. Установите соответствие между фамилиями русских поэтов и писателей и фактами их биографии: для каждой позиции из первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

ПОЭТЫ И ПИСАТЕЛИ	ФАКТЫ БИОГРАФИИ
А) А.С. Пушкин	1) Воспитывала бабушка Елизавета Алексеевна Арсеньева в пензенском поместье Тарханы. В 1828 г. поступил в Московский университетский Благородный пансион.
Б) М.Ю. Лермонтов	2) Родился в Москве. Учился в Царскосельском лицее с 1811 по 1817 г.
В) Н.В. Гоголь	3) Родился в Полтавской губернии, в имении Васильевка. Окончил в г. Нежине гимназию высших наук.
	4) Родился в дворянской семье под Симбирском. Учился сначала в частном пансионе в Симбирске, затем – в московском пансионе И.М. Шадена.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А Б В

12. Дайте определение литературному понятию аллегория.
Ответ:

13. Определите литературный термин композиция и дайте его описание.
Ответ:

14. Прочитайте стихотворение и ответьте на вопросы после текста.

Я тебе ничего не скажу,
И тебя не встревожу ничуть,
И о том, что я молча твержу,
Не решусь ни за что намекнуть.
Целый день спят ночные цветы,
Но лишь солнце за рощу зайдёт,
Раскрываются тихо листы
И я слышу, как сердце цветёт.
И в больную, усталую грудь
Веет влагой ночной... я дрожу,
Я тебя не встревожу ничуть,
Я тебе ничего не скажу.
А. А. Фет, 1885

Заполните пропуски в следующем тексте. В ответе запишите два термина в порядке их следования в тексте без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

В литературоведении человека, от лица которого ведется повествование в стихотворении, чьи мысли и чувства передаются, называют лирическим _____. Стихотворение А. А. Фета по тематике может быть отнесено к любовной _____.
Ответ:

15. Выберите один правильный ответ на вопрос и обоснуйте свой выбор.
Что символизирует образ дороги в поэме Александра Сергеевича Пушкина «Путешествие из Москвы в Петербург»?
A) Жизнь как путь поисков истины и смысла
B) Трудности крестьянского быта
C) Политические реформы Петра I
D) Разрыв поколений внутри семьи

Ответ:
Обоснование:

16. Как называется литературный род, объединяющий произведения, которые ставятся на сцене?
Ответ:

17. Из предложенных ниже утверждений выберите одно, которое лучше всего отражает основную идею рассказа Антона Павловича Чехова «Человек в футляре».

А. Человек должен стремиться к свободе и развитию, преодолевая страх перед жизнью и обществом.
Б. Жизнь бессмысленна и полна разочарований.

В. Человека формируют обстоятельства, и он бессилен изменить свою судьбу.
Г. Люди живут по установленным правилам и боятся любых изменений.

Обоснуйте свой выбор конкретного утверждения, ссылаясь на ключевые моменты сюжета и образы героев рассказа.
Ответ:
Обоснование:

Прочитайте приведённое ниже произведение и выполните задания. (18-20)

Жена Прокофия умерла вечером этого же дня. Недоношенного ребенка, сжалившись, взяла бабка, Прокофьева мать.

Его обложили пареными отрубями, поили кобыльим молоком и через месяц, убедившись в том, что смуглый турковатый мальчонок выживет, понесли в церковь, окрестили. Назвали по деду Пантелеем. Прокофий вернулся с каторги через двенадцать лет. Подстриженная рыжая с проседью борода и обычная русская одежда делала его чужим, непохожим на казака. Он взял сына и стал на хозяйство.

Пантелей рос исчерна- смуглым, бедовым. Схож был на мать лицом и подбористой фигурой. Женил его Прокофий на казачке— дочери соседа.

С тех пор и пошла турецкая кровь скрещиваться с казачьей. Отсюда и повелись в хуторе горбоносые, диковато-красивые казаки Мелеховы, а по-уличному— Турки.

Похоронив отца, въелся Пантелей в хозяйство: заново покрыл дом, прирезал к усадьбе с полдесятины гулевой земли, выстроил новые сараи и амбар под жестью. Кровельщик по хозяйскому заказу вырезал из обрезков пару жестяных петухов, укрепил их на крыше амбара. Веселили они мелеховский баз беспечным своим видом, придавая и ему вид самодовольный и зажиточный.

Под уклон сползавших годков закряжистел Пантелей Прокофьевич: раздался в ширину, чуть ссутулился, но все же выглядел стариком складным. Был сух в кости, хром (в молодости на императорском смотру на скачках сломал левую ногу), носил в левом ухе серебряную полумесяцем серьгу, до старости не слиняли на нем вороной масти борода и волосы, в гневе доходил до беспамятства и, как видно, этим раньше времени состарил свою когда-то красивую, а теперь сплошь опутанную паутиной морщин, дородную жену.

Старший, уже женатый сын его, Петро, напоминал мать: небольшой, курносый, в буйной повители пшеничного цвета волос, кареглазый; а младший, Григорий, в отца попер: на полголовы выше Петра, хоть на шесть лет моложе, такой же, как у бати, вислый коршунячий нос, в чуть косых прорезях подсиненные миндалины горячих глаз, острые плиты скул обтянуты коричневой румянеющей кожей. Так же сутулился Григорий, как и отец, даже в улыбке было у обоих общее, звероватое.

Дуняшка— отцова слабость— длиннорукий, большеглазый подросток, да Петрова жена Дарья с малым дитем— вот и вся мелеховская семья.

М.А.Шолохов «Тихий Дон»

18. Назовите имя упомянутого в данном фрагменте персонажа, который является главным героем «Тихого Дона». Дайте развернутый ответ.
Ответ:

19. Назовите жанр, к которому принадлежит шолоховский «Тихий Дон». Дайте развернутый ответ.
Ответ:

20. Сформулируйте главную тему фрагмента.
Ответ:

2 вариант

1. Кто из перечисленных авторов написал повесть «Собачье сердце»?Выберите один правильный ответ. Выберите один правильный ответ.
A) Антон Чехов
B) Михаил Булгаков
C) Александр Грибоедов
D) Николай Гоголь

Ответ:

2. Установите правильное соответствие между писателями и их известными произведениями. Соотнесите авторов с указанными работами:

Автор	Произведение
А) Фёдор Михайлович Достоевский	1) «Господа Головлёвы»
Б) Лев Николаевич Толстой	2) «Преступление и наказание»
В) Максим Горький	3) «Анна Каренина»
Г) Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин	4) «Мать»

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

3. Выберите произведения, принадлежащие перу Антона Павловича Чехова:Выберите несколько правильных ответов.
A) «Вишнёвый сад»
B) «Дама с собачкой»
C) «Буря»
D) «Ионыч»
E) «Воробьиное счастье»
F) «Человек в футляре»

Ответ:

4. Автор строк: «Я вас любил: любовь еще, быть может, // В душе моей угасла не совсем...»Выберите один правильный ответ.
A) А.С. Пушкин
B) М.Ю. Лермонтов
C) Н.А. Некрасов
D) Ф.И. Тютчев

Ответ:

5. Укажите писателей XIX века, создавших знаменитые романы-эпопеи:Выберите несколько правильных ответов.

A. Лев Толстой («Война и мир»)
B. Александр Пушкин («Евгений Онегин»)
C. Михаил Булгаков («Мастер и Маргарита»)
D. Николай Гоголь («Мёртвые души»)

E. Фёдор Достоевский («Братья Карамазовы»)
F. Илья Ильф и Евгений Петров («Двенадцать стульев»)

Ответ:

6. Установите правильное соответствие между персонажами и их характеристиками.

Персонаж
А) Обломов
Б) Печорин
В) Хлестаков
Г) Базаров

Характеристика
1) Герой-нигилист, отрицавший традиционные ценности и выступавший против романтизма.
2) Молодой дворянин, склонный к лени и апатии, символизирующий упадок дворянского сословия.
3) Искатель приключений, сложный психологически противоречивый герой, страдающий от скуки и внутреннего конфликта.
4) Мелкий чиновник, ловко притворяющийся важным лицом, олицетворяющий ложь и поверхностность нравов.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

7. Верно ли следующее утверждение?

«Повесть А.С. Пушкина „Капитанская дочка“ рассказывает историю любви Петра Гринёва и Марии Мироновой, а исторический фон восстания Емельяна Пугачёва является второстепенным элементом сюжета».
1. Верно 2. Неверно
Ответ:

8. Заполните пропуски в следующем отрывке из романа Льва Николаевича Толстого «Война и мир» словами из предложенного списка.

Текст

Князь Андрей тихо шёл впереди отряда. Сегодня утром он получил письмо от жены и узнал, что сын __1___ здоровым мальчиком. Теперь он чувствовал какую-то новую ответственность, которую раньше не ощущал. Сердце наполнялось теплом, когда он представлял сына дома, смеющегося и играющего. Но тут же вспомнил о войне, и лицо его снова стало ____2___. Он решил твёрдо, что обязан ___3____ домой целым и невредимым, ведь теперь его ждёт новая жизнь, полная радости и забот. Однако чувство ответственности и беспокойства за будущее постоянно сопровождало его, вызывая смешанные ___4_____.

Слова для вставки:
А) чувства
Б) вернуться
В) родился

Г) спокойным
Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими цифрами.

1	2	3	4

9. Какое произведение Николая Васильевича Гоголя начинается словами: «В ворота гостиницы губернского города NN въехала довольно красивая рессорная небольшая бричка…»?Выберите один правильный ответ.
A) «Ревизор»
B) «Тарас Бульба»
C) «Шинель»
D) «Мертвые души»

Ответ:

10. Выберите произведения русской литературы XIX века, автором которых является Александр Сергеевич Пушкин: Выберите несколько правильных ответов.
A. «Евгений Онегин»
B. «Герой нашего времени»
C. «Дубровский»
D. «Бедная Лиза»
E. «Капитанская дочка»

Ответ:

11. Установите соответствие между персонажами произведения А.С. Пушкина «Евгений Онегин» и их историями или характеристиками: для каждой позиции из первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

ПЕРСОНАЖИ	ИСТОРИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ
1) «Задумчивость, её подруга А) Ольга Б) Татьяна В) няня Татьяны и Ольги	От самых колыбельных дней, Теченье сельского досуга Мечтами украшала ей». 2) «Всегда скромна, всегда послушна, Всегда, как утро, весела, Как жизнь поэта простодушна, Как поцелуй любви мила…» 3) «Как он, она была одета Всегда по моде и к лицу; Но, не спросясь её совета, Девицу повезли к венцу». 4) «Недели две ходила сваха К моей родне, и, наконец, Благословил меня отец. Я горько плакала со страха, Мне с плачем косу расплели Да с пеньем в церковь повели».

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

12. Дайте определение литературному понятию эпитет.
Ответ:

13. Определите литературный термин риторический вопрос и дайте его описание.
Ответ:

14. Прочитайте приведённый ниже фрагмент текста и выполните задание.

Люблю грозу в начале мая,
Когда весенний, первый гром,
Как бы резвяся и играя,
Грохочет в небе голубом.
Гремят раскаты молодые,
Вот дождик брызнул, пыль летит,
Повисли перлы дождевые,
И солнце нити золотит.
С горы бежит поток проворный,
В лесу не молкнет птичий гам,
И гам лесной и шум нагорный—
Все вторит весело громам.
Ты скажешь: ветреная Геба,
Кормя Зевесова орла,
Громокипящий кубок с неба,
Смеясь, на землю пролила.
Ф. И. Тютчев, 1828–1854

Заполните пропуски в следующем тексте. В ответе запишите два термина в порядке их следования в тексте без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

В стихотворении Ф. И. Тютчева «Весенняя гроза» раскрывается тема единения с природой. Для раскрытия темы автор широко использует олицетворение как один из видов _____ и образные определения — _____.

Ответ:

15. Выберите один правильный ответ на вопрос и обоснуйте свой выбор.
Какое произведение Ивана Алексеевича Бунина заканчивается словами: «И смерть, что камень, легла на его сердце»?
A) Деревня
B) Антоновские яблоки
C) Легкое дыхание
D) Господин из Сан-Франциско
Ответ:
Обоснование:
16. Как называется острое столкновение героев, характеров, жизненных принципов, положенное в основу действия литературного произведения?
Ответ:
17. Из приведённых утверждений выберите одно, которое наилучшим образом выражает главную проблему повести Николая Васильевича Гоголя «Шинель».
А. Тема социальной несправедливости и равнодушия общества к судьбе маленького человека.
Б. Проблема личной ответственности каждого человека за свои поступки.

В. Вопросы власти и её злоупотреблений.
Г. Отражение борьбы добра и зла внутри человеческой души.

Подтвердите свой выбор, обратившись к ключевым эпизодам текста и аргументируя примерами из содержания повести.
Ответ:
Обоснование:

Прочитайте приведённое ниже произведение и выполните задания. (18-20)

...Отделавшись от молодого человека, не умеющего жить, она возвратилась к своим занятиям хозяйки дома и продолжала прислушиваться и приглядываться, готовая подать помощь на тот пункт, где ослабевал разговор. Как хозяин прядильной мастерской, посадив работников по местам, прохаживается по заведению, замечая неподвижность или непривычный, скрипящий, слишком громкий звук веретена, торопливо идет, сдерживает или пускает его в надлежащий ход, — так и Анна Павловна, прохаживаясь по своей гостиной, подходила к замолкнувшему или слишком много говорившему кружку и одним словом или перемещением опять заводила равномерную, приличную разговорную машину. Но среди этих забот всё виден был в ней особенный страх за Пьера. Она заботливо поглядывала на него в то время, как он подошёл послушать то, что говорилось около Мортемара, и отошёл к другому кружку, где говорил аббат. Для Пьера, воспитанного за границей, этот вечер Анны Павловны был первый, который он видел в России. Он знал, что тут собрана вся интеллигенция Петербурга, и у него, как у ребёнка в игрушечной лавке, разбегались глаза. Он всё боялся пропустить умные разговоры, которые он может услыхать. Глядя на уверенные и изящные выражения лиц, собранных здесь, он все ждал чего-нибудь особенно умного. Наконец он подошёл к Морио. Разговор показался ему интересен, и он остановился, ожидая случая высказать свои мысли, как это любят молодые люди.

...Вечер Анны Павловны был пущен. Веретёна с разных сторон равномерно и не умолкая шумели. Кроме ma tante, около которой сидела только одна пожилая дама с исплаканным, худым лицом, несколько чужая в этом блестящем обществе, общество разбилось на три кружка. В одном, более мужском, центром был аббат; в другом, молодом,— красавица княжна Элен, дочь князя Василия, и хорошенькая, румяная, слишком полная по своей молодости, маленькая княгиня Болконская. В третьем— Мортемар и Анна Павловна.

Виконт был миловидный, с мягкими чертами и приемами, молодой человек, очевидно, считавший себя знаменитостью, но, по благовоспитанности, скромно предоставлявший пользоваться собой тому обществу, в котором он находился. Анна Павловна, очевидно, угощала им своих гостей. Как хороший метрдотель подает как нечто сверхъестественно-прекрасное тот кусок говядины, который есть не захочется, если увидать его в грязной кухне, так в нынешний вечер Анна Павловна сервировала своим гостям сначала виконта, потом аббата, как что-то сверхъестественно-утончённое.

Л.Н.Толстой «Война и мир»

18. Укажите фамилию Анны Павловны – хозяйки светского раута, описанного в приведённом фрагменте. Дайте развернутый ответ.
Ответ:
19. Укажите жанр, к которому относят произведение Л. Н. Толстого «Война и мир». Дайте развернутый ответ.
Ответ:
20. Сформулируйте главную тему фрагмента.

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.03 История

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.03 История
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.03 История включает:

1. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
2. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	4
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	6
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной	ООД.03 История	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		и смежных областях; З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 оценивать практическую значимость результатов поиска; У9 применять средства информационных	ООД.03 История	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		технологий для решения профессиональных задач; У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З7 приемы структурирования информации; З8 формат оформления результатов поиска информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды; У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	ООД.03 История	1, 2	11, 15

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		З17 психологические основы деятельности коллектива; З18 психологические особенности личности			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений; З21 особенности социального и культурного контекста	ООД.03 История	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих решений;	ООД.03 История	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		Умения: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Знания: З99 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета	ООД.03 История	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		потребности производства в сырье, материалах и таре; Умения: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. Знания: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			одного верного ответа из предложенных		
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность /

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 3.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3	Коллективизация — верный ответ. Политика объединения индивидуальных крестьянских хозяйств в крупные коллективные (колхозы) и государственные (совхозы) предприятия.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	1 — Б 2 — Г 3 — В	1 — Б: Битва за Москву закончилась первым крупным стратегическим поражением Германии. Миф о непобедимости вермахта был развеян, план «Барбаросса» провалился. 2 — Г: Сталинградская битва действительно была невероятно длительной и ожесточённой. Её итогом стало окружение и разгром 6-й армии Паулюса, что считается началом коренного перелома в войне (переход стратегической инициативы к СССР). 3 — В: Курская битва (операция «Цитадель») знаменита именно как последнее крупное наступление вермахта на Восточном фронте, которое было остановлено. Сражение под Прохоровкой (12 июля 1943 г.) — её кульминация. После Курска Красная Армия только наступала.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	2, 3, 5, 6, 7.	1.Проведение радикальных экономических реформ («шоковая терапия»), приведших к либерализации цен. 2.Разработка и принятие новой Конституции СССР, которая закрепила руководящую роль КПСС в обществе. 3.Рост зависимости экономики страны от экспорта нефти и газа	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		(«нефтедолларов»). 4.Массовая реабилитация жертв политических репрессий 1930-х годов и публичная критика культа личности Сталина. 5.Усиление идеологического контроля, преследование диссидентов и ограничение культурной свободы («эпоха гласности»). 6.Достижение военно-стратегического паритета (равенства) с США и разрядка международной напряжённости в первой половине 1970-х годов. 7.Обострение продовольственной проблемы, возникновение системного товарного дефицита, введение талонов на основные продукты питания.	
4.	2	22 июня 1941 года.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	1, 3, 6.	1) Смоленское сражение — происходило с 10 июля по 10 сентября 1941 года, задержало продвижение вермахта на Москву. 3) Оборона Брестской крепости — один из первых и самых символичных эпизодов обороны в июне-июле 1941 года. 6) Приказ Наркома обороны № 227 («Ни шагу назад!») — был издан 28 июля 1942 года в критический момент, когда враг вышел к Волге и Кавказу. Характерный документ тяжелейшего периода войны.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1 — В 2 — Б 3 — Д	1 — В: Период становления биполярного мира после Второй мировой войны. Фултонская речь (1946) символизировала начало идеологического противостояния.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		Создание военных блоков (НАТО в 1949 г., ОВД в 1955 г.) оформило раскол Европы. Важный нюанс: Берлинский кризис (блокада 1948-49) действительно относится сюда, но Карибский кризис (1962) — нет, он упомянут здесь как «ловушка» для невнимательных. 2 — Б: Период, начавшийся с крайне опасного Карибского кризиса (1962), после которого стороны осознали необходимость поиска диалога. Ему предшествовали ключевые события гонки престижа в космосе (спутник — 1957, Гагарин — 1961) и оформление границы между двумя системами в Европе (Берлинская стена — 1961). 3 — Д: Период нового резкого обострения на рубеже 1970-80-х гг., вызванный вводом советских войск в Афганистан (1979). Характеризуется жесткой риторикой (Р. Рейган об «империи зла»), новым витком гонки вооружений (размещение американских «Першингов» в Европе).	случаи
7.	2	Замена продразвёрстки продовольственным налогом с разрешением свободной торговли излишками.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1А, 2 В, 3Б	1 — А: Это классическое определение советско-германского договора о ненападении от 23 августа 1939 года, который кардинально изменил расстановку сил в Европе и отсрочил, но не предотвратил войну СССР с Германией. 2 — В: Политика «коллективной безопасности» была основной в середине 1930-х. Её проявлениями стали: вступление СССР в Лигу Наций (1934), подписание договоров о взаимопомощи с Францией и Чехословакией (1935), попытки	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		создать антигитлеровскую коалицию. 3 — Б: Зимняя война была прямым следствием секретных протоколов к пакту Молотова-Риббентропа (сфера влияния СССР включала Финляндию). Её тяжёлый ход нанес серьёзный удар по международному престижу СССР и боевой репутации РККА.	
9.	2	Вооружённое столкновение в Москве, штурм здания Верховного Совета (Белого дома) войсками, верными президенту, и последующий роспуск Съезда народных депутатов.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 2, 4	1) Верно. Политика «военного коммунизма» (1918-1921) была системой чрезвычайных мер, призванных обеспечить ресурсами Красную Армию и города в условиях войны и хозяйственной разрухи. Её ключевыми элементами были продразвёрстка (принудительное изъятие зерна у крестьян) и национализация всей крупной и средней промышленности. 2) Верно. ВЧК была создана уже в декабре 1917 года, но её роль и масштабы деятельности резко возросли именно в годы Гражданской войны. Она стала главным инструментом «красного террора» и подавления любой политической оппозиции. 4) Верно. Лев Троцкий, как председатель Реввоенсовета Республики и наркомвоенмор, сыграл решающую роль в создании регулярной Красной Армии из разрозненных отрядов, введении жёсткой дисциплины и привлечении военспецов (бывших царских офицеров).	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1 — В 2 — Б	1 — В: Референдум стал важным демократическим актом, выявившим	3 б --- полный

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	3 — А	волю большинства граждан к сохранению единого государства, однако его итоги не были реализованы политическим руководством республик. 2 — Б: Путч стал «точкой невозврата», после которой союзный центр окончательно утратил авторитет и контроль, а инициатива перешла к республиканским лидерам (в первую очередь, Б.Н. Ельцину). 3 — А: Беловежские соглашения — это юридически оформленный акт, который де-факто упразднил СССР и заложил основы нового формата межгосударственных отношений на постсоветском пространстве (СНГ).	правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Причина 1: Военно-стратегические ошибки (просчёты в дислокации войск, запоздалое приведение в боевую готовность). Причина 2: Последствия массовых репрессий в РККА (1937-1938 гг.), приведшие к дефициту опытных командных кадров. Причина 3: Тактическая внезапность нападения и использование Германией ресурсов покорённой Европы.	Основными причинами поражений были: стратегический просчёт Сталина и Генштаба в сроках нападения, из-за чего войска не были приведены в полную боевую готовность; ослабление армии репрессиями против командиров накануне войны; и тот факт, что вермахт использовал опыт современной войны и ресурсы всей Европы, атаковав сосредоточенными силами по незащищённым направлениям.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Политические: Становление России как независимого государства, правопреемника СССР; смена политической системы; утрата контроля над	Политические: Становление России как независимого государства, правопреемника СССР; смена политической системы; утрата контроля над бывшими республиками и возникновение новых границ. Экономические: Глубокий кризис, разрыв хозяйственных связей, переход к рыночной экономике	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	бывшими республиками и возникновение новых границ. Экономические: Глубокий кризис, разрыв хозяйственных связей, переход к рыночной экономике («шоковая терапия»), резкое падение уровня жизни. Социальные: Рост социального неравенства и напряжённости, идеологический вакуум, изменение коллективной идентичности граждан.	(«шоковая терапия»), резкое падение уровня жизни. Социальные: Рост социального неравенства и напряжённости, идеологический вакуум, изменение коллективной идентичности граждан	но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	«Холодная война» — это глобальное геополитическое, идеологическое и военное противостояние между двумя блоками государств во второй половине XX века Основными сторонами были США и их союзники (НАТО) с одной стороны, и СССР и его союзники (Организация Варшавского Договора) — с другой. Суть конфликта заключалась в противоборстве двух социально-политических систем. Основными формами	«Холодная война» — это глобальное геополитическое, идеологическое и военное противостояние между двумя блоками государств во второй половине XX века Основными сторонами были США и их союзники (НАТО) с одной стороны, и СССР и его союзники (Организация Варшавского Договора) — с другой. Суть конфликта заключалась в противоборстве двух социально-политических систем. Основными формами противостояния были: гонка вооружений (включая ядерную), создание военно-политических блоков	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	противостояния были: гонка вооружений (включая ядерную), создание военно-политических блоков		
15.	4	Осенью 1919 года в ходе ожесточённых боёв (особенно за Орёл и Воронеж) Красная Армия остановила, а затем отбросила на юг Вооружённые силы Юга России А.И. Деникина, развивавшие самое успешное для белых наступление на Москву. Это был стратегический перелом: после этого белые армии уже не предпринимали масштабных наступлений, а Красная Армия перехватила стратегическую инициативу на всех фронтах.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Попытка реформирования социалистической системы без её полной ликвидации. Ускорение экономического развития. Гласность — ослабление цензуры, свобода слова. Демократизация — введение элементов выборности, многопартийности. Попытки ввести рыночные элементы («хозрасчёт», кооперативы) при сохранении плановой системы вели к дефициту, инфляции и спаду производства. Демократизация привела не к укреплению КПСС, а к росту	Распад СССР в 1991 г. как прямое следствие неуправляемых процессов, запущенных перестройкой.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	национализма в республиках, появлению оппозиции и потере контроля центра. Гласность обернулась разоблачением «белых пятен» истории, падением авторитета партии и кризисом доверия к власти.		
17.	3	Беловежские соглашения, подписанные руководителями РСФСР, Украины и Белоруссии, в одностороннем порядке провозгласили прекращение существования Союза ССР и создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Это решение имело ключевое юридическое и политическое значение, так как было принято высшими должностными лицами крупнейших республик, фактически определив неизбежность ликвидации союзного государства.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Официальная идеология: концепция «развитого социализма». Политическая стабильность («кадровая стабильность») и отсутствие глубоких реформ. Социальная политика: рост благосостояния, массовое жилищное строительство, гарантированная занятость. Развитие топливно-энергетического	Период был противоречивым. Внешняя стабильность и социальные гарантии сочетались с глубинным разложением экономической и политической системы, что подготовило почву для кризиса 1980-х годов. Поэтому его нельзя оценивать однозначно как «время процветания».	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	комплекса (освоение Сибири), гигантские стройки (БАМ). Падение темпов роста, хронические проблемы в сельском хозяйстве, дефицит товаров, растущая зависимость от экспорта нефти. Политический и идеологический застой. Ухудшение международной обстановки		
19.	Сталинградская битва проходила с 17 июля 1942 года по 2 февраля 1943 года. Её главным итогом стал разгром немецкой 6-й армии и связанных с ней сил, что означало полный провал наступательной стратегии вермахта на южном направлении. Эта победа Красной Армии положила начало коренному перелому в Великой Отечественной и всей Второй мировой войне, после которого стратегическая инициатива окончательно перешла к СССР и его союзникам.	Сталинградская битва проходила с 17 июля 1942 года по 2 февраля 1943 года. Её главным итогом стал разгром немецкой 6-й армии и связанных с ней сил, что означало полный провал наступательной стратегии вермахта на южном направлении. Эта победа Красной Армии положила начало коренному перелому в Великой Отечественной и всей Второй мировой войне, после которого стратегическая инициатива окончательно перешла к СССР и его союзникам.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	Затяжная и неудачная для России Первая мировая война.	Непосредственным поводом стали перебои с хлебом в Петрограде в конце февраля 1917 г. Стихийные волнения переросли во	5 б --- полный правильный ответ; 1 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Накопление глубоких системных кризисов во всех сферах жизни. Политическая изоляция царской власти, недовольство ею как в «верхах» (думская оппозиция, аристократия), так и в «низах» (рабочие, крестьяне, солдаты). Кризис верховной власти. Отсутствие политических реформ, нежелание идти на диалог с либеральной оппозицией Накопившаяся усталость от войны, нерешенность аграрного вопроса.	всеобщую политическую стачку и восстание. К рабочим присоединились солдаты запасных полков (около 170 тыс. человек), что решило исход конфликта. 2 марта 1917 г. Николай II отрёкся от престола. Монархия пала почти бескровно и неожиданно быстро, что показало глубину её кризиса.	допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какой процесс в сельском хозяйстве СССР конца 1920-х – 1930-х годов привёл к созданию колхозов и совхозов? Выбрать один правильный вариант ответа. 1. Индустриализация 2. НЭП (Новая экономическая политика) 3. Коллективизация 4. Национализация Ответ
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие из перечисленных событий относятся к первому, наиболее тяжелому периоду Великой Отечественной войны (июнь 1941 – ноябрь 1942 гг.)? Выберете несколько вариантов ответа из

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		предложенных: 1. Смоленское сражение. 2.Полное снятие блокады Ленинграда. 3.Оборона Брестской крепости. 4.Принятие «плана Барбаросса». 5.Битва за Днепр и освобождение Киева. 6.Приказ Наркома обороны № 227 («Ни шагу назад!»). 7.Начало проведения Висло-Одерской операции. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между показателем и видом географических показателей, к которому он относится: Показатели: 1. Битва за Москву (сентябрь 1941 — апрель 1942 г.) 2. Сталинградская битва (июль 1942 — февраль 1943 г.) 3. Курская битва (июль-август 1943 г.) Вид: А) Крупнейшее танковое сражение в истории, ставшее важным этапом на пути к победе в Курской битве. Б) Первое крупное поражение вермахта во Второй мировой войне, был сорван план «молниеносной войны». В) Крупнейшее встречное танковое сражение под Прохоровкой, окончательный переход стратегической инициативы к Красной Армии. Г) Самая продолжительная и кровопролитная битва в мировой истории, положившая начало коренному перелому в войне. Д) Полное снятие блокады города, освобождение

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		Ленинградской области. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Какое событие 1919 года стало ключевым переломным моментом, после которого стратегическая инициатива в Гражданской войне окончательно перешла к Красной Армии? Обоснуйте ответ. 1. Разгром армии генерала П.Н. Врангеля в Крыму. 2. Окончательный разгром войск адмирала А.В. Колчака и взятие Красной Армией Омска. 3. Провал похода генерала Н.Н. Юденича на Петроград. 4. Контрнаступление против Добровольческой армии генерала А.И. Деникина и взятие Курска, Орла и Воронежа. Ответ: Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Дайте развёрнутое определение следующему историческому явлению: «Холодная война». Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

(Вариант 1)

1. Какой процесс в сельском хозяйстве СССР конца 1920-х – 1930-х годов привёл к созданию колхозов и совхозов? Выбрать один правильный вариант ответа.

1. Индустриализация
2. НЭП (Новая экономическая политика)
3. Коллективизация
4. Национализация

Ответ: _____

2. Установите соответствие между показателем и видом географических показателей, к которому он относится:

Показатели:

1. Битва за Москву (сентябрь 1941 — апрель 1942 г.)
2. Сталинградская битва (июль 1942 — февраль 1943 г.)
3. Курская битва (июль-август 1943 г.)

Вид:

А) Крупнейшее танковое сражение в истории, ставшее важным этапом на пути к победе в Курской битве.

Б) Первое крупное поражение вермахта во Второй мировой войне, был сорван план «молниеносной войны».

В) Крупнейшее встречное танковое сражение под Прохоровкой, окончательный переход стратегической инициативы к Красной Армии.

Г) Самая продолжительная и кровопролитная битва в мировой истории, положившая начало коренному перелому в войне.

Д) Полное снятие блокады города, освобождение Ленинградской области.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3. Какие из приведённых ниже утверждений характеризуют период «застоя» в СССР (эпоху Л.И. Брежнева)?Выбрать один правильный вариант ответа.

1.Проведение радикальных экономических реформ («шоковая терапия»), приведших к либерализации цен.

2.Разработка и принятие новой Конституции СССР, которая закрепила руководящую роль КПСС в обществе.

3.Рост зависимости экономики страны от экспорта нефти и газа («нефтедолларов»).

4.Массовая реабилитация жертв политических репрессий 1930-х годов и публичная критика культа личности Сталина.

6.Усиление идеологического контроля, преследование диссидентов и ограничение культурной свободы («эпоха гласности»).

7.Достижение военно-стратегического паритета (равенства) с США и разрядка международной напряжённости в первой половине 1970-х годов.

8.Обострение продовольственной проблемы, возникновение системного товарного дефицита, введение талонов на основные продукты питания.

Ответ: _____

4. В каком году началась Великая Отечественная война? Выбрать один правильный вариант ответа.

1. 1 сентября 1939 года
2. 22 июня 1941 года
3. 9 мая 1945 года
4. 7 ноября 1941 года

Ответ: _____

5. Какие из перечисленных событий относятся к первому, наиболее тяжелому периоду Великой Отечественной войны (июнь 1941 – ноябрь 1942 гг.)? Выберете несколько вариантов ответа из предложенных:
1. Смоленское сражение.
2.Полное снятие блокады Ленинграда.
3.Оборона Брестской крепости.
4.Принятие «плана Барбаросса».
5.Битва за Днепр и освобождение Киева.
6.Приказ Наркома обороны № 227 («Ни шагу назад!»).
7.Начало проведения Висло-Одерской операции.
Ответ: _____

6. Установите соответствие между периодами «холодной войны» и их ключевыми событиями или характеристиками.
Период:
1. 1946 — начало 1960-х гг. (Формирование биполярного мира)
2. Начало 1960-х — первая половина 1970-х гг. (От Карибского кризиса к «разрядке»)
3. Конец 1970-х — середина 1980-х гг. (Новое обострение, «вторая холодная война»)
Событие или характеристика периода:
А) Политика «разрядки международной напряжённости», подписание договоров ОСВ-1 и Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки).
Б) Начало «космической гонки» (запуск первого спутника и полёт Гагарина), возведение Берлинской стены и Карибский ракетный кризис как кульминация противостояния.
В) Фултонская речь У. Черчилля, создание НАТО и Организации Варшавского Договора, Берлинский и Карибский кризисы.
Г) Окончание гонки вооружений, подписание договора о ликвидации ракет средней и меньшей дальности (РСМД), вывод советских войск из Афганистана.
Д) Ввод советских войск в Афганистан, объявление США «крестового похода» против «империи зла», развёртывание американских ракет в Европе. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

1	2	3

7. Что являлось одной из главных социально-экономических мер Новой экономической политики (нэпа), проводившейся в 1921–1928 годах? Выбрать один правильный вариант ответа.
1. Полная национализация всей промышленности и введение всеобщей трудовой повинности.
2. Замена продразвёрстки продовольственным налогом с разрешением свободной торговли излишками.
3. Сплошная коллективизация сельского хозяйства и ликвидация кулачества как класса.
4. Ускоренная индустриализация за счёт перекачки средств из деревни в город.
Ответ: _____
8. Установите соответствие между внешнеполитическим событием/концепцией 1930-х годов и её характеристикой.
Внешнеполитическое событие/концепция:
1. Пакт Молотова — Риббентропа (1939 г.)
2. Курс на «коллективную безопасность» (1934-1939 гг.)
3. Советско-финляндская (Зимняя) война (1939-1940 гг.)

Характеристика:
А) Договор с Германией о ненападении, содержавший секретный протокол о разграничении сфер влияния в Восточной Европе.
Б) Военный конфликт с Финляндией, выявивший слабость Красной Армии и приведший к исключению СССР из Лиги Наций.
В) Стратегия, направленная на создание системы союзов с демократическими странами Европы для сдерживания агрессоров (Германии, Италии, Японии).
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

9. Выбрать один правильный ответ. Каков был итог политического противостояния между Президентом Б.Н. Ельциным и Верховным Советом (Съездом народных депутатов) России в октябре 1993 года?
1. Победа Верховного Совета, отстранение Б.Н. Ельцина от должности президента и назначение досрочных президентских выборов.
2. Вооружённое столкновение в Москве, штурм здания Верховного Совета (Белого дома) войсками, верными президенту, и последующий роспуск Съезда народных депутатов.
3. Подписание конституционного соглашения между сторонами конфликта и сохранение в полном объёме полномочий Верховного Совета.
4. Создание коалиционного «правительства национального доверия» во главе с лидером оппозиции Р.И. Хасбулатовым.
Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов. Какие из приведённых утверждений характеризуют период Гражданской войны в России?
1. Проведение политики «военного коммунизма», которая включала продразвёрстку и запрет частной торговли.
2. Создание Всероссийской чрезвычайной комиссии (ВЧК) для борьбы с контрреволюцией и саботажем.
3.Активное участие в событиях на стороне «белых» Григория Распутина.
4.Руководство Рабоче-Крестьянской Красной Армией (РККА) со стороны Л.Д. Троцкого, занимавшего пост наркома по военным и морским делам.
5.Единое и централизованное политическое руководство всеми силами «Белого движения» на протяжении всей войны.
Ответ: _____

11. Установите соответствие между ключевыми событиями 1991 года, приведшими к распаду СССР, и их сущностными характеристиками.
Событие 1991 года:
1. Всесоюзный референдум о сохранении СССР (17 марта)
2. Августовский путч (19-21 августа)
3. Беловежские соглашения (8 декабря)
Характеристика события:
А) Подписание главами РСФСР, Украины и Белоруссии документа, констатировавшего прекращение существования СССР и провозгласившего создание Содружества Независимых Государств (СНГ).
Б) Попытка силового отстранения М.С. Горбачёва от власти, предпринятая консервативными силами из руководства СССР (ГКЧП). Провал путча резко ускорил дезинтеграционные процессы.
В) Всенародное голосование, на котором большинство граждан высказались за сохранение обновлённого Союза. Несмотря на это, политические решения элит привели к противоположному результату.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Назовите и кратко поясните не менее трёх основных причин тяжёлых поражений СССР в начальный период Великой Отечественной войны.
Ответ:

_____
_____

13. Кратко назовите три ключевые группы последствий распада СССР в 1991 году для Российской Федерации.
Ответ:

_____
_____

14. Дайте развёрнутое определение следующему историческому явлению: «Холодная война». Ответ:

_____
_____

15. Какое событие 1919 года стало ключевым переломным моментом, после которого стратегическая инициатива в Гражданской войне окончательно перешла к Красной Армии? Обоснуйте ответ.
1. Разгром армии генерала П.Н. Врангеля в Крыму.
2. Окончательный разгром войск адмирала А.В. Колчака и взятие Красной Армией Омска.
3. Провал похода генерала Н.Н. Юденича на Петроград.
4. Контрнаступление против Добровольческой армии генерала А.И. Деникина и взятие Курска, Орла и Воронежа.
Ответ: _____
Обоснование:

_____
_____

16. В чём заключались основные противоречия и последствия политики перестройки, проведённой под руководством М.С. Горбачёва?
Ответ:

_____
_____

17. Какое событие, произошедшее в декабре 1991 года, юридически оформило прекращение существования СССР как единого государства?
1.Референдум о сохранении СССР (17 марта 1991 года).
2. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР (12 июня 1991 года).
3. Подписание Беловежских соглашений (8 декабря 1991 года).
4. Отставка М.С. Горбачёва с поста Президента СССР (25 декабря 1991 года). Обоснуйте ответ.
Ответ: _____
Обоснование:

_____
_____

18. Можно ли считать период правления Л.И. Брежнева (1964-1982 гг.) временем стабильности и процветания СССР? Свой ответ аргументируйте.
Ответ с обоснованием:

_____
_____

19. Дайте краткую характеристику Сталинградской битве. В ответе обязательно укажите:
1. Хронологические рамки.

2. Основное историческое значение (итог) этой битвы.
3. Её последствия для общего хода войны.
Характеристика:
_____
_____
20. Каковы были основные причины падения монархии в России в феврале 1917 года?»
В своём ответе:
1. Дайте общую характеристику ситуации в Российской империи накануне Февральской революции.
2. Проанализируйте не менее трёх групп причин (например, политические, социально-экономические, военные), приведших к революционному взрыву.
3. Приведите конкретные факты (события, даты, явления), подтверждающие ваши доводы.
_____
_____

Вариант 2

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	4
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	6
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной	ООД.03 История	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		и смежных областях; З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 оценивать практическую значимость результатов поиска; У9 применять средства информационных	ООД.03 История	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		технологий для решения профессиональных задач; У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З7 приемы структурирования информации; З8 формат оформления результатов поиска информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды; У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	ООД.03 История	1, 2	11, 15

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		З17 психологические основы деятельности коллектива; З18 психологические особенности личности			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений; З21 особенности социального и культурного контекста	ООД.03 История	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих решений;	ООД.03 История	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		Умения: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Знания: З99 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета	ООД.03 История	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		потребности производства в сырье, материалах и таре; Умения: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. Знания: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			одного верного ответа из предложенных		
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание закрытого типа на установление	Полное совпадение с верным

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
2	соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	(позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание открытого типа с развернутым	Полный правильный ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
13	ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность /

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 3.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных

материалов
(Вариант 2)

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3	«Тройки» НКВД – чрезвычайные внесудебные органы, состоявшие из руководителя местного управления НКВД, прокурора и первого секретаря обкома партии. Они рассматривали дела по спискам в упрощённом порядке, без участия защиты, и стали основным механизмом вынесения массовых расстрельных и лагерных приговоров в 1937-1938 гг.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	1 — В 2 — Г 3 — Б 4 — Д	1921-1928 гг. — период Новой экономической политики. 2-Г: 1929-1933 гг. — годы первого («Ударного») и начала второго пятилетнего плана, что является сутью политики индустриализации. Можно также сопоставить с А. 3-Б: 1918-1920 гг. — период Гражданской войны и политики «военного коммунизма». 4-Д: Вторая половина 1930-х (особенно 1937-1938 гг.) — пик массовых репрессий.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	1, 2, 5.	НЭП (1921-1928) характеризовался частичным возвратом к рыночным методам. Пункты 1, 2 и 5 — ключевые её элементы. Пункт 3 и 6 — политика конца 1920-х-1930-х гг. (свертывание НЭПа).	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	2	Главной задачей индустриализации, проводившейся в условиях автаркии и внешней угрозы, было быстрое создание	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		тяжелой и оборонной промышленности. Это декларировалось как необходимость построения основ социализма и укрепления обороноспособности страны.	
5.	1, 3, 4, 5.	СССР вступил в Лигу Наций в 1934 г. (1), воевал с Японией в 1938 и 1939 гг. (3), подписал пакт в августе 1939 г. (4) и помогал испанским республиканцам с 1936 г. (5). Мюнхенское соглашение (1938) подписали без СССР (2). Военный союз с Англией и Францией сформировать не удалось (6).	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1 — В 2 — Б 3 — А 4 — Г 5 — Д	1 — В 2 — Б 3 — А 4 — Г 5 — Д	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	2	Период 1937-1938 гг., известный как «Большой террор» или «ежовщина», характеризовался пиком массовых арестов и расстрелов по политическим обвинениям, затронувших все слои общества. Остальные события были либо частью репрессивной системы (ГУЛАГ), либо отдельными эпизодами, предшествовавшими пику.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1 — Б; 2 — А; 3 — В; 4 — Г; 5 — Д.	1 — Б; 2 — А; 3 — В; 4 — Г; 5 — Д.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
9.	2	Сталинградская битва (17 июля 1942 – 2 февраля 1943) завершилась окружением и уничтожением крупной немецкой группировки. Эта первая крупная победа Красной Армии положила начало коренному перелому в войне, после которого стратегическая инициатива окончательно перешла к СССР.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 2, 4, 6.	Пункты 1, 2, 4 и 6 — ключевые события хрущёвской эпохи. Пункт 3 относится к брежневскому времени (Конституция 1977 г.). Пункт 5 — репрессивные кампании позднего сталинского периода (конец 1940-х — начало 1950-х гг.).	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1 — А 2 — Б 3 — В 4 — Г 5 — Д	1 — А 2 — Б 3 — В 4 — Г 5 — Д	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Сталинградская битва стала коренным переломом в ходе Великой Отечественной и всей Второй мировой войны.	Красная Армия перехватила стратегическую инициативу, нанеся вермахту сокрушительное поражение, от которого он не смог оправиться. Победа укрепила моральный дух советского народа и армии, подняла международный авторитет СССР и способствовала усилению антигитлеровской коалиции.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
13.	«Застой» — это период относительной социально-экономической стабильности, сопровождавшийся замедлением темпов роста, нарастанием кризисных явлений в экономике и консервацией политической системы.	Снижение темпов роста, усиление зависимости от экспорта нефти и газа, хронический товарный дефицит. Консервация партийно-государственного аппарата, отсутствие политических реформ, усиление идеологического контроля и борьба с диссидентством.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Это массовая передача государственной собственности в частные руки через раздачу гражданам приватизационных чеков (ваучеров), которые можно было вложить в акции предприятий.	Быстрое формирование класса частных собственников и формальное создание основ рыночной экономики. Часто несправедливый, «номенклатурный» характер приватизации, приведший к концентрации собственности в руках узкой группы лиц и возникновению олигархии, а также к массовому обману многих граждан, не сумевших эффективно распорядиться ваучерами.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	2	Несмотря на заявления о партнёрстве, решение НАТО о первом расширении на восток, вопреки уверениям, данным СССР в 1990 году, было воспринято российским руководством и обществом как нарушение «джентльменских договорённостей» и прямая угроза геополитическим интересам России, что привело к кризису доверия.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Ключевым фактором стал высокий уровень цен на энергоресурсы (нефть и газ) на мировом рынке. Это позволило значительно увеличить доходы государственного	Важным социальным последствием стало повышение уровня жизни населения: рост реальных доходов, пенсий, зарплат бюджетников, а также реализация национальных	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	бюджета.	проектов в здравоохранении, образовании и жилищной сфере.	правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	2	Непосредственным началом силовой фазы кризиса 3 октября 1993 г. стал прорыв сторонников Верховного Совета через милицейские кордоны и штурм здания мэрии (бывшего СЭВ) на Новом Арбате, что перевело политическое противостояние в вооружённое столкновение. Указ Президента №1400 о роспуске Съезда был издан ранее (21 сентября) и стал общей причиной кризиса.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Стремление руководства Чеченской Республики (Джохар Дудаев) к полной независимости (сецессии) от России, на что федеральный центр ответил силовой операцией по восстановлению конституционного порядка.	Хасавюртовские соглашения 1996 г. – вывод федеральных войск и фактическое признание независимости Чечни, что означало победу сепаратистов на данном этапе.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Борьба за контроль над правительством и стратегией реформ: Президент настаивал на радикальных экономических преобразованиях, а Верховный Совет (во главе с Р.И. Хасбулатовым) стремился усилить парламентский контроль и замедлить реформы.	Борьба за контроль над правительством и стратегией реформ: Президент настаивал на радикальных экономических преобразованиях, а Верховный Совет (во главе с Р.И. Хасбулатовым) стремился усилить парламентский контроль и замедлить реформы.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	Ускорение научно-	Ускорение научно-	5 б --- полный

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	технического прогресса («Ускорение»). Внедрение элементов рыночной экономики (хозрасчёт, кооперативы) при сохранении основ государственного планирования для преодоления застоя. Демократизация общественной жизни («Гласность») Ограниченное реформирование политической системы (введение выборов на альтернативной основе, создание Съезда народных депутатов).	технического прогресса («Ускорение»). Внедрение элементов рыночной экономики (хозрасчёт, кооперативы) при сохранении основ государственного планирования для преодоления застоя. Демократизация общественной жизни («Гласность») Ограниченное реформирование политической системы (введение выборов на альтернативной основе, создание Съезда народных депутатов).	правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Банк заданий
(Вариант 2)

1. Выбрать один правильный ответ. Какой внесудебный орган, созданный в 1930-е годы, был главным инструментом проведения массовых репрессий против граждан СССР в период «Большого террора» (1937-1938 гг.)?
Варианты ответов:
1. Верховный Суд СССР
2. Особое совещание при НКВД СССР
3. «Тройки» НКВД
4. Военная коллегия Верховного суда СССР
Ответ: _____

2.Установите соответствие между историческими событиями (процессами) и их характерными чертами или датами. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.
Установите соответствие между периодами истории СССР и проводившейся в них социально-экономической политикой.

ПЕРИОД	ХАРАКТЕРНАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ПОЛИТИКА
1) 1921-1928 гг.	А) Индустриализация и коллективизация
2) 1929-1933 гг.	Б) Военный коммунизм
3) 1918-1920 гг.	В) Новая экономическая политика (НЭП)
4) 1930-е годы (вторая половина)	Г) Первые пятилетние планы
	Д) Массовые репрессии и «Большой террор»

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Какие из перечисленных мер были характерны для Новой экономической политики (НЭП), проводившейся в 1920-е годы? Выберите ВСЕ верные ответы.
1. Замена продразвёрстки продовольственным налогом.
2. Разрешение частной торговли и мелкого предпринимательства.
3. Сплошная коллективизация сельского хозяйства.
4. Денационализация крупной промышленности.
5. Сдача государством мелких предприятий в аренду частным лицам (аренда).
6. Начало форсированной индустриализации.
Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ. Что было основной целью форсированной индустриализации в СССР в 1930-е годы?
1. Повышение уровня жизни населения через развитие легкой промышленности.
2. Создание мощного военно-промышленного комплекса и тяжелой индустрии для укрепления обороноспособности.
3. Интеграция в мировую экономику через привлечение иностранного капитала.
4. Развитие преимущественно аграрного сектора экономики.
Ответ: _____

5. Какие из перечисленных событий в сфере международных отношений произошли с участием СССР в 1930-е годы (до 1 сентября 1939 г.)? Выберите ВСЕ верные ответы.
1. Вступление в Лигу Наций.
2. Подписание Мюнхенского соглашения с Германией.
3. Вооружённый конфликт с Японией у озера Хасан и на реке Халхин-Гол.
4. Заключение договора о ненападении с Германией (пакт Молотова — Риббентропа).
5. Оказание военной помощи республиканцам в годы Гражданской войны в Испании.
6. Формирование военно-политического союза с Великобританией и Францией.
Ответ: _____

6. Установите соответствие между термином (понятием), связанным с историей СССР 1920-1930-х гг., и его определением.
ТЕРМИН
1) НЭП
2) Коллективизация
3) Кулак
4) Индустриализация
5) Стахановское движение
ОПРЕДЕЛЕНИЕ
А) Хозяйство крестьянина-единоличника, рассматривавшееся как враждебное социализму.
Б) Политика форсированного создания крупного машинного сельского хозяйства.
В) Курс на замену продразвёрстки продналогом и допущение рыночных отношений.
Г) Политика ускоренного развития тяжёлой промышленности.
Д) Массовое движение рабочих за превышение производственных норм. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7. Выбрать один правильный ответ. Что стало кульминацией политических репрессий 1930-х годов в СССР?
1. Создание ГУЛАГа.

2. «Большой террор» 1937-1938 гг.
3. Процесс над «троцкистско-зиновьевским центром» в 1936 г.
4. Дело «врачей-вредителей».
Ответ: _____

8. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки. Установите соответствие между событиями и их датами.

СОБЫТИЯ	ДАТЫ
1) Начало Второй мировой войны	А) 1941-1945 гг.
2) Великая Отечественная война	Б) 1 сентября 1939 г.
3) Полет первого человека в космос (Ю.А. Гагарин)	В) 12 апреля 1961 г.
4) Принятие последней Конституции СССР	Г) 1977 г.
5) Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР	Д) 12 июня 1991 г.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

9. Выбрать один правильный ответ. Какое событие является коренным переломом в ходе Великой Отечественной войны?
1. Битва за Москву.
2. Сталинградская битва.
3. Сражение на Курской дуге.
4. Берлинская операция.
Ответ: _____

10. Какие из перечисленных событий и процессов связаны с периодом «оттепели» и деятельностью Н.С. Хрущёва (середина 1950-х — первая половина 1960-х гг.)? Выберите ВСЕ верные ответы.
1. Проведение XX съезда КПСС с докладом о разоблачении культа личности И.В. Сталина.
2. Начало масштабной кампании по освоению целинных и залежных земель.
3. Принятие новой Конституции СССР, закрепившей понятие «развитой социализм».
4. Расширение жилищного строительства («хрущёвки») и массовая газификация городов.
5. «Ленинградское дело» и «дело врачей».
6. Карибский кризис 1962 года.
Ответ: _____

11. Установите соответствие между ключевым событием и его датой.

СОБЫТИЕ	ДАТА
1) Образование СССР	А) 1922 г.
2) Принятие первой Конституции СССР	Б) 1924 г.
3) Начало первой пятилетки	В) 1928 г.
4) Принятие второй («Сталинской») Конституции СССР	Г) 1936 г.
5) Подписание пакта Молотова-Риббентропа	Д) 1939 г.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12. В чём состояло историческое значение победы СССР в Сталинградской битве (1942-1943)? Назовите два аспекта её значения.

Ответ:

_____

_____

13. Дайте определение понятию «застой» применительно к периоду правления Л.И. Брежнева (середина 1960-х – начало 1980-х).
Ответ:

_____

_____

14. Что такое ваучерная приватизация в России начала 1990-х годов?
Ответ:

_____

_____

15. Что стало главной причиной резкого охлаждения отношений между Россией и НАТО к концу 1990-х годов?
1. Отказ России от участия в программе «Партнёрство во имя мира».
2. Принятие в марте 1999 года первых стран бывшего Варшавского договора (Польша, Чехия, Венгрия) в состав НАТО.
3. Вывод российских войск из Восточной Европы.
4. Заключение Договора об основах отношений с США.
Ответ: _____
Обоснование:

_____

_____

16. Назовите один из основных факторов, способствовавших экономическому росту и стабилизации в России в период 2000-2008 годов.
Ответ:

_____

_____

17. Какое событие стало непосредственным поводом для начала вооружённого столкновения в Москве в октябре 1993 года? Выбрать один правильный ответ.
1. Принятие Верховным Советом решения об импичменте Президенту.
2. Роспуск Президентом Б.Н. Ельциным Съезда народных депутатов и Верховного Совета.
3. Штурм мэрии на Новом Арбате сторонниками Верховного Совета.
3. Объявление всеобщей политической забастовки.
Ответ: _____
Обоснование:

_____

_____

18. Укажите основную причину начала Первой чеченской войны (1994-1996). Каков был её главный военно-политический результат?
Ответ с обоснованием:

_____

_____

19. В чём заключалась главная причина противостояния между президентом Б.Н. Ельциным и Верховным Советом РФ в 1992-1993 гг.?
Решение:

20. Каковы были главные цели политики перестройки, объявленной М.С. Горбачёвым в середине 1980-х годов?
Решение:

_____

_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.04 Обществознание

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.04 История
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.04 Обществознание включает:

4. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
5. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
6. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	2
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	4
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	4

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
	применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	4
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	6
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	6
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	6
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ	ООД.04 Обществознание	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		в профессиональной и смежных областях; З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 оценивать практическую значимость результатов поиска; У9 применять	ООД.04 Обществознание	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З7 приемы структурирования информации; З8 формат оформления результатов поиска информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, У13 применять современную	ООД.04 Обществознание	1, 2	

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	научную профессиональную терминологию, У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, У16 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; У17 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; У18 определять источники достоверной правовой информации; З11 содержание актуальной нормативно-правовой документации; З12 современная научная и профессиональная терминология; З13 возможные траектории профессиональног			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		о развития и самообразования; З15 правила разработки презентации			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды; У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; З17 психологические основы деятельности коллектива; З18 психологические особенности личности	ООД.04 Обществознание	1, 2	11, 15
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		З21 особенности социального и культурного контекста			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений; З21 особенности социального и культурного контекста	ООД.04 Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию; У27 демонстрировать осознанное поведение; У28 описывать значимость своей специальности; У29 применять стандарты антикоррупционного поведения; З23 значимость профессиональной деятельности по специальности;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	стандарты антикоррупционного поведения	З24 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения			
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности; У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З26 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; З27 пути обеспечения	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		ресурсосбережения; З28 принципы бережливого производства			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих	ООД.04 Обществознание	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		решений; Умения: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Знания: З99 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного	ООД.04 Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		происхождения; Н80 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; Умения: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. Знания: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Н85 группировки и анализа информации; Н86 расчета показателей производительности труда; У109 использовать различные методы	ООД.04 Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25,	8	Задание закрытого	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	У44		типа на установление соответствия		
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.4.	З105, У 109, У111, Н85, Н86	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	верным, если правильно указана цифра	баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 3.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	Рациональное поведение потребителя предполагает взвешенный выбор, направленный на максимизацию полезности при ограниченных ресурсах, что включает сбор информации, сравнение и расчеты (вариант 2). Остальные варианты демонстрируют эмоциональное, рискованное или импульсивное поведение.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А - 4 Б - 3 В - 5 Г - 1 Д - 3	Сериал (А) — продукт массовой культуры. Карнавал (Б) и обряд (Д) — проявления народной (традиционной) культуры. Академическое собрание сочинений (В) — сложный, ориентированный на узкий круг знатоков продукт элитарной культуры. Научная статья (Г) — результат научной деятельности.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	1, 3, 5	1, 3, 5	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	3	В соответствии с Гражданским кодексом РФ, полная дееспособность (способность своими действиями приобретать и осуществлять гражданские права, создавать обязанности и исполнять их) наступает с 18 лет (совершеннолетия). С 14 и 16 лет наступает частичная дееспособность.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	3,5	3, 5	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	А - 2	Возмещение убытков (А) — мера	1 б ---

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Б - 1 В - 4 Г - 3 Д - 3	гражданско-правовой ответственности. Лишение свободы (Б) — уголовное наказание. Выговор (В) — дисциплинарное взыскание по трудовому праву. Дисквалификация (Г) и административный арест (Д) — виды административных наказаний.	совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	2	Основные критерии научного знания — объективность, доказательность, системность, рациональность. Художественное познание мира, напротив, характеризуется образностью, эмоциональностью и субъективным восприятием автора.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	А-1, Б-1, В-2, Г-2, Д-3.	А - 1 или 2 (Покупать ценные бумаги могут и домохозяйства (инвесторы), и фирмы. Но в базовом курсе чаще это домохозяйства как владельцы сбережений) Б - 1 (Домохозяйства — собственники факторов производства) В - 2 (Основные плательщики налогов — фирмы и домохозяйства. Косвенные налоги платит бизнес, но перекладывает на потребителя. В рамках задания чаще фирмы) Г - 2 (Инвестиции — функция фирм) Д - 3 (Перераспределение доходов — функция государства)	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	3	Ключевой принцип правового государства — верховенство права (закона) и незыблемость прав и свобод человека. Наличие выборов характерно для демократии, но не является исключительным признаком именно правового государства.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	4, 6	4, 6	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	А-1,	Пояснение: Массовая культура (1) —	3 б ---

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Б-2, В-1, Г-3, Д-2.	коммерческая и ориентирована на широкий круг. Элитарная (2) — сложная, нонконформистская. Народная (3) — часто создаётся анонимными творцами.	полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Социальный контроль — это система регуляции поведения людей и поддержания общественного порядка.	Формальный контроль: осуществляется специальными институтами. Пример: наложение штрафа сотрудником ГИБДД за нарушение ПДД. Неформальный контроль: осуществляется через одобрение или осуждение со стороны ближайшего окружения. Пример: упрёки друзей за опоздание на встречу.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Признаки: 1) Частная собственность на средства производства; 2) Свободная конкуренция; 3) Свободное ценообразование под влиянием спроса и предложения.	Пояснение к признаку «свободная конкуренция»: это соперничество между производителями за наиболее выгодные условия производства и сбыта товаров, которое ведет к улучшению качества, снижению цен и появлению новых технологий.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Сходство: И мораль, и право регулируют общественные отношения, устанавливая определённые правила (нормы) поведения людей в	Различие: Правовые нормы закреплены в официальных документах и обеспечиваются принудительной силой государства (санкциями), а моральные нормы поддерживаются общественным мнением, силой привычки и внутренними убеждениями человека	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	обществе.	(совестью)	правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	верны оба суждения.	А верно. Тоталитаризм действительно характеризуется наличием единственной, официально провозглашенной идеологии, обязательной для всех членов общества. Эта идеология охватывает все сферы жизни и не допускает существования иных идейных течений. Б верно. В тоталитарном режиме власть концентрируется в руках одного лидера (фюрера, дуче, вождя) или узкой группы лиц (партийной верхушки). Этот лидер является харизматическим символом режима, а принцип вождизма пронизывает всю политическую систему, исключая разделение властей и реальное народовластие.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Наиболее способствующей быстрому технологическому прогрессу является рыночная экономическая система	Это связано с наличием в ней конкуренции и свободы предпринимательства. Конкуренция заставляет фирмы постоянно искать новые, более эффективные технологии, чтобы снизить издержки и улучшить продукт, иначе их вытеснят с рынка. В командной системе нет таких стимулов, а в традиционной инновации часто отвергаются.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	Трудовое право.	Сфера отношений, связанных с трудом наёмных работников (приём на работу, установление и изменение условий труда, оплата, охрана труда, увольнение), их правами и обязанностями, а также правовым регулированием отношений работодателя и работника, является	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		предметом трудового права. Данная отрасль закреплена в Трудовом кодексе РФ. Гражданское право регулирует имущественные и личные неимущественные отношения, административное — отношения в сфере государственного управления, семейное — отношения между супругами, родителями и детьми.	правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Данную ситуацию следует отнести к чистой монополии.	Единственный продавец (производитель). В условии указано, что фирма «Альфа» — единственный поставщик электроэнергии в регионе, что соответствует ключевому признаку монополии. Отсутствие близких товаров-заменителей (субститутов). Электроэнергия является уникальным товаром, жизненно важным для потребителей, и её практически невозможно заменить в быту и производстве. Это дает фирме «Альфа» значительную контроль над рынком.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Описанная семья является партнёрской (демократической).	Обоснование признаками из ситуации: Демократический характер принятия решений. В семье Петровых решения принимаются совместно («совместно на семейном совете»), а не единолично одним главой семьи. Равноправие супругов в распределении ролей. Обязанности распределяются гибко, а не по жёсткому традиционному принципу, что говорит о равенстве и взаимозаменяемости супругов. Эмоционально-духовная ориентация семьи. Основная цель — «взаимопонимание и поддержка», а не только экономическое выживание или выполнение строгих социальных предписаний.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	В данной ситуации гражданин Сидоров	Характер отношений. Отношения между Сидоровым и работодателем	5 б --- полный

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	может быть привлечён к дисциплинарной	возникли на основе трудового договора, что регулируется нормами трудового права. Характер нарушения. Опоздание на работу является дисциплинарным проступком, то есть неисполнением или ненадлежащим исполнением работником по его вине возложенных на него трудовых обязанностей. Вид санкции. Трудовое право за такие проступки устанавливает именно дисциплинарные взыскания (замечание, выговор, увольнение), что отличает их от административных штрафов или гражданско-правовых мер.	правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б - -- остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Выбрать один правильный вариант ответа. Примером рационального поведения потребителя является: 1. Покупка товара известного бренда, потому что его рекламирует любимый актёр 2. Приобретение подержанного автомобиля после сравнения цен, проверки технического состояния и расчета будущих расходов 3. Ежедневные покупки лотерейных билетов в надежде на крупный выигрыш 4. Трата всей зарплаты в первый же день на развлечения Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Ниже приведён перечень примеров. Все они, за исключением двух, относятся к биологическим потребностям человека. Найдите два «выпадающих» примера.

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		1) Потребность в воздухе для дыхания; 2) Потребность в движении; 3) Потребность в достижении более высокого статуса; 4) Потребность в самосохранении; 5) Потребность в общении; 6) Потребность в продолжении рода. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между формами (областями) культуры и их характерными примерами: к каждому элементу, приведённому в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца. ПРИМЕРЫ: А) Премьера нового сериала на потоковой платформе Б) Проведение карнавала в Рио-де-Жанейро В) Выпуск очередного тома академического собрания сочинений классика Г) Публикация в научном журнале статьи о квантовой физике Д) Обряд посвящения в воины в племени ФОРМЫ КУЛЬТУРЫ: 1. Наука 2. Искусство 3. Народная культура (фольклор) 4. Массовая культура 5. Элитарная культура Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие	Гражданин Н. был уволен с работы в связи с сокращением штата. Нормы какой отрасли права регулируют возникшие между ним и работодателем

Тип задания	Инструкция	Пример задания
ответа	выбор ответа	правоотношения? Обоснуйте свой ответ. Гражданское право Трудовое право Административное право Семейное право Ответ: _____ Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	. Тема: «Право. Трудовые отношения». Формулировка: Гражданин Сидоров, работая по трудовому договору, опоздал на работу на три часа без уважительной причины. К какому виду юридической ответственности он может быть привлечён работодателем? Дайте развернутый ответ, включив в него: 1) вид ответственности; 2) обоснование его выбора через указание на отрасль права и характер нарушения.

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
(Вариант 1)

1.Выбрать один правильный вариант ответа. Примером рационального поведения потребителя является:
1. Покупка товара известного бренда, потому что его рекламирует любимый актёр
2. Приобретение подержанного автомобиля после сравнения цен, проверки технического состояния и расчета будущих расходов
3. Ежедневные покупки лотерейных билетов в надежде на крупный выигрыш
4. Трата всей зарплаты в первый же день на развлечения

Ответ: _____

2. Установите соответствие между формами (областями) культуры и их характерными примерами: к каждому элементу, приведённому в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.
ПРИМЕРЫ:
А) Премьера нового сериала на потоковой платформе
Б) Проведение карнавала в Рио-де-Жанейро
В) Выпуск очередного тома академического собрания сочинений классика
Г) Публикация в научном журнале статьи о квантовой физике
Д) Обряд посвящения в воины в племени
ФОРМЫ КУЛЬТУРЫ:
1. Наука
2. Искусство
3. Народная культура (фольклор)
4. Массовая культура
5. Элитарная культура
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

Ответ: _____

3. Какие из перечисленных признаков характерны для правового государства? Выберите несколько верных ответов.
1. Верховенство закона.
2. Единая государственная идеология.
3. Разделение властей.
4. Приоритет интересов государства над личностью.
5. Гарантированность прав и свобод человека.
6. Наличие сильных репрессивных органов.
Ответ: _____

4. Выбрать один правильный вариант ответа. Полную дееспособность по законодательству РФ гражданин приобретает:
1. с 14 лет
2. с 16 лет
3. с 18 лет
4. с 21 года
Ответ: _____

5. Ниже приведён перечень примеров. Все они, за исключением двух, относятся к биологическим потребностям человека. Найдите два «выпадающих» примера.
1) Потребность в воздухе для дыхания;
2) Потребность в движении;
3) Потребность в достижении более высокого статуса;
4) Потребность в самосохранении;
5) Потребность в общении;
6) Потребность в продолжении рода.
Ответ: _____

6. Установите соответствие между видами юридической ответственности и отраслями

права, которые её устанавливают: к каждому элементу, приведённому в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.
ВИДЫ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
А) Возмещение убытков и выплата неустойки
Б) Лишение свободы на определённый срок
В) Выговор или увольнение по соответствующему основанию
Г) Дисквалификация (лишение права занимать должность)
Д) Административный арест
ОТРАСЛИ ПРАВА:
1. Уголовное право
2. Гражданское право
3. Административное право
4. Трудовое право
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

1	2	3	4

7. Выбрать один правильный вариант ответа. К признакам научного знания, в отличие от художественного, относится:
1. образность
2. объективность
3. эмоциональность
4. субъективная оценка
Ответ: _____

8. Установите соответствие между экономическими действиями и типами экономических агентов, которые их совершают: к каждому элементу, приведённому в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.
ДЕЙСТВИЯ:
А) Покупка ценных бумаг на фондовой бирже.
Б) Продажа факторов производства (например, труда) фирмам.
В) Уплата налогов в государственный бюджет.
Г) Принятие решения об инвестициях в новый завод.
Д) Выплата пенсий и пособий.
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АГЕНТЫ:
1. Домохозяйства
2. Фирмы (предприятия, бизнес)
3. Государство
4. Иностранный сектор (заграница)
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Д

9. Выбрать один правильный ответ. К отличительным признакам правового государства относится:
1. Наличие сильной армии и правоохранительных органов
2.Суверенитет государства на международной арене
3. Верховенство закона и гарантия прав человека
4. Регулярное проведение выборов в органы власти.
Ответ: _____

10. Ниже приведён перечень признаков. Все они, за исключением двух, относятся к семье традиционного типа. Найдите два «выпадающих» признака.
1) Главенство старшего мужчины;
2) Экономическая зависимость женщины;
3) Возложение домашних обязанностей на женщину;
4) Взаимозаменяемость супругов в быту;
5) Главенство мужчины в семье;
6) Принятие решений всеми членами семьи.
Ответ: _____

11. Установите соответствие между характеристиками и формами (видами) культуры, которые они иллюстрируют.

ХАРАКТЕРИСТИКА	ФОРМА КУЛЬТУРЫ
А) Коммерциализация деятельности	1) Массовая
Б) Сложность языка и образов для восприятия	2) Элитарная
В) Ориентация на запросы широкой аудитории	3) Народная
Г) Анонимность большинства произведений	
Д) Неприятие стандартов, поиск новых форм	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Дайте формулировку: что такое «социальный контроль»? Назовите две его формы и проиллюстрируйте примером каждую из них.
Ответ:
_____
_____

13. Назовите три признака, характеризующие рыночную экономическую систему. Поясните один любой из названных признаков.
Ответ:
_____
_____

14. Формулировка: в чём заключается сходство и различие моральной и правовой норм? Укажите одно сходство и одно различие.
Ответ:
_____
_____

15. Верны ли следующие суждения о тоталитарном политическом режиме?
А. Для тоталитарного режима характерно существование единой обязательной идеологии.
Б. Для тоталитарного режима характерна концентрация власти в руках одного лидера (фюрера, вождя).
верно только А
верно только Б
верны оба суждения
оба суждения неверны
Выберите номер правильного ответа и дайте его обоснование, опираясь на теоретические признаки политических режимов.
Ответ: _____
Обоснование:
_____
_____

16. Какой из трех типов экономических систем – традиционная, командная, рыночная, в наибольшей степени способствует быстрому технологическому прогрессу? Обоснуйте свой выбор.
Ответ:
_____
_____
17.Гражданин Н. был уволен с работы в связи с сокращением штата. Нормы какой отрасли права регулируют возникшие между ним и работодателем правоотношения? Обоснуйте свой ответ.
Гражданское право
Трудовое право
Административное право
Семейное право
Ответ: _____
Обоснование:
_____
_____
18.Тема: «Экономика. Конкуренция»
Формулировка: Фирма «Альфа» является единственным производителем и поставщиком электроэнергии в регионе Z. К какому типу рыночной структуры (рынка) можно отнести данную ситуацию? Дайте развернутый ответ, включив в него: 1) название типа структуры; 2) два его ключевых признака, которые проявляются в описании ситуации. Свой ответ аргументируйте.
Ответ с обоснованием:
_____
_____
19. Тема: «Социальные отношения. Семья»
Формулировка: В семье Петровых все важные решения принимаются совместно супругами на семейном совете, домашние обязанности распределяются гибко в зависимости от занятости каждого, а основной целью является взаимопонимание и поддержка. Какой тип семьи иллюстрирует данный пример? Дайте развернутый ответ, включив в него: 1) название типа; 2) три его признака из описания. Характеристика:
_____
_____
20. Тема: «Право. Трудовые отношения».
Формулировка: Гражданин Сидоров, работая по трудовому договору, опоздал на работу на три часа без уважительной причины. К какому виду юридической ответственности он может быть привлечён работодателем? Дайте развернутый ответ, включив в него: 1) вид ответственности; 2) обоснование его выбора через указание на отрасль права и характер нарушения.
_____
_____

Вариант 2

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	4
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	6
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной	ООД.04 История	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		и смежных областях; З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 оценивать практическую значимость результатов поиска; У9 применять средства информационных	ООД.04 История	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		технологий для решения профессиональных задач; У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З7 приемы структурирования информации; З8 формат оформления результатов поиска информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды; У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	ООД.04 История	1, 2	11, 15

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		З17 психологические основы деятельности коллектива; З18 психологические особенности личности			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений; З21 особенности социального и культурного контекста	ООД.04 История	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих решений;	ООД.04 История	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		Умения: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Знания: З99 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета	ООД.04 История	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		потребности производства в сырье, материалах и таре; Умения: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. Знания: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			одного верного ответа из предложенных		
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание закрытого типа на установление	Полное совпадение с верным

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
2	соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	(позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание открытого типа с развернутым	Полный правильный ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
13	ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность /

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 3.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных

материалов
(Вариант 2)

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	Брачный договор.	В соответствии со ст. 40 Семейного кодекса РФ, брачный договор — это соглашение лиц, вступающих в брак, или соглашение супругов, определяющее имущественные права и обязанности супругов в браке и (или) в случае его расторжения. Именно этот документ позволяет изменить законный режим совместной собственности супругов.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А-1, Б-2, В-3, Г-1, Д-3.	Традиционная система (1) основана на обычаях. Командная (2) — на планах государства. Рыночная (3) — на конкуренции и свободных ценах.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	2, 4, 6	2, 4, 6	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	2	В соответствии со ст. 255 ТК РФ, отпуск по беременности и родам предоставляется продолжительностью 70 календарных дней до родов и 70 календарных дней после родов (всего 140 дней). Этот ответ проверяет знание конкретной нормы трудового права, важной для всех работающих граждан.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	4, 5	Налоги — обязанность, ток-шоу — не всегда связано с реальным участием	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
6.	А-1, Б-2, В-2, Г-1, Д-3.	Пояснение: Демократия (1) основана на плюрализме и разделении властей. Тоталитаризм (2) — тотальный контроль и одна партия. Авторитаризм (3) — жёсткая власть с ограниченным плюрализмом.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	Налог.	Налог — это индивидуальный, безвозмездный, обязательный платеж, взимаемый с организаций и физических лиц в форме отчуждения денежных средств для финансового обеспечения деятельности государства (ст. 8 НК РФ). Штраф — это санкция за правонарушение, а стипендия и пенсия — формы социальных выплат, а не платежи в бюджет.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	А-1, Б-2, В-3, Г-2, Д-2	Дисциплинарная (1) — нарушение трудовой дисциплины. Гражданско-правовая (2) — причинение имущественного или морального вреда, нарушение договоров. Административная (3) — нарушение общественного порядка.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	Право на свободу и личную неприкосновенность.	Право на свободу и личную неприкосновенность (ст. 22 Конституции РФ) — фундаментальное личное право, защищающее физическую и психическую целостность человека. Право на образование, жилище и отдых относятся к социально-экономическим правам.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
10.	5, 6.	5) «Причинение тяжкого вреда здоровью» — это, как правило, признак не административного проступка, а преступления, регулируемого Уголовным кодексом. 6) «Штраф как основная мера ответственности» — это вид наказания, а не обязательный признак правонарушения. Ответственность может быть и в иной форме (например, предупреждение, арест, дисквалификация). При этом признаки правонарушения — это его состав (противоправность, виновность и т.д.).	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	А-1, Б-2, В-3, Г-1.	Переход в неположенном месте и вождение в нетрезвом виде — это административные проступки (КоАП РФ). Опоздание — нарушение трудовой дисциплины, это дисциплинарная ответственность (ТК РФ). Неисполнение договора влечёт гражданско-правовую (имущественную) ответственность (ГК РФ).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Малый бизнес создаёт новые рабочие места (планирует нанять помощника), удовлетворяет конкретные потребности людей (пошив одежды), способствует развитию конкуренции и увеличению разнообразия товаров и услуг на рынке. Является важным элементом рыночной экономики.	Малый бизнес создаёт новые рабочие места (планирует нанять помощника), удовлетворяет конкретные потребности людей (пошив одежды), способствует развитию конкуренции и увеличению разнообразия товаров и услуг на рынке. Является важным элементом рыночной экономики.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
13.	Государственная инспекция труда (Трудовая инспекция) или суд. Трудовые правоотношения (регулируются трудовым правом).	Государственная инспекция труда (Трудовая инспекция) или суд. Трудовые правоотношения (регулируются трудовым правом).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Социальная адаптация (в широком смысле — продолжение социализации в новой среде). Проблемы адаптации. Перечислены три проблемы: 1) Культурный шок (другой ритм жизни города). 2) Трудности в установлении новых социальных связей. 3) Академическая адаптация (сложности с учёбой).	Социальная адаптация (в широком смысле — продолжение социализации в новой среде). Проблемы адаптации. Перечислены три проблемы: 1) Культурный шок (другой ритм жизни города). 2) Трудности в установлении новых социальных связей. 3) Академическая адаптация (сложности с учёбой).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	Нет, не правомерен. Анна имеет право на отпуск за первый год работы до наступления 11 месяцев, через 6 месяцев работы	Отказ работодателя неправомерен. В соответствии с частью 2 статьи 122 Трудового кодекса РФ, право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении шести месяцев его непрерывной работы у данного работодателя. Таким образом, отработав 6 месяцев, Анна приобрела право требовать предоставления ей ежегодного оплачиваемого отпуска. Работодатель обязан его предоставить. Утверждение о необходимости 11-месячной отработки является ошибочным.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
16.	Нет, отказ интернет-магазина неправомерен. Согласно ст. 18 и ст. 19 Закона РФ «О защите прав потребителей», в случае обнаружения в товаре существенного недостатка (к каким, безусловно, относятся треснувший корпус и неработающая клавиатура у нового ноутбука), потребитель вправе по своему выбору потребовать: замены на товар этой же или другой марки с перерасчётом цены; соразмерного уменьшения покупной цены; безвозмездного устранения недостатков; расторжения договора купли-продажи и возврата уплаченной суммы.	Нет, отказ интернет-магазина неправомерен. Согласно ст. 18 и ст. 19 Закона РФ «О защите прав потребителей», в случае обнаружения в товаре существенного недостатка (к каким, безусловно, относятся треснувший корпус и неработающая клавиатура у нового ноутбука), потребитель вправе по своему выбору потребовать: замены на товар этой же или другой марки с перерасчётом цены; соразмерного уменьшения покупной цены; безвозмездного устранения недостатков; расторжения договора купли-продажи и возврата уплаченной суммы.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	Нет, не правомерны. Любая работа должна быть оформлена трудовым договором, а испытательный срок для рядовых сотрудников не может превышать 3 месяцев; оплата труда в период испытания не может быть ниже установленной ставки.	Действия работодателя нарушают несколько норм Трудового кодекса РФ: Нарушение порядка оформления: Любые трудовые отношения, в том числе и с испытательным сроком, должны быть оформлены письменным трудовым договором (ст. 67 ТК РФ). Работа без договора незаконна. Нарушение срока испытания: для рядовых сотрудников, к которым относится помощник бухгалтера, испытательный срок не может превышать 3 месяцев (ст. 70 ТК РФ). Предложенные 4 месяца — прямое нарушение. Нарушение в оплате: Оплата труда в период испытания не	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		может быть ниже установленной заработной платы по занимаемой должности (ст. 70 ТК РФ). Установление оплаты в размере 50% является дискриминацией в сфере оплаты труда.	
18.	1) Данная ситуация иллюстрирует процесс социализации, а конкретнее – её продолжение во взрослом возрасте, которое иногда называют вторичной социализацией (или профессиональной адаптацией). 2) В данном случае агентами социализации для Анны выступают: Система среднего профессионального образования (колледж), которая дала ей базовые знания и подготовила к трудовой деятельности. Трудовой коллектив (компания), где она усваивает корпоративные нормы, правила и практические навыки работы. 3) Другим важным агентом социализации для молодого человека может быть, например, семья, где закладываются основы ценностей и моделей поведения.	1) Данная ситуация иллюстрирует процесс социализации, а конкретнее – её продолжение во взрослом возрасте, которое иногда называют вторичной социализацией (или профессиональной адаптацией). 2) В данном случае агентами социализации для Анны выступают: Система среднего профессионального образования (колледж), которая дала ей базовые знания и подготовила к трудовой деятельности. Трудовой коллектив (компания), где она усваивает корпоративные нормы, правила и практические навыки работы. 3) Другим важным агентом социализации для молодого человека может быть, например, семья, где закладываются основы ценностей и моделей поведения.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	1) Проводится стимулирующая бюджетно-фискальная политика, направленная на преодоление экономического спада и рост деловой активности. 2) Механизм воздействия	1) Проводится стимулирующая бюджетно-фискальная политика, направленная на преодоление экономического спада и рост деловой активности. 2) Механизм воздействия	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	мер: Расходы на инфраструктуру: Прямые госинвестиции создают новые рабочие места в строительстве и смежных отраслях. Получая зарплату, работники увеличивают потребительский спрос, что стимулирует рост в других секторах экономики (эффект мультипликатора). Повышение пособий: Увеличение доходов наименее защищённых граждан поддерживает уровень совокупного спроса в экономике, не позволяя ему упасть ещё сильнее. Это помогает бизнесу сохранять продажи и стабилизирует экономическую ситуацию.	мер: Расходы на инфраструктуру: Прямые госинвестиции создают новые рабочие места в строительстве и смежных отраслях. Получая зарплату, работники увеличивают потребительский спрос, что стимулирует рост в других секторах экономики (эффект мультипликатора). Повышение пособий: Увеличение доходов наименее защищённых граждан поддерживает уровень совокупного спроса в экономике, не позволяя ему упасть ещё сильнее. Это помогает бизнесу сохранять продажи и стабилизирует экономическую ситуацию.	не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	1. Субъект – гражданин М. 2. Объект – процесс создания автомастерской. 3. Цель – открытие успешной автомастерской. 4. Средства – бизнес-план, деньги на оборудование, знания о спросе. 5. Действия – изучение спроса, составление плана, покупка оборудования, найм. 6. Результат – созданная и функционирующая автомастерская (ожидаемый результат).	1. Субъект – гражданин М. 2. Объект – процесс создания автомастерской. 3. Цель – открытие успешной автомастерской. 4. Средства – бизнес-план, деньги на оборудование, знания о спросе. 5. Действия – изучение спроса, составление плана, покупка оборудования, найм. 6. Результат – созданная и функционирующая автомастерская (ожидаемый результат).	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ	ООД.04 Обществознание	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		в профессиональной и смежных областях; З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 оценивать практическую значимость результатов поиска; У9 применять	ООД.04 Обществознание	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З7 приемы структурирования информации; З8 формат оформления результатов поиска информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, У13 применять современную	ООД.04 Обществознание	1, 2	

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	научную профессиональную терминологию, У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, У16 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; У17 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; У18 определять источники достоверной правовой информации; З11 содержание актуальной нормативно-правовой документации; З12 современная научная и профессиональная терминология; З13 возможные траектории профессиональног			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		о развития и самообразования; З15 правила разработки презентации			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У22 организовывать работу коллектива и команды; У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; З17 психологические основы деятельности коллектива; З18 психологические особенности личности	ООД.04 Обществознание	1, 2	11, 15
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		З21 особенности социального и культурного контекста			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У25 проявлять толерантность в рабочем коллективе; З19 правила оформления документов; З20 правила построения устных сообщений; З21 особенности социального и культурного контекста	ООД.04 Обществознание	1,2	1, 8, 16, 17
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию; У27 демонстрировать осознанное поведение; У28 описывать значимость своей специальности; У29 применять стандарты антикоррупционного поведения; З23 значимость профессиональной деятельности по специальности;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	стандарты антикоррупционного поведения	З24 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения			
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	У30 соблюдать нормы экологической безопасности; У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; З26 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; З27 пути обеспечения	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		ресурсосбережения; З28 принципы бережливого производства			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	ООД.04 Обществознание	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих	ООД.04 Обществознание	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		решений; Умения: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость. Знания: З99 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного	ООД.04 Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		происхождения; Н80 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; Умения: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве. Знания: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Н85 группировки и анализа информации; Н86 расчета показателей производительности труда; У109 использовать различные методы	ООД.04 Обществознание	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2, З3, З4, З5, У1, У2, У3, У4, У5	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8, З9, З10,У6, У7, У8, У10,У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 05	З19, З20, З21, У25,	8	Задание закрытого	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	У44		типа на установление соответствия		
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 05	З19, З20, З21, У25, У44	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.2	З99, З100, З101, У99, У100, У101, Н75, Н76,Н77	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З102, З103, З104, З101, У99, У102, У103, У104, Н78, Н79	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.4.	З105, У 109, У111, Н85, Н86	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	верным, если правильно указана цифра	баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,
необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 3.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Банк заданий
(Вариант 2)

1. Выбрать один правильный ответ.Супруги Ивановы решили определить правовой режим своего имущества, нажитого в браке. Какой документ, в соответствии с Семейным кодексом РФ, они должны для этого заключить?

Трудовой договор
Брачный договор
Договор дарения
Иск о разделе имущества
Ответ: _____

2.Установите соответствие между признаками и типами экономических систем.

ПРИЗНАК	ТИП ЭКОНОМИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ
А) Преобладание натурального хозяйства	1) Традиционная
Б) Централизованное планирование производства	2) Командная (плановая)
В) Конкуренция производителей	3) Рыночная
Г) Производство, основанное на обычаях	
Д) Свободное ценообразование	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Что из перечисленного позволяет отнести фильм к произведениям элитарной культуры? Запишите соответствующие цифры.
1) Желание получить коммерческую выгоду;
2) Сложность восприятия картины;
3) Доступность большинству населения;
4) Необходимость дополнительной подготовки перед просмотром;
5) Анонимность творчества;
6) Желание показать тему с новой стороны.
Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ. Гражданка К., работающая секретарём по срочному трудовому договору, подала заявление на отпуск по беременности и родам. Согласно Трудовому кодексу РФ, на какой срок ей будет предоставлен этот отпуск в общем случае?
100 календарных дней
140 календарных дней (70 дней до родов и 70 после)
180 календарных дней
По договорённости с работодателем
Ответ: _____

5.Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся к формам политического участия граждан. Найдите два «выпадающих» термина.
1) голосование на выборах;
2) участие в референдуме;
3) членство в политической партии;
4) уплата налогов;
5) участие в ток-шоу;
6) обращение в органы власти.
Ответ: _____

6. Установите соответствие между признаками и типами политических режимов.

ПРИЗНАК	ТИП РЕЖИМА
А) Политический плюрализм, существование легальной оппозиции	1) Демократический
Б) Монополия одной партии на власть	2) Тоталитарный
В) Всеобъемлющий контроль государства над жизнью общества	3) Авторитарный

Г) Разделение властей, верховенство права
Д) Жёсткая централизация власти, допускающая некоторую автономию в неполитических сферах
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7. Выбрать один правильный ответ. Что из перечисленного является обязательным платежом, взимаемым государством с физических и юридических лиц на основе закона?
Стипендия
Штраф
Налог
Пенсия
Ответ: _____

8. Установите соответствие между проступками и видами юридической ответственности.

ПРОСТУПОК	ВИД ОТВЕТСТВЕННОСТИ
А) Опоздание на работу	1) Дисциплинарная
Б) Распространение ложных сведений, порочащих честь	2) Гражданско-правовая
В) Безбилетный проезд в общественном транспорте	3) Административная
Г) Неисполнение условий договора аренды	
Д) Порча учебников из школьной библиотеки	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

9. Выбрать один правильный ответ. Какое из перечисленных прав, согласно Конституции РФ, относится к гражданским (личным) правам и свободам человека?
Право на образование
Право на жилище
Право на свободу и личную неприкосновенность
Право на отдых
Ответ: _____

10. Ниже приведён перечень признаков. Все они, за исключением двух, относятся к понятию «административное правонарушение». Найдите два «выпадающих» признака.
1) Противоправное действие (бездействие);
2)Общественная опасность;
3)Виновность;
4)Наказуемость;
5)Причинение тяжкого вреда здоровью;
6)Штраф как основная мера ответственности.
Ответ: _____

11.Тема: «Право. Виды правонарушений»
Установите соответствие между примерами и видами юридической ответственности, к которой они относятся.
ПРИМЕРЫ:

А) Гражданин перешёл дорогу в неположенном месте.
Б) Работник систематически опаздывал на работу без уважительных причин.
В) Фирма не выполнила условия договора поставки товара.
Г) Водитель управлял автомобилем в состоянии алкогольного опьянения.
ВИДЫ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
1. Административная
2. Дисциплинарная
3. Гражданско-правовая
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Выпускница колледжа Мария открыла собственную швейную мастерскую по пошиву одежды. Для этого она использовала личные сбережения, взяла кредит в банке и арендовала помещение. Сначала у неё было мало заказов, но благодаря качеству работы и активному продвижению в социальных сетях клиентов стало больше. Сейчас она планирует закупить новое оборудование и нанять помощника. Объясните, какую экономическую роль (функцию) выполняет такой малый бизнес в обществе.
Ответ:
_____
_____
13. Тема: «Право. Трудовые споры»
Ситуация: Слесарь Кирилл получил на производстве травму из-за неисправного оборудования, которое работодатель своевременно не отремонтировал. После больничного Кирилл узнал, что ему не в полном объёме оплатили пособие по временной нетрудоспособности. Работодатель отказался пересчитывать выплату.
Вопрос: В какой орган (инстанцию) в первую очередь следует обратиться Кириллу для защиты своих трудовых прав в данной ситуации? К какому виду правоотношений относятся отношения Кирилла и его работодателя?
Ответ:
_____
_____
14. Тема: «Социальные отношения. Адаптация»
Ситуация: Денис, приехавший из небольшого посёлка, поступил в колледж в крупном городе. Первое время он чувствовал себя неуверенно: был другой ритм жизни, не сразу сложились отношения в новой группе, возникали сложности с учёбой. К концу первого курса, участвуя в студенческих проектах и обращаясь за помощью к педагогам, Денис успешно адаптировался.
Вопрос: 1) Какой социальный процесс иллюстрирует ситуация с Денисом? 2) Перечислите три проблемы (вызова), с которыми он столкнулся в ходе этого процесса
Ответ:
_____
_____
15. Тема: «Право. Трудовые отношения и социальная защита»
Ситуация:
Выпускница колледжа Анна, 19 лет, устроилась на свою первую официальную работу менеджером по продажам. Проработав ровно шесть месяцев без перерыва, она подала работодателю заявление на ежегодный оплачиваемый отпуск. Работодатель отказал ей, сославшись на то, что право на отпуск возникает только после 11 месяцев непрерывной работы в организации.
Правомерен ли отказ работодателя в данной ситуации?
Ответ: _____
Обоснование:

_____
_____
16. Тема: «Право и социальные отношения. Защита прав потребителя и гражданская ответственность»
Ситуация:
Студент колледжа Иван заказал через интернет-магазин новый ноутбук для учёбы стоимостью 65 000 рублей. При получении и проверке он обнаружил существенный недостаток — треснувший корпус и неработающую клавиатуру. Иван немедленно составил и направил в адрес интернет-магазина претензию, где потребовал расторгнуть договор купли-продажи и вернуть полную сумму денег. В ответ магазин прислал отказ, сославшись на внутренние правила, согласно которым в таком случае они могут только отремонтировать товар или произвести замену на аналогичную модель, а возврат денег возможен лишь в течение 7 дней с момента покупки, если товар не был в употреблении.
Вопрос:
Правомерен ли отказ интернет-магазина удовлетворить требование Ивана о возврате денег? Ответ:
_____
_____
17. Тема: «Право. Трудоустройство»

Ситуация:
Студентка колледжа Екатерина, 18 лет, успешно прошла собеседование на позицию помощника бухгалтера. Работодатель предложил ей начать работу с испытательным сроком в 4 месяца, мотивируя это отсутствием у неё опыта. При этом он заявил, что в течение испытательного срока трудовой договор заключаться не будет, а заработная плата будет выплачиваться в размере 50% от оклада штатного сотрудника.
Правомерны ли действия работодателя в отношении условий испытательного срока и оплаты труда? Ответ: _____
Обоснование:
_____
_____
18. Тема: «Социальные отношения. Социализация»
Ситуация и вопрос: Анна после колледжа устроилась в компанию, осваивая новые нормы и навыки. 1) Какой социальный процесс иллюстрирует ситуация? 2) Назовите два агента этого процесса для Анны. 3) Приведите ещё один пример агента.
Ответ с обоснованием:
_____
_____
19. Тема: «Экономика. Рынок и государство»
Ситуация и вопрос: Правительство в условиях спада увеличило расходы на инфраструктуру и повысило пособия по безработице. 1) Какой тип экономической политики проводится? 2) Объясните механизм воздействия каждой меры на экономику.
Решение:
_____
_____
20. Тема: «Человек и общество. Деятельность»
Ситуация и вопрос: Гражданин М. решил открыть собственную автомастерскую. Он изучил спрос в своём районе, составил бизнес-план, приобрёл оборудование и нанял работников. Назовите структурные элементы деятельности и проиллюстрируйте каждый из них на примере ситуации.
Решение:
_____
_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.05 География

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.05 География
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.05. География включает:

7. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
8. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
9. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах. З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	ООД.05 География	3	4, 9, 18, 20
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. З7 приемы структурирования информации. З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения. Уметь: У6 определять задачи для	ООД.05 География	3	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. У8 оценивать практическую значимость результатов поиска. У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива. З18 психологические особенности личности. Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды. У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ООД.05 География	3	11, 15
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. З27 пути обеспечения ресурсосбережения. З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности. У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. У34 эффективно действовать в	ООД.05 География	3	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		чрезвычайных ситуациях.			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья. З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. Уметь: У82 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Навыки: Н48 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья. Н58 контроля качества.	ООД.05 География	3	2, 6, 7, 13, 14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			установление соответствия		
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			предложенных		
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,
необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	Стратегия устойчивого развития направлена на гармонизацию отношений между обществом и природой, удовлетворение потребностей настоящего поколения без ущерба для будущих.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А3, Б1, В4, Г2	А) Индекс человеческого развития (ИЧР) - 3. Интегральный показатель. Б) Коэффициент рождаемости - 1. Демографический показатель. В) Доля городского населения - 4. Показатель урбанизации. Г) Объем ВВП на душу населения - 2. Экономический показатель.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
3.	124	К традиционным методам географических исследований относятся: 1) Статистический, 2) Картографический, 4) Сравнительно-описательный. 3) Геоинформационное моделирование и 5) Аэрокосмический мониторинг относятся к новым методам.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	2	Основными центрами мировой добычи нефти являются регион Персидского залива, Западная Сибирь (Россия), Мексиканский залив и Северное море. Китай, хотя и добывает нефть, не входит в число главных мировых центров.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	135	К глобальным проблемам человечества относятся: 1) Проблема разрыва в уровнях развития, 3) Проблема загрязнения Мирового океана, 5) Демографическая проблема. 2) Проблема нехватки пресной воды в пустынных регионах и 4) Проблема селей в горных районах носят региональный или локальный характер.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1Б, 2А, 3В	1) Высокая плотность населения - Б. Южная и Восточная Азия. 2) Низкая плотность населения - А. Северная Африка и Австралия. 3) Ареал распространения тропических лесов - В. Южная Америка и Экваториальная Африка.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	1	Крупнейшими странами-экспортерами пшеницы в мире являются Россия, США, Канада, Франция, Австралия. Бразилия является крупным экспортером сои, кофе, мяса, но не пшеницы.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1Б, 2А, 3В, 4Г	1) Демографический взрыв - Б. Высокая рождаемость при резком снижении смертности. 2) Демографический кризис - А. Низкая	1 б --- полный правильный ответ; 0 б ---

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		рождаемость, не обеспечивающая воспроизводство. 3) "Старение" населения - В. Увеличение доли пожилых людей в возрастной структуре. 4) Урбанизация - Г. Рост доли городского населения и числа городов.	остальные случаи
9.	1	К новым индустриальным странам (НИС) относятся Республика Корея, Сингапур, Тайвань, Бразилия, Мексика и др. Япония - экономически развитая страна.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	234	К источникам географической информации относятся: 2) Географические карты, 3) Статистические материалы, 4) Данные дистанционного зондирования (снимки). 1) Художественная литература и 5) Личный дневник путешественника не являются основными научными источниками географической информации.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1Б, 2А, 3Г, 4В	1) Монархия, где власть монарха ограничена парламентом - Б. Конституционная монархия (Великобритания, Япония). 2) Форма правления, при которой высшие органы власти избираются - А. Республика (США, Германия). 3) Государство, состоящее из самоуправляющихся образований - Г. Федерация (Россия, США). 4) Государство с единой системой власти - В. Унитарное государство (Франция, Польша).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Урбанизация - это процесс роста городов, увеличения доли городского населения, распространения городского образа	Процесс урбанизации включает в себя не только рост численности городских жителей, но и качественные изменения в социально-экономической структуре и культуре общества.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	жизни и усиления роли городов в развитии общества.		/ ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Основные последствия: таяние ледников и многолетней мерзлоты, повышение уровня Мирового океана и затопление прибрежных территорий, учащение экстремальных погодных явлений (засухи, наводнения), смещение природных зон, негативное влияние на сельское хозяйство и биоразнообразие.	Глобальное изменение климата, вызванное антропогенными выбросами парниковых газов, оказывает комплексное негативное воздействие на природные системы и хозяйственную деятельность человека.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Международное географическое разделение труда (МГРТ) - это специализация отдельных стран и регионов на производстве определенных видов товаров и услуг и их последующем обмене. Условия формирования: природные (наличие ресурсов), социально-экономические (уровень развития, традиции, квалификация кадров) и географическое	МГРТ позволяет странам эффективно использовать свои преимущества, способствует развитию мировой торговли и углублению экономических связей.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	положение.		
15.	3	Крупнейшими странами по численности населения являются Китай, Индия, США, Индонезия, Пакистан. Германия, несмотря на развитую экономику, имеет численность населения около 83 млн человек и не входит в первую пятерку.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Основные пути решения: переход на возобновляемые источники энергии (солнечная, ветровая), энергосбережение, внедрение ресурсосберегающих и безотходных технологий, лесовосстановление, развитие электротранспорта, экологическое просвещение, международное сотрудничество (например, Парижское соглашение).	Решение глобальных экологических проблем требует комплексного подхода, включающего технологические, экономические и социально-политические меры на национальном и международном уровнях.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	2	На размещение предприятий черной металлургии полного цикла наибольшее влияние оказывает сырьевой фактор (близость к месторождениям железной руды и коксующегося угля) и транспортный (возможность доставки сырья). Для металлургии легких цветных металлов (алюминиевой) ключевым является энергетический фактор, так как производство очень энергоемко.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
			-- остальные случаи
18.	Россия обладает огромным и разнообразным природно-ресурсным потенциалом: 1) Минеральные ресурсы: ведущие места по запасам нефти, природного газа, угля, железных руд, алмазов, никеля и др. 2) Лесные ресурсы: крупнейшие в мире запасы леса. 3) Водные и гидроэнергетические ресурсы: огромный речной сток, множество озер. 4) Земельные ресурсы: обширные площади пашни. Проблемы: неравномерное размещение по территории, значительная часть в труднодоступных районах, истощение запасов в освоенных районах, экологические проблемы при добыче.	Природные ресурсы являются важным конкурентным преимуществом России в мировой экономике, но их эффективное использование требует решения ряда проблем.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б -- остальные случаи
19.	Основные направления: 1) Сокращение выбросов загрязняющих веществ за счет модернизации очистных сооружений. 2) Внедрение систем оборотного	Охрана окружающей среды на предприятиях пищевой промышленности, в том числе животного происхождения, направлена на минимизацию негативного воздействия на водные объекты, атмосферный воздух и почвы, что соответствует принципам устойчивого развития и требованиям экологического законодательства.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	водоснабжения для сокращения водопотребления и объема сточных вод. 3) Переработка и утилизация отходов производства (например, использование костной муки, переработка шкур). 4) Контроль за соблюдением нормативов ПДК и ПДВ. 5) Использование современных энерго- и ресурсосберегающих технологий.		-- остальные случаи
20.	Основные последствия: 1) Положительные: приток квалифицированной рабочей силы, культурный обмен, омоложение возрастной структуры населения принимающих стран. 2) Отрицательные: рост нагрузки на социальную инфраструктуру (школы, больницы), возможное увеличение безработицы и социальной напряженности, возникновение этнических анклавов, проблемы интеграции мигрантов. Для стран-доноров: "утечка умов",	Международная трудовая миграция - сложный социально-экономический процесс, имеющий как позитивные, так и негативные последствия для стран, вовлеченных в миграционный обмен.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	потеря трудоспособного населения.		

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Установите, какая из перечисленных стран является федерацией по форме государственно-территориального устройства. 1. Франция 2. Германия 3. Япония 4. Великобритания Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Выберите из предложенного списка страны, входящие в состав региона Юго-Восточная Азия. 1. Таиланд 2. Вьетнам 3. Индия 4. Южная Корея 5. Индонезия Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между страной и ее столицей. А) Австралия 1. Оттава Б) Канада 2. Канберра В) Бразилия 3. Бразилиа Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Выберите регион России с наименьшей средней плотностью населения. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. 1. Центральная Россия 2. Европейский Юг 3. Дальний Восток 4. Поволжье Ответ: Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите основные факторы, влияющие на размещение предприятий цветной металлургии. Приведите примеры. Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

(Вариант 1)

1. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных стратегий направлена на гармонизацию отношений между обществом и природой, удовлетворение потребностей настоящего поколения без ущерба для будущих?

1. Стратегия ресурсной эксплуатации
2. Стратегия устойчивого развития
3. Стратегия глобализации
4. Стратегия изоляционизма

Ответ: _____

2. Установите соответствие между показателем и видом географических показателей, к которому он относится:

А) Индекс человеческого развития (ИЧР)

Б) Коэффициент рождаемости

В) Доля городского населения

Г) Объем ВВП на душу населения

1. Демографический показатель
2. Экономический показатель
3. Интегральный показатель
4. Показатель урбанизации

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Выберите правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных методов относятся к традиционным методам географических исследований?»

1. Статистический
2. Картографический
3. Геоинформационное моделирование
4. Сравнительно-описательный
5. Аэрокосмический мониторинг

Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных стран НЕ является одним из главных мировых центров добычи нефти?

1. Саудовская Аравия
2. Китай
3. Россия

4. США

Ответ: _____

5. Из ниже предложенных проблем выберите те, которые относятся к глобальным проблемам человечества.

1. Проблема разрыва в уровнях социально-экономического развития между странами
2. Проблема нехватки пресной воды в пустынных регионах
3. Проблема загрязнения Мирового океана
4. Проблема селей в горных районах
5. Демографическая проблема

Ответ: _____

6. Установите соответствие между характеристикой и регионом ее распространения:

1. Высокая плотность населения
2. Низкая плотность населения
3. Ареал распространения тропических лесов

А. Северная Африка и Австралия

Б. Южная и Восточная Азия

В. Южная Америка и Экваториальная Африка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение: «Бразилия входит в число крупнейших мировых экспортеров пшеницы»

1. Верно
2. Неверно

Ответ: _____

8. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки:

1. Демографический взрыв	А. Низкая рождаемость, не обеспечивающая воспроизводство населения.
2. Демографический кризис	Б. Высокая рождаемость при резком снижении смертности.
3. "Старение" населения	В. Увеличение доли пожилых людей в возрастной структуре населения.
4. Урбанизация	Г. Рост доли городского населения и числа городов.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных стран относится к новым индустриальным странам (НИС)?

1. Республика Корея
2. Япония
3. Германия
4. Канада

Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов. Установите, какие из указанных источников относятся к источникам географической информации.

1. Художественная литература
2. Географические карты
3. Статистические материалы
4. Данные дистанционного зондирования (снимки)
5. Личный дневник путешественника

Ответ: _____

11. Установите соответствие между характеристикой формы правления или государственного устройства и ее названием:

1. Монархия, где власть монарха ограничена парламентом
2. Форма правления, при которой высшие органы государственной власти избираются
3. Государство, состоящее из самоуправляющихся образований (субъектов федерации)
4. Государство с единой системой государственной власти

А. Республика
Б. Конституционная монархия
В. Унитарное государство
Г. Федерация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Дайте определение процессу урбанизации.

Ответ:

_____

_____

13. Опишите основные последствия глобального изменения климата для природы и хозяйственной деятельности человека.

Ответ:

_____

_____

14. Дайте определение международному географическому разделению труда (МГРТ). Укажите условия его формирования.

Ответ:

_____

_____

15. Определите, в каком из предложенных вариантов ответов верно указана страна, не входящая в первую пятерку стран мира по численности населения. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Китай
2. Индия
3. Германия
4. США

Ответ: _____

Обоснование:

_____

_____

16. Назовите основные пути решения глобальных экологических проблем.

Ответ:

_____

_____

17. Выберите отрасль промышленности, размещение предприятий которой в наибольшей степени зависит от энергетического фактора. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Текстильная промышленность
2. Алюминиевая промышленность
3. Автомобилестроение
4. Хлебопекарная промышленность

Ответ: _____

Обоснование:

_____
_____
18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Охарактеризуйте природно-ресурсный потенциал России. Каковы основные проблемы его использования?»
Ответ с обоснованием:
_____
_____
19. Каковы основные направления охраны окружающей среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения? Дайте развернутый ответ.
Ответ:
_____
_____
20. Каковы социально-экономические последствия международной трудовой миграции для стран-доноров и стран-реципиентов?Дайте развернутый ответ.
Ответ:_____
_____

Вариант 2

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах. З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	ООД.05 География	3	4, 9, 18, 20
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. З7 приемы структурирования информации. З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения. Уметь: У6 определять задачи для	ООД.05 География	3	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. У8 оценивать практическую значимость результатов поиска. У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива. З18 психологические особенности личности. Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды. У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ООД.05 География	3	11, 15
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. З27 пути обеспечения ресурсосбережения. З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности. У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. У34 эффективно действовать в	ООД.05 География	3	1, 8, 16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		чрезвычайных ситуациях.			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья. З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. Уметь: У82 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Навыки: Н48 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья. Н58 контроля качества.	ООД.05 География	3	2, 6, 7, 13, 14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			установление соответствия		
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			предложенных		
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	правильно указаны цифры	ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	полноте	одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,
необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов (Вариант 2)

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	Наибольшая доля в производстве электроэнергии в мире традиционно принадлежит тепловым электростанциям (ТЭС), работающим на угле, газе и мазуте, несмотря на быстрый рост мощностей ВИЭ.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А4, Б1, В2, Г3	А) Высокий естественный прирост - 4. Африка. Б) Первый тип воспроизводства населения - 1. Европа. В) Самая высокая плотность населения - 2. Южная Азия. Г) Наибольшая доля пожилого населения - 3. Япония.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
3.	134	К новым методам географических исследований относятся: 1) Геоинформационное моделирование (ГИС), 3) Аэрокосмический мониторинг, 4) Географический прогноз. 2) Статистический и 5) Сравнительно-описательный являются традиционными методами.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	3	К странам с федеративной формой государственно-территориального устройства относятся Россия, США, Германия, Бразилия, Индия и др. Франция и Китай являются унитарными государствами.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	235	К основным видам загрязнения окружающей среды относятся: 2) Химическое, 3) Физическое (в т.ч. тепловое, шумовое, радиационное), 5) Биологическое. 1) Визуальное и 4) Социальное не являются основными классификационными видами загрязнения в контексте природной среды.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1Б, 2В, 3А	1) Главный район добычи природного газа - Б. Западная Сибирь. 2) Главный район черной металлургии - В. Урал. 3) Главный район выращивания пшеницы - А. Европейский Юг и Поволжье.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	2	Крупнейшими странами-импортерами нефти в мире являются Китай, США, Индия, Япония, Южная Корея. Россия, наоборот,	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		является одним из крупнейших экспортеров нефти.	
8.	1В, 2Б, 3А, 4Г	1) Миграция - В. Перемещение людей из одного места в другое. 2) Агломерация - Б. Скопление населенных пунктов, объединенных интенсивными связями. 3) Урбанизация - А. Процесс роста городов и городского населения. 4) Мегалополис - Г. Крупнейшая форма расселения, слияние агломераций.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	4	К наименее развитым странам (НРС) относятся государства с низким уровнем дохода, слабым человеческим потенциалом и высокой экономической уязвимостью (например, страны Тропической Африки, Афганистан, Гаити). США, Германия и Саудовская Аравия к ним не относятся.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	123	К глобальным проблемам человечества относятся: 1) Экологическая проблема, 2) Демографическая проблема, 3) Проблема мира и разоружения. 4) Проблема нехватки питьевой воды в отдельно взятом регионе и 5) Проблема безработицы в отдельной стране носят региональный или локальный характер.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1Б, 2Г, 3А, 4В	1) Высокоразвитый район с концентрацией наукоемких производств - Б. «Силиконовая долина» (США). 2) Район нового	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка /

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		освоения с добычей природных ресурсов - Г. Западная Сибирь. 3) Депрессивный район со старыми отраслями промышленности - А. Рурский бассейн (Германия). 4) Район с преобладанием плантационного хозяйства - В. Юго-Восточная Азия (например, Малайзия, Индонезия).	неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Демографический переход - это исторический процесс последовательной смены типов воспроизводства населения, характеризующийся переходом от высоких уровней рождаемости и смертности к низким.	Теория демографического перехода объясняет изменения в динамике численности населения в связи с социально-экономическим развитием общества.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Основные причины: 1) Экономические (поиск работы, более высоких доходов). 2) Политические (войны, конфликты, преследования). 3) Социальные (воссоединение с семьей, получение образования). 4) Экологические (неблагоприятные условия, катастрофы). Последствия для стран-реципиентов: приток рабочей силы, культурное обогащение, но и нагрузка на инфраструктуру; для стран-доноров: "утечка умов", сокращение трудовых ресурсов, но и денежные переводы мигрантов.	Международная миграция - сложный многопричинный процесс, оказывающий разнонаправленное влияние на страны выезда и въезда.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Природные ресурсы - это компоненты природы,	Природные условия влияют на жизнь и хозяйственную	3 б --- полный правильный

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	которые используются или могут быть использованы в хозяйственной деятельности человека. Они делятся на исчерпаемые (невозобновимые, возобновимые) и неисчерпаемые. Природные условия - это тела и силы природы, которые на данном уровне развития производительных сил существенны для жизни и деятельности общества, но не участвуют непосредственно в материальном производстве (например, рельеф, климат).	деятельность человека опосредованно, а природные ресурсы непосредственно вовлекаются в производственный процесс.	ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	3	Крупнейшими странами по площади территории являются Россия, Канада, Китай, США, Бразилия. Индия, несмотря на большую площадь (около 3,3 млн кв. км), занимает 7-е место в мире, уступая Австралии (6-е место).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Основные принципы: 1) Принцип рационального природопользования. 2) Принцип устойчивого развития. 3) Принцип комплексного использования ресурсов. 4) Принцип платности природопользования. 5) Принцип приоритета охраны природы.	Соблюдение этих принципов позволяет минимизировать ущерб окружающей среде при хозяйственной деятельности и обеспечивать сохранение природных ресурсов для будущих поколений.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	1	На размещение предприятий сахарной промышленности наибольшее влияние	3 б --- полный правильный ответ; 1 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		оказывает сырьевой фактор, так как сахарная свекла и сахарный тростник - малотранспортабельное сырье, и перерабатывающие заводы размещаются непосредственно в районах их выращивания.	допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Основные черты: 1) Высокий уровень развития экономики. 2) Постиндустриальная структура хозяйства (преобладание сферы услуг). 3) Высокий уровень и качество жизни населения. 4) Высокие расходы на науку и образование. 5) Активная роль в международном разделении труда, экспорт высокотехнологичной продукции и капитала. Проблемы: зависимость от импорта ресурсов, конкуренция со стороны новых индустриальных стран, старение населения, высокий уровень госдолга у некоторых стран.	Экономически развитые страны, несмотря на лидирующие позиции, сталкиваются с рядом внутренних и внешних вызовов в условиях глобализации.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Основные мероприятия: 1) Соблюдение нормативов ПДК и ПДВ для сточных вод и выбросов в атмосферу. 2) Внедрение систем очистки и обеззараживания сточных вод. 3) Сбор, утилизация и переработка твердых отходов (упаковка, брак). 4) Использование энерго- и водосберегающих технологий. 5) Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм на производстве.	Охрана окружающей среды на предприятиях пищевой промышленности является неотъемлемой частью технологического процесса и направлена на снижение негативного воздействия на все компоненты природной среды.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
20.	Основные факторы: 1) Природные (наличие и доступность полезных ископаемых, водных, лесных, земельных ресурсов). 2) Экономические (транспортная инфраструктура, наличие трудовых ресурсов, инвестиционный климат). 3) Социальные (исторически сложившаяся структура хозяйства, традиции населения). 4) Экологические (ограничения на размещение "грязных" производств). 5) Научно-технический прогресс (снижение зависимости от сырьевого фактора).	Размещение производительных сил определяется сложным взаимодействием множества факторов, влияние которых меняется в зависимости от отрасли хозяйства и уровня развития общества.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Банк заданий (Вариант 2)

1. Выбрать один правильный ответ. Какой вид электростанций имеет наибольшую долю в производстве электроэнергии в мире?

1. Гидроэлектростанции (ГЭС)
2. Тепловые электростанции (ТЭС)
3. Атомные электростанции (АЭС)
4. Возобновляемые источники энергии (ВИЭ), кроме ГЭС

Ответ: _____

2. Установите соответствие между демографической характеристикой и страной/регионом, для которого она наиболее характерна:

А) Высокий естественный прирост
Б) Первый тип воспроизводства населения
В) Самая высокая плотность населения
Г) Наибольшая доля пожилого населения

1. Европа
2. Южная Азия
3. Япония
4. Африка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Выберите правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных методов относятся к новым методам географических исследований?»

1. Геоинформационное моделирование (ГИС)

2. Статистический
3. Аэрокосмический мониторинг
4. Географический прогноз
5. Сравнительно-описательный

Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных стран имеет федеративную форму государственно-территориального устройства?

1. Франция
2. Китай
3. Германия
4. Япония

Ответ: _____

5. Из ниже предложенных видов загрязнения окружающей среды выберите те, которые относятся к основным.

1. Визуальное
2. Химическое
3. Физическое (тепловое, шумовое, радиационное)
4. Социальное
5. Биологическое

Ответ: _____

6. Установите соответствие между отраслью хозяйства и главным районом ее размещения в России:

1. Добыча природного газа
2. Черная металлургия
3. Выращивание пшеницы

А. Европейский Юг и Поволжье
Б. Западная Сибирь
В. Урал

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение: «Россия входит в число крупнейших мировых импортеров нефти»

1. Верно
2. Неверно

Ответ: _____

8. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки:

1. Миграция 2. Агломерация 3. Урбанизация 4. Мегалополис	А. Процесс роста городов и увеличения доли городского населения. Б. Компактное скопление населенных пунктов, главным образом городских, объединенных в целостную динамическую систему интенсивными производственными, трудовыми, культурно-бытовыми и рекреационными связями. В. Перемещение людей из одного места в другое с пересечением административных границ. Г. Крупнейшая форма расселения, образующаяся при срастании большого количества соседних городских агломераций.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных стран относится к наименее развитым странам (НРС)?

1. США
2. Германия
3. Саудовская Аравия
4. Чад

Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов. Установите, какие из указанных проблем относятся к глобальным проблемам человечества.

1. Экологическая проблема
2. Демографическая проблема
3. Проблема мира и разоружения
4. Проблема нехватки питьевой воды в отдельно взятом регионе
5. Проблема безработицы в отдельной стране

Ответ: _____

11. Установите соответствие между типом экономического района и его характеристикой/примером:

1. Высокоразвитый район с концентрацией наукоемких и высокотехнологичных производств
2. Район нового освоения с преобладанием добывающих отраслей промышленности
3. Депрессивный район со старыми, традиционными отраслями промышленности, переживающий спад
4. Район с преобладанием сельского хозяйства, специализирующийся на производстве плантационных культур

А. Рурский бассейн (Германия)
Б. «Силиконовая долина» (США)
В. Юго-Восточная Азия (Малайзия, Индонезия)
Г. Западная Сибирь

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Дайте определение демографическому переходу.

Ответ:

_____
_____

13. Опишите основные причины и социально-экономические последствия международной миграции населения.

Ответ:

_____
_____

14. Дайте определение природным ресурсам и природным условиям. В чем заключается их различие?

Ответ:

_____
_____

15. Определите, в каком из предложенных вариантов ответов верно указана страна, не входящая в первую пятерку стран мира по площади территории. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Россия
2. Канада
3. Индия
4. Китай

Ответ: _____

Обоснование:

_____

_____

16. Назовите основные принципы рационального природопользования.
Ответ:

_____

_____

17. Выберите отрасль промышленности, размещение предприятий которой в наибольшей степени зависит от сырьевого фактора. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Сахарная промышленность
2. Авиастроение
3. Точное машиностроение
4. Швейная промышленность

Ответ: _____
Обоснование:

_____

_____

18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Назовите основные черты экономически развитых стран. Каковы их современные проблемы?»
Ответ с обоснованием:

_____

_____

19. Решите задачу: Каковы основные направления охраны окружающей среды на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения?
Решение:

20. Решите задачу: Какие факторы влияют на размещение производительных сил? Проранжируйте их по степени важности для разных отраслей хозяйства.
Решение:

_____

_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.06 Иностранный язык

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.06 Иностранный языкгруппа
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.06 Иностранный язык включает:

10. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
11. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
12. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	4
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	6
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности З10 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	ООД.06 Иностранный язык	1,2	4, 9, 18, 20
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска			

		У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	ООД.06 Иностранный язык	1,2	11, 15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З37 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	ООД.06 Иностранный язык	1,2	1, 8, 16, 17

		профессиональной деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности			
		У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.	Знать: З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З50 основы производственного учета; З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного	ООД.06 Иностранный язык	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19

		учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.			
		Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У57 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары.			
		Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6, З7, З9 У6, У8, У11	4,7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 04	З17, З18 У22, У23	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12,13,14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 09	З35, З36, З37 У38, У39, У40	2, 6,11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 3.5	З47, З48 У53, У54, У44	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотв	Базовый	1

	Н20, Н17		ета изпредложенных		
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученныеза выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена

	ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов, 1 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	c	The term 'son or daughter' refers directly to the offspring of parents in English language.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, C	Whilechildrenmaydisagreewithparentaldecisions, it's common for families to have dinner together. Also, extended families sometimes choose to live near one another.	1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	c	In this context, we use "There is" with uncountable nouns like "milk."	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	B, C, D	Video games, reading fiction, and watching television shows are widespread interests among modern teenagers.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	b	Irregular plurals follow special rules, so "teeth" is correct.	1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table>		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	a	Uncountable nouns take no articles unless they are used quantitatively ("some").	1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	B, D	Balanced diets emphasize healthy options like fresh produce and sufficient fluid intake, avoiding	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные

		excessive fats and processed foods.	случаи
11.	<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td></tr></table>		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Answer:My family consists of four people: Mom, Dad, my older brother, and myself. My mom works as a teacher, while my dad runs his own small business. My brother loves sports and studies at college.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Answer:My favorite hobby is playing football. It's a way to stay physically active, meet friends, and learn teamwork. Plus, scoring goals feels really rewarding!		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Answer:I aim to eat balanced meals, drink plenty of water, and exercise regularly. Staying active helps me feel energized and improve concentration.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	B Outdoor sports are increasingly becoming a trendy and socially interactive way for young adults to unwind and connect with others.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Answer: Mostly, I shop at malls because they offer variety and comfort. Sometimes, though, I look for discounts online—it saves money and time.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

			но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	C A balanced diet comprises a mixture of macronutrients (proteins, fats, and carbohydrates) to provide adequate nutrients for optimal bodily functioning.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Answer: If given a chance, I'd visit Japan. Its mix of ancient temples, vibrant cities, and delicious cuisine fascinates me. Exploring Tokyo and Kyoto sounds amazing!		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Answer: Buckingham Palace and Stonehenge are iconic. Buckingham Palace stands as the royal residence, while Stonehenge remains an archaeological mystery dating back thousands of years.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Answer: Cities offer more amenities, better job opportunities, and diverse cultures. Villages, however, provide tranquil surroundings, cleaner air, and closer-knit communities.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Answerthequestions.Choosecorrectanswer.	at do you call the parents' child? Brother Sister Son or Daughter D) Grandparent

<table>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнесколькихвариантов ответа из предложенных</td><td>Choose all correct answers.</td><td>Which statements about family members are true?
Parents usually provide guidance and support.
Children always agree with their parents’ decisions.
Families typically share meals together.
Extended families never live close to each other.
Correct Answer(s): A, C</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Match items with places</td><td>Match items with places where they can be purchased:
Items Purchase Location
Shoes A Shoe Store
Food B Supermarket
Literature C Bookstore
Gadgets D Electronic Shop
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Choose the correct answer and explain your choice.</td><td>What activity do young adults typically engage in to relax and socialize?
A) Spending hours alone at home
B) Engaging in outdoor sports
C) Participating in group discussions
D) Visiting art galleries
Correct Answer: B</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Give a detailed answer to the question.</td><td>Question:Give a brief description of your family members.
Answer:My family consists of four people: Mom, Dad, my older brother, and myself. My mom works as a teacher, while my dad runs his own small business. My brother loves sports and studies at college.</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
1 вариант

1. Choose the correct answer: What do you call the parents' child?
   A) Brother
   B) Sister
   C) Son or Daughter
   D) Grandparent
   Ответ:

2. Match each family member with their corresponding characteristic:

Members	**Characteristics**
1.Father	A. Protective
2. Mother	B. Nurturing

3. Son C. Energetic
4. Daughter D.Curious

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3. Which statements about family members are true?Choose all the correct answers.
   A) Parents usually provide guidance and support.
   B) Children always agree with their parents' decisions.
   C) Families typically share meals together.
   D) Extended families never live close to each other.

   Ответ:

4. Choose the correct answer: Which sentence correctly uses the structure "There is"?
   A) There is three books on the table.
   B) There are two chairs in the room.
   C) There is some milk in the fridge.
   D) There are one pen here.
   Ответ:

5. Choose the correct answers.What are popular hobbies among young people?
   A) Collecting stamps.
   B) Gaming.
   C) Reading novels.
   D) Watching TV series.
   Ответ:

6. Match types of youth leisure activities with their respective English expressions:

Activity	**Expression**
1. Cinema Visit	A. Going to the cinema
2. Stroll	B. Taking a walk
3. Online Interaction	C. Chatting online
4. Sports Practice	D. Playing sports

Запишитевыбранныецифрыподсоответствующимибуквами:

A	B	C	D

7. Choose the correct answer:
How do you form the plural for irregular noun "tooth"?
A) Tooths
B) Teeth
C) Toohthes
D) Toothees

Ответ:

8. Pair body parts with related fitness activities:

Body Parts	**Physical Activities**
1. Legs	A. Running
2. Arms	B. Weight lifting

3. Abdomen C. Sit-ups
4. Back D. Swimming

Запишитевыбранныецифрыподсоответствующимибуквами:

A	B	C	D

9. Choose the correct answer:

Choose the right article before an uncountable noun:
A) Some water is cold.
B) Many waters are cold.
C) Few waters exist.
D) Little waters remain.
Ответ:

10. Choose the correct answers.Identify the components of balanced nutrition:
A) High-fat foods daily.
B) Plenty of fruits and vegetables.
C) Regular consumption of fast food.
D) Adequate hydration through drinking water.
Ответ:

11. Match items with places where they can be purchased:

Items **Purchase Location**

1. Shoes A. Shoe Store
2. Food B. Supermarket
3. Literature C. Bookstore
4. Gadgets D. Electronic Shop

Запишитевыбранныецифрыподсоответствующимибуквами:

A	B	C	D

12. Give a detailed answer to the question.
Give a brief description of your family members.
Ответ:

13. Give a detailed answer to the question.
Write about your favorite hobby and explain why you enjoy it.
Ответ:

14.Give a detailed answer to the question.
How do you try to lead a healthier lifestyle?
Ответ:

15. Choose the correct answer and explain your choice.
What activity do young adults typically engage in to relax and socialize?
A) Spending hours alone at home
B) Engaging in outdoor sports
C) Participating in group discussions
D) Visiting art galleries

Ответ:

16. Give a detailed answer to the question.
Where do you usually shop for clothes and why?
Ответ:

17. Choose the correct answer and explain your choice.
Which statement accurately reflects the concept of balanced nutrition?
A) Consuming high amounts of sugary drinks is recommended for energy.
B) Diets should consist mainly of carbohydrates.
C) A balanced diet involves a combination of proteins, fats, and carbohydrates.
D) Fatty foods are essential for muscle gain.
Ответ:

18. Give a detailed answer to the question.
What would be your ideal vacation spot and why?
Ответ:

19. Give a detailed answer to the question.
Name two famous landmarks in the UK and say why they're known.
Ответ:

20. Give a detailed answer to the question.
Compare living in a city versus living in a village briefly.
Ответ:

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	4
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	6
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности З10 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	ООД.06 Иностранный язык	1,2	4, 9, 18, 20

		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	ООД.06 Иностранный язык	1,2	11, 15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной			

		деятельности			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З37 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности	ООД.06 Иностранный язык	1,2	1, 8, 16, 17
		У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие			

		профессиональные темы			
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.	Знать: З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З50 основы производственного учета; З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	ООД.06 Иностранный язык	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У57 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары.			
		Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления			

		и хранения продукции; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары.			

Таблица7

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов,
2 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	c	For short adjectives, "-er" forms comparatives, thus "better" is appropriate.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A B C D 1 2 3 4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, C, D	Apparel retailers carry footwear, while hardware stores generally don’t deal with electronic goods—those would typically come from specialized tech outlets.	1б—полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	b	The phrase "not as...as" clearly indicates a negative comparison between two objects.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C, D	Different forms of tourism cover cultural exploration, professional visits, medical treatments abroad, and environmentally focused excursions.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A B C D 1 2 3 4		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	b	Simple past tense indicates finished events in the past.	1б—полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	A B C D 1 2 3 4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

<table>
<tr><td>9.</td><td>a</td><td>Skills refer to abilities necessary for performing tasks efficiently.</td><td>1б— полныйправильныйответ;
0 б — все остальные случаи</td></tr>
<tr><td>10.</td><td>A, C, D</td><td>Russia indeed straddles continents, possesses ecologically important bodies of water, and shares northern boundaries with Norway. However, Moscow lies westward within European territory.</td><td>1 б — полный правильный ответ;
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>11.</td><td><table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr></table></td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>12.</td><td>Answer: One of our family traditions is having Sunday dinners together. During these gatherings, we discuss our weeks, plan upcoming events, and enjoy homemade meals prepared by my mom.</td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>13.</td><td>Answer: Last year, I participated in a school science fair project. Working with classmates taught me valuable lessons about problem-solving and presentation skills. Winning third prize was also exciting.</td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>14.</td><td>Answer: I love cycling because it allows me to explore nature and improve endurance. Besides being enjoyable, it builds stamina and burns calories.</td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>B
Comfort and durability are paramount when choosing shoes, as uncomfortable or low-quality footwear can negatively affect feet and mobility.</td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,</td></tr>
</table>

			но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Answer: At supermarkets, I usually pick up fruits and snacks. Fresh fruits give essential vitamins, while snacks satisfy cravings after school or work.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	B Beach resorts offer a calming environment conducive to rest and rejuvenation, making them effective for stress reduction.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Answer: Greece tops my list. With beautiful beaches, rich history, and mouthwatering Mediterranean dishes, exploring Greek islands seems idyllic.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Answer: Oxford appeals to me because of its prestigious universities and historic buildings. Being surrounded by academic excellence would inspire me greatly.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Answer: Bedding, cooking utensils, cleaning supplies, and personal belongings like clothes and books are must-haves when relocating to a new place.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Банкзаданий
2 вариант

1.Choose the correct answer:Select the comparative degree formation from "good":

A) Gooder
B) More good
C) Better
D) Best
Ответ:

2. Connect travel types with modes of transportation:

	Travel Types	**Transportation Mode**
1.	Trekking	A. On Foot
2.	Sea Voyage	B. Ship
3.	Road Trip	C. Car
4.	Adventure	D. Plane

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3. Choose ALL correct translations for each English term. Each term might have several valid translations. Only answers that include all applicable options are correct.

Influence
a) affect
b) benefit
c) harm
d) dominate
Ответ:

4. Choose all the correct answers. Select the places where different products might be found:
A) Clothing stores sell shoes.
B) Hardware shops offer electronics.
C) Bakeries bake bread.
D) Markets stock groceries.

5. Choose ALL correct translations for each English term. Multiple valid translations exist for some terms. Answers are correct only if they mark every relevant option.

Dispose
a) throw away
b) manage
c) arrange
d) accumulate
Ответ:

6. Choose all the correct answers.Name various types of tourism:
A) Cultural tours.
B) Business trips.
C) Medical vacations.
D) Eco-tourism.
Ответ:

7. Choose the correct answer: Which verb describes past completed actions in simple past tense?

A) I go shopping yesterday.
B) She went swimming last week.
C) They will visit tomorrow.
D) He does his homework now.
Ответ:

8. Match British countries with their capitals:

	Country	**Capital**
1.	England	A. London
2.	Scotland	B. Edinburgh
3.	Wales	C. Cardiff
4.	Northern Ireland	D. Belfast

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9. Choose the correct answer: Which word denotes something required for work but not necessarily involving physical effort?
A) Skill
B) Strength
C) Muscle
D) Equipment
Ответ:

10. Choose ALL correct translations for each English term. Some terms can have more than one correct translation. Only responses including all proper choices are accepted as correct.

Extract
a) obtain
b) separate
c) integrate
d) eliminate
Ответ:

11. Pair housing types with living conditions descriptions:

	Housing Type	**Description**
1.	House	A. Separate dwelling w/garden
2.	Apartment/Flat	B. Multi-building residence
3.	Villa	C. Large luxurious property
4.	Hostel/Dorm	D. Student shared rooms

Запишитевыбранныецифрыподсоответствующимибуквами:

A	B	C	D

12. Choose all the correct answers.Choose facts about Russia’s geography:
A) It spans both Europe and Asia.
B) Its capital is located in eastern part.
C) Lake Baikal holds significant ecological value.
D) It borders Norway.
Ответ:

13. Give a detailed answer to the question.
Tell us about any special family tradition or habit you cherish.
Ответ:

14. Give a detailed answer to the question.
Share a memorable event from your teenage years.
Ответ:

15. Choose the correct answer and explain your choice.
When purchasing shoes, what factor is most important to consider?
A) Color matching with wardrobe
B) Comfort and durability
C) Brand popularity
D) Price tag
Ответ:

16. Give a detailed answer to the question.
Talk about a sport you particularly enjoy and mention any benefits it brings.
Ответ:

17. Choose the correct answer and explain your choice.
In terms of relaxation, which type of vacation tends to reduce stress levels effectively?
A) Busy sightseeing tours
B) Week-long beach resorts
C) Adventurous mountain climbing expeditions
D) Long-distance road trips

18. Give a detailed answer to the question.
Mention two items you frequently buy at supermarkets.
Ответ:

19. Give a detailed answer to the question.
Think of a dream travel destination and tell us why you're interested in visiting it.
Ответ:

20. Give a detailed answer to the question.
If you could study in any British city, which one would you choose and why?
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.07Математика

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.07 Математика
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.07Математика включает:

13. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
14. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
15. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	3
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	3
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	1
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1
ПК.1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	1
ПК.1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ООД.07 Математика	1, 2, 3	6, 12, 15, 20
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З7 приемы структурирования информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	ООД.07 Математика	1, 2, 3	1, 3, 11, 16
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать: З11 современная научная и профессиональная терминология Уметь: У13 применять современную научную профессиональную терминологию	ООД.07 Математика	1, 2, 3	2, 5, 8
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива З17 психологические особенности личности Уметь:	ООД.07 Математика	1, 2, 3	7

		У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: З19 правила построения устных сообщений Уметь: У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	ООД.07 Математика	1, 2, 3	10, 14, 17
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать: З22 значимость профессиональной деятельности по специальности Уметь: У28 описывать значимость своей специальности	ООД.07 Математика	1, 2, 3	19
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Знать: З24 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности З26 пути обеспечения ресурсосбережения	ООД.07 Математика	1, 2, 3	13

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	З27 принципы бережливого производства Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства			
ПК.1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Знать: З43 методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; Уметь: У45 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;	ООД.07 Математика	1, 2, 3	9
ПК1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям	Знать: З51методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары Уметь: У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; Навыки: Н22 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;	ООД.07 Математика	1, 2, 3	4,18

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5 У1, У2, У3	6	Задание закрытого типа на установление последовательности	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Повышенный	3
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7, З9 У6, У8, У11	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		3	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 03	З11 У13	2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	2
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
ОК 04	З16, З17 У22, У23	7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1

ОК 05	З19 У24	10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	2
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ОК 06	З22 У28	19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 07	З24, З26, З27 У30, У31, У32	13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК.1.1.	З43 У45 Н11	9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	2
ПК1.2	З51 У59 Н22	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	2
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание3	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается

		«верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным, если правильно указана всяпоследовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

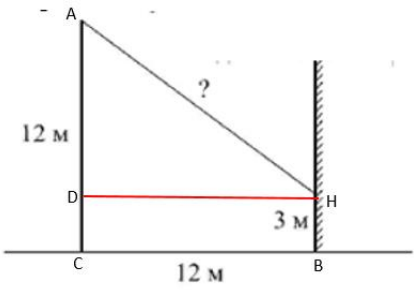
Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ, линейка
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-
ПК.1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ
ПК1.2	Организовывать выполнение технологических операций	Справочный материал, разрешенный для ЕГЭ, линейка

	производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциям	

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

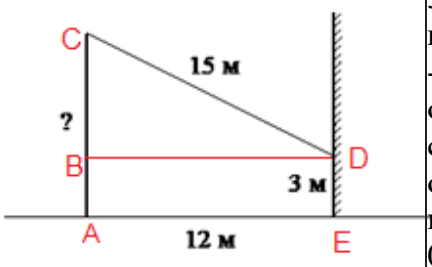
№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
Вариант 1			
1.	1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А5, Б3, В2, Г4, Д1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	4		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	169		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	463512		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	А3, Б4, В6, Г5, Д2, Е1		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	4		1б— полныйправильныйо

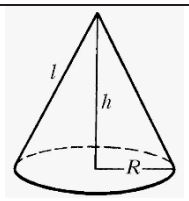
			твет; 0 б — все остальные случаи
10.	23		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	А4, Б1, В2, Г3		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	15	 Обозначим высоту столба АС (АС=12 м), Высоту крепления провода на доме НВ (НВ=3м). Проведем HD||CB. CB и DH заключены между параллельными прямыми АС и НВ, значит СВ=DH=12м. Т.к. CB⊥AC, значит HD⊥AC. Рассмотрим△ADH (∠D=90^0): AD=AC-DC, AD=12-3=9м HD=12 м. По теореме Пифагора: $AH^2=AD^2+ HD^2$ $AH^2=12^2+ 9^2$ $AH^2= 225$ AH=15м Ответ: 15 м	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	После внедрения технологии отходы составят 120 кг на 1000 кг мяса. Количество отходов уменьшится на 30 кг. Процент снижения отходов — 20%.	Текущие отходы: 150 кг на 1000 кг мяса. Снижение отходов на 20%: 150 кг × 20% = 30 кг. Новое количество отходов: 150 кг − 30 кг = 120 кг. Процент снижения отходов: (30 кг / 150 кг) × 100% = 20%.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Правильными многогранниками называются выпуклые многогранники, у	тетраэдр, куб (гексаэдр), октаэдр, додекаэдр и икосаэдр	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	которых все грани являются равными правильными многоугольниками, а к каждой вершине сходится одинаковое число рёбер и граней, при этом сумма плоских углов при вершине меньше 360°		однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	1	Объем цилиндра: v=пR^{2}H, где R- радиус основания, H – высота, п=3,14. ПО условию задачи R=0,1м = 10см, H=0,5м = 50 см. v=3,14*10^2*50=15700см^3 1000 см^3=1 л, значит V= 15700:1000=15,7л Ответ: 15,7 л	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	-0,96	п<x<3п/2, III четверть, значит sinx<0 $sinx = -\sqrt{1 - cos^2 x}$ $sinx = -\sqrt{1 - (-0{,}28)^2}$ $sinx = -\sqrt{(1 - 0{,}28)(1 + 0{,}28)}$ $sinx = -\sqrt{0{,}72 * 1{,}28}$ $sinx = -\sqrt{0{,}36 * 2 * 0{,}64 * 2}$ $sinx = -0{,}6 * 2 * 0{,}8$ $sinx = -0{,}6 * 2 * 0{,}8$ $sinx = -0{,}96$ Ответ: -0,96	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	4	Функция $y = \left(\frac{\sqrt{3}}{2}\right)^x$ – показательная. При x=0, y=1, т.е. график проходит через точку (0;1) $a=\frac{\sqrt{3}}{2}$, $0 < \frac{\sqrt{3}}{2} < 1$, значит функция убывающая.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	100 литров молока первого вида и 100 литров молока второго вида	Пусть xлитров - объем молока первого вида yлитров - объем молока второго вида. Тогда общий объем смеси составляет: $x+y$=200 Количество жира в первом виде молока составляет 0,03xлитра, а во втором виде молока — 0,05yлитров. Общее количество жира в смеси составляет: 0,04×200=8 л Тогда 0,03x+0,05y=8	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		Решим систему уравнений: $\begin{cases} x+y=200 \\ 0{,}03x+0{,}05y=8 \end{cases}$ $\begin{cases} x=200-y \\ 0{,}03(200-y)+0{,}05y=8 \end{cases}$ Решим второе уравнение: $0{,}03(200-y)+0{,}05y=8$, $6-0{,}03y+0{,}05y=8$ $0{,}02y=2$ y=2:0,02, y =100 л Тогдах=200−100=100 л Ответ: 100 л молока первого вида и 100 л молока второго вида.	
19.	Фермы 2 и 5 используют «ускоритель роста»; стандартное отклонение жирности молока 0,14%	Среднее арифметическое: $x_{ср}$ =(3,5+3,8+3,6+3,7+3,4):5=18:5 =3,6% Рассчитаем для каждой фермы отклонение жирности от среднего значения. Разности от среднего: Δ_1=(3,5 –3,6) = −0,1 Δ_2=(3,8–3,6) = 0,2 Δ_2=(3,6–3,6) = 0 Δ_4=(3,7–3,6) = 0,1 Δ_5=(3,4–3,6) = -0,2 Найдем стандартное отклонение $\sigma=\sqrt{D}$, где D– дисперсия. $(-0{,}1)^2+0{,}2^2+0^2+0{,}1^2+(-0{,}2)^2$ = 0,01+0,04+0+0,01+0,04=0,1 D=0,1:4=0,025 - дисперсия Стандартное отклонение: $\sigma=\sqrt{0{,}025}\approx 0{,}16\%$ В молочной промышленности "ускорители роста" могут влиять на жирность молока, часто снижая её из-за увеличения объёма производства. Фермы с отклонением по модулю больше стандартного отклонения(0,16%) считаются подозрительными. Наибольшее отклонение |0,2|%=0,2% наблюдается у фермы 2 с жирностью 3,8%; высокая жирность - типично для ускорителей роста, повышающих жирностьи |-0,2|%=0,2% у фермы 5 с жирностью 3,4%; низкая жирность — типично для ускорителей роста, снижающих жирность.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		Ответ: Фермы 2 и 5 используют «ускоритель роста»; стандартное отклонение жирности молока 0,16%	
20.	S=32 км	Используем формулу: $$S = \int_{t_1}^{t_2} v(t)dt$$ Найдем t_1– время начала движения и и t_2 – время остановки. Если тело остановилось, значит v=0м/с, т.е. $12t-3t^2=0$, $t(12-3t)=0$, $t_1=0$м/с, $12-3t=0$, $3t=12$ $t_2=4$м/с. Подставим данное выражение v(t) и найденные значения t_1 и t_2 в формулу: $$S = \int_0^4 (12t - 3t^2)dt =$$ $$= \int_0^4 (12t)dt - \int_0^4 (3t^2)dt =$$ $$= 12 \cdot \int_0^4 tdt - 3 \cdot \int_0^4 t^2 dt =$$ $$= \left(12 \cdot \frac{t^2}{2} - 3 \cdot \frac{t^3}{3}\right)\Big|_0^4 =$$ $$= (6t^2 - t^3)|_0^4 =$$ $$= (6 \cdot 4^2 - 4^3) - 0 =$$ $$= 6 \cdot 16 - 64 =$$ $$= 96 - 64 = 32 \text{ км}$$ Ответ: 32 км	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
Вариант 2			
1.	4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А2, Б5, В1, Г4, Д3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи

4.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	4579		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	463512		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	А3, Б4, В1, Г5, Д2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	13		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	А3, Б1, В4, Г2		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	12	 Обозначим высоту столба AC, Высоту крепления провода на доме ED (ED=3м). Проведем DB||AE. DB и AE заключены	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		между параллельными прямыми AC и ED, значит DB=AE=12м. Т.к. AE⊥AC, значит BD⊥AC. Рассмотрим ⊿CBD (∠B=90^0): По теореме Пифагора: $CD^2= CB^2+ BD^2$ $CB^2= CD^2- BD^2$ $CB^2= 15^2 -12^2$ $CB^2= 81$ CB= 9 м AC=AB+CB AB=DE=3м, значит AC=3+9=12 м Ответ: 12 м	
13.	Суточное энергопотребление без новой технологии составляет 1000 кВт·ч. Экономия энергии в день после внедрения: 150 кВт·ч Финансовая экономия за месяц 18 000 рублей.	. Суточное энергопотребление без новой технологии: 0.5 кВт·ч/л × 2000 л = 1000 кВт·ч. . Экономия энергии в день после внедрения: снижение на 15%: 1000 × 0,15 = 150 кВт·ч . Финансовая экономия за месяц: 150 кВт·ч/день × 30 дней × 4 руб/кВт·ч = 18 000 рублей.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Трехгранный угол – это часть пространства, ограниченная тремя плоскими углами с общей вершиной и попарно общими сторонами, не лежащими в одной плоскости. Свойства: Сумма трех плоских углов трехгранного угла меньше 360^0 Каждый плоский угол трехгранного угла меньше суммы двух других плоских углов	Трехгранный угол – это часть пространства, ограниченная тремя плоскими углами с общей вершиной и попарно общими сторонами, не лежащими в одной плоскости. Свойства: Сумма трех плоских углов трехгранного угла меньше 360^0 Каждый плоский угол трехгранного угла меньше суммы двух других плоских углов	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	1	 **И**спользуем теорему Пифагора: $l^2=R^2+h^2=7^2+12^2$ =49+144=193 l≈13.89см. **Боковая поверхность конуса:** Sбок=πRl≈3,14×7×13,89≈3,14×97,23≈305,41см². **Стоимость материала:** 305,41×0,5≈152,71 рубля (или 152 рубля 71 копейка). Ответ: 152,71 рубля	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	$-\frac{5}{13}$	п/2<x<п, II четверть, значит cosx<0 $cosx = -\sqrt{1 - sin^2x}$	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

		$cosx = -\sqrt{1-(\frac{12}{13})^2}$ $cosx = -\sqrt{(1-\frac{12}{13})(1+\frac{12}{13})}$ $cosx = -\sqrt{\frac{1}{13}*\frac{25}{13}}$ $cosx = -\frac{5}{13}$ Ответ: $-\frac{5}{13}$	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	1	Функция $y = log_4 x$ − логарифмическая. При х=1, у=0, т.е. график проходит через точку (1;0) a=4, $4 > 1$, значит функция возрастающая. *Ответ: 1*	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	75 кг фарша с 10% жира и 75 кг фарша с 20 % жира	Пусть xкг- масса фарша с 10% жира. yкг - масса фарша с 20% жира.. Тогда общий объем смеси составляет: x+y=150 Количество жира в в фарше с 10% жира составляет 0,1xкг, а с 20% жира — 0,2yкг. Общее количество жира в фарше составляет: 0,15×150=22,5 кг Тогда 0,1x+0,2y=22,5 Решим систему уравнений: $\begin{cases} x+y=150 \\ 0{,}1x+0{,}2y=22{,}5 \end{cases}$ $\begin{cases} x+y=150 \\ x+2y=225 \end{cases}$ Вычтем из второго уравнение первое: $y = 75$ кг Тогда х=150−75=75 кг Ответ: 75кгфарша с 10% жира первого вида и 75 кг фарша с 20% жира второго вида.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Фермы 2 и 5 используют «ускоритель роста»; стандартное отклонение жирности молока 0,14%	Среднее арифметическое: $x_{ср}$ =(55+62+58+59+54):5=288:5 =57,6% Рассчитаем для каждой фермы отклонение веса от среднего значения.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

		Разности от среднего: Δ_1=(55 – 57,6) = −2,6 Δ_2=(62 – 57,6) = 4,4 Δ_2=(58 – 57,6) = 0,4 Δ_4=(59 – 57,6) = 1,4 Δ_5=(54 – 7,6) = -3,6 Найдем стандартное отклонение $\sigma = \sqrt{D}$, где D – дисперсия. $(-2,6)^2+4,4^2+0,4^2+1,4^2+(-3,6)^2$ = 6,76+19,36+0,16+1,96+12,96= 41,2 D=41,2:4=10,3 - дисперсия Стандартное отклонение: $\sigma = \sqrt{10,3} \approx 3,21$ В птицеводстве "ускорители роста" или стресс могут приводить к аномалиям в весе яиц (слишком маленькие или большие яйца). Фермы с отклонением по модулю больше стандартного отклонения считаются подозрительными (более 3,21г). Наибольшее абсолютное отклонение |4,4|г=4,4 гнаблюдается у фермы 2 с весом яиц 62 г; большие яйца — возможно, перенасыщениекормами или добавки) и |-3,6|г=3,6 гферма 5 с весом яиц 54 г; слишком маленькие яйца — типично для стресса или ускорителей роста, снижающих качество. Ответ: Фермы 2 и 5 используют «ускоритель роста» или стресс; стандартное отклонение веса яиц 3,21 г	но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	F=235200Н	Используем формулу: $F = \rho g \int_a^b S(x)dx$ Подставим данные значения в формулу: $F = 1000 \cdot 9,8 \cdot \int_0^4 3xdx =$	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		$= \left(1000 \cdot 9{,}8 \cdot 3 \cdot \frac{t^2}{2}\right)\Big\|_0^4 =$ $= 1000 \cdot 9{,}8 \cdot 3 \cdot \frac{16}{2} - 0 =$ $= 1000 \cdot 9{,}8 \cdot 3 \cdot 8 =$ $= 235200\text{Н}$ Ответ: 235200Н	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Укажите координаты точки А, если вектор $\overline{AB}(0; -4; 3)$ и В(-1;6;1) 1. (-1;10;-2) 2. (-1;2;-2) 3. (1;-10;2) 4. (1;-2;2) Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Из ниже предложенных свойств выберите те, которыми обладает функция $y=\log_{0,62}x$ 1. Функция убывает на промежутке (0;+∞) 2. Функция убывает на промежутке (-∞;+∞) 3. Функция возрастает на промежутке (0;+∞) 4. Множество значений функции (0;+∞) 5. Множество значений функции (-∞;+∞) 6. Функция определена на всей числовой оси 7. Функция имеет точки экстремума 8. Функция не имеет точек экстремума Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между поведением производной при переходе через x_0 и критической точкой x_0. А) y' меняет свой знак с + на - — 1. x_0 не является точкой перегиба Б) y' меняет свой знак с - на + — 2. $x_0=x_{перегиб}$ В) y'' меняет свой знак — 3. $x_0=x_{min}$ Г) y' не меняет свой знак — 4. x_0 не является точкой экстремума Д)y'' не меняет свой знак — 5. $x_0=x_{max}$ Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г Д _ _ _ _ _
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	Установите последовательность исследования функции на перегиб. Определить знак второй производной в интервалах Выписать точки перегиба и найти перегиб функции Найти критические точки 2 рода Найти область определения функции

		На числовой прямой отметить область определения и критически точки Найти вторую производную функции Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: | | | | | | |
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Прочитайте задачу, выберите правильный вариант и обоснуйте ответ. Цилиндрическая ёмкость для хранения масла имеет радиус 0,1м и высоту 0,5м. Сколько литров масла вмещает ёмкость (1л = 1000см³)? 1. 15,7 л 2. 1,57 л 3. 0,157 л 4. 157 л Ответ: Обоснование:
Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Решите задачу: Поезд движется прямолинейно со скоростью $v(t)=12t-3t^2$ (км/ч). Найти длину пути, пройденного поездом от начала движения до остановки Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

ВАРИАНТ 1.

1. *Прочитайтетекстивыберитеправильныйответ.*
   Укажите координаты точки А, если вектор$\overline{AB}(0;-4;3)$ и В(-1;6;1)
   1. (-1;10;-2)
   2. (-1;2;-2)
   3. (1;-10;2)
   4. (1;-2;2)

   Ответ:

2. *Прочитайтетекстиустановитесоответствие* между поведением производнойпри переходе через x_0и критической точкойx_0.

   А) y' меняет свой знак с + на - 1. x_0 не является точкой перегиба

   Б) y' меняет свой знак с - на + 2. $x_0=x_{перегиб}$

В) y'' меняет свой знак

Г) y' не меняет свой знак

Д)y'' не меняет свой знак

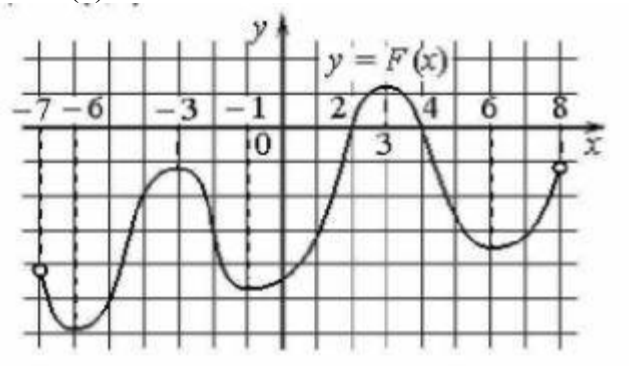
3. $x_0=x_{min}$
4. x_0 не является точкой экстремума
5. $x_0=x_{max}$
6. $x_0=x_{наибол}$
7. $x_0=x_{наимен}$

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Сколько решений имеет уравнения f(x)=0 на отрезке [-5;5], если y=F(x) - одна изпервообразныхфункции f(x)?



1. 0
2. 1
3. 2
4. 3
5. 5

Ответ:

4. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ*

Прямоугольная форма для выпечки изделия имеет размеры основания 0,19 м и 8 см, а высоту 115 мм. Найдите объём формы в литрах. (1 м³ = 1000 л).

1. 17,48 л
2. 0,1748 л
3. 1,748 л
4. 0,01748 л

Ответ:

5. *Прочитайте текст, выберите все правильные варианты*

Из ниже предложенных свойств выберите те, которыми обладает функцияy=$\log_{0,62}$x

1. Функция убывает на промежутке (0;+∞)
2. Функция убывает на промежутке (-∞;+∞)
3. Функция возрастает на промежутке (0;+∞)
4. Функция возрастает на промежутке (-∞;+∞)
5. Множество значений функции (0;+∞)
6. Множество значений функции (-∞;+∞)
7. Функция определена на всей числовой оси
8. Функция имеет точки экстремума

9. Функция не имеет точек экстремума
   В ответе запишите номера выбранных утверждений без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

   Ответ:

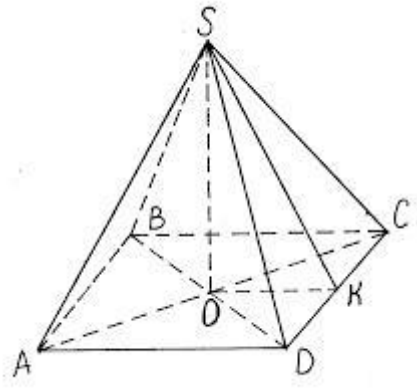
6. *Прочитайте текст и установите последовательность*
   Установите последовательность исследования функции на перегиб.
7. Определить знак второй производной в интервалах
8. Выписать точки перегиба и найтиперегиб функции
9. Найти критические точки 2 рода
10. Найти область определения функции
11. На числовой прямой отметить область определения и критически точки
12. Найти вторую производную функции

   Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

7. Определите верно ли суждение: «Прямая и сфера могут иметь ровно три общие точки»
   1. Верно
   2. Неверно

   Ответ:

8. Установите соответствие между элементам правильной пирамиды и их названиями



А. SO	1. вершина
Б. SK	2. основание
В. SA	3. высота
Г. ASD	4. апофема
Д. ABCD	5. грань
Е. S	6. ребро

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

9. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

   Температура охлаждения продукта снижается по закону $T = T_0 \cdot 2^{-\frac{t}{10}}$, где t – время в часах. Начальная температура T_0 = 100°C. Укажите через сколько часов температура продуктабудет 50°C.
   1. 1 час
   2. 2 часа

3. 5 часов
4. 10 часов

Ответ:

10. Прочитайте текст, выберите все правильные варианты

Перед футбольным турниром измерили рост игроков футбольной команды города N. Оказалось, что рост каждого из футболистов этой команды больше 170 см и меньше 190 см. Выберите утверждения, которые верны при указанных условиях.

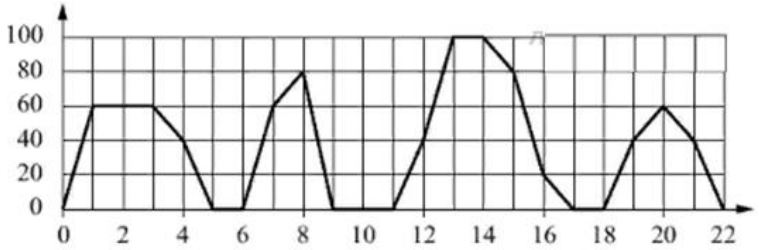
1. В футбольной команде города N обязательно есть игрок, рост которого равен 160 см.
2. В футбольной команде города N нет игроков с ростом 169 см.
3. Рост любого футболиста этой команды меньше 190 см.
4. Разница в росте любых двух игроков футбольной команды города N составляет более 20 см.

В ответе запишите номера выбранных утверждений без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

Ответ:

11. Прочитайтетекстиустановитесоответствие

На графике изображена зависимость скорости движения рейсового автобуса от времени. На вертикальной оси отмечена скорость автобуса в км/ч, на горизонтальной — время в минутах, прошедшее с начала движения автобуса.



Пользуясь графиком, поставьте в соответствие каждому интервалу времени характеристику движения автобуса на этом интервале.

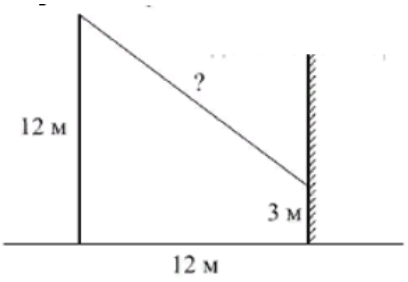
ИНТЕРВАЛЫ ВРЕМЕНИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
А. 4–8 мин.	1. Автобус сделал остановку длительностью 2 минуты
Б. 8–12 мин	2. Скорость автобуса была не меньше 20 км/ч на всём интервале
В. 12–16 мин.	3. Скорость автобуса была не больше 60 км/ч на всём интервале
Г. 18–22 мин	4. Автобус сделал остановку длительностью ровно 1 минута

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Решите задачу:

От столба высотой12м к дому натянут провод, который крепится на высоте 3м от земли (см. рисунок). Расстояние от дома до столба 12м. Найдите длину провода. Ответ дайте в метрах.



Решение:

Ответ:

13. Решите задачу:

Мясоперерабатывающее предприятие хочет снизить отходы производства и уменьшить негативное воздействие на окружающую среду. В настоящее время при переработке 1000 кг мяса образуется 150 кг отходов, которые утилизируются с затратами и загрязнением. Предприятие планирует внедрить технологию, снижающую отходы на 20%. Рассчитайте:

1) Какое количество отходов будет образовываться после внедрения технологии?
2) На сколько кг уменьшится количество отходов?
3) Какой процент снижения общего количества отходов это составит?

Решение:

Ответ:

14. Дайте определение правильным многогранникам. Запишите их названия.

Ответ:

15. Прочитайте задачу, выберите правильный вариант и обоснуйте ответ.

Цилиндрическая ёмкость для хранения масла имеет радиус 0,1м и высоту 0,5м. Сколько литров масла вмещает ёмкость (1 л = 1000 см³)?

1. 15,7 л
2. 1,57 л
3. 0,157 л
4. 157 л

Ответ:

Обоснование:

16. Выполните задание:

Найдите sinx, если cosx=-0,28 и п<x<3п/2.

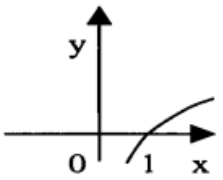
Решение:

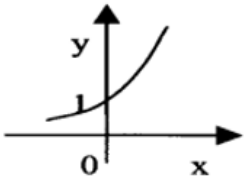
Ответ:

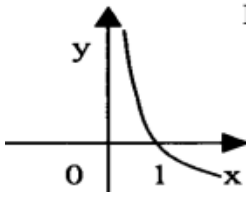
17. Прочитайте задание, выберите правильный вариант и обоснуйте ответ.

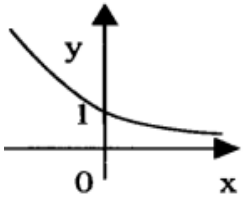
Какой из графиков является графиком функции $y = \left(\frac{\sqrt{3}}{2}\right)^x$.

1 2 3 4









Ответ:

Обоснование:

18. *Решите задачу*

В молочном производстве смешивают два вида молока: первое с 3% жирности, второе с 5% жирности. Получают 200 л смеси с 4% жирности. Сколько литров каждого вида?

Решение:

Ответ:

19. *Решите задачу:*

Вы анализируете жирность молока от 5 ферм: ферма 1 – 3,5%, ферма 2 - 3,8%, ферма 3 – 3,6%, ферма 4 – 3,7%, ферма 5 – 3,4%. Определите ферму/фермы, использующую "ускорители роста" по отклонению жирности от среднего значения.Найдите стандартное отклонение. Ответ округлите до сотых.

Решение:

Ответ:

20. *Решите задачу:*

Поезд движется прямолинейно со скоростьюv(t)=12t-3t^2 (км/ч). Найти длину пути, пройденного поездом от начала движения до остановки.

Решение:

Ответ:

ВАРИАНТ 2.

1. *Прочитайтетекстивыберитеправильныйответ.*
Укажите координаты Вектора $\overline{AB}$, если A(5;-2;6) и B(1;0;2)
1. (-4;-2;4)
2. (4;-2;-4)
3. (4;2;-4)
4. (-4;2;-4)

Ответ:

2. *Прочитайтетекстиустановитесоответствие* между терминами и их описаниями или определениями

A) Односторонний предел слева	1. Предел f(x) при x → a, где a — конечная точка, и значение равно ∞ или −∞.

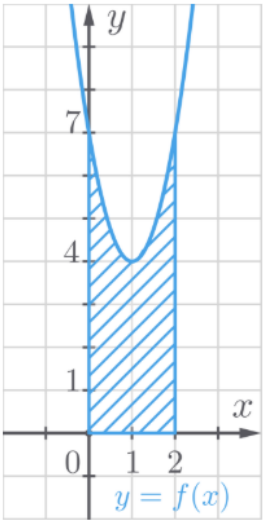
Б) Односторонний предел справа	2. $\lim_{x \to a-0} f(x)$
В) Бесконечный предел	3. Функция непрерывна в точке a, если она определена, предел существует и равен f(a).
Г) Предел на бесконечности	4. Предел f(x) при x → +∞ или x → −∞, равный ∞.
Д) Непрерывность функции в точке	5. $\lim_{x \to a+0} f(x)$
	6. Значение, к которому стремится функция f(x) при x → a, если пределы слева и справа равны
	7. Метод для вычисления пределов вида 0/0 или ∞/∞ путем дифференцирования числителя и знаменателя.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

1. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

На рисунке изображен график некоторой функции y=f(x). Функция $F(x)=x^3-3x^2+7x+0,25$ - одна из первообразных функции f(x). Чему равна площадь закрашенной фигуры?



1. 11
2. 10,5
3. 10
4. 11,5

Ответ:

2. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ*

Прямоугольная форма для выпечки мясного изделия имеет размеры основания 0,30 м и 12 см, высоту 150 мм. Какой объём формы в литрах? (1 м³ = 1000 л).

1. 4,8 л
2. 5,4 л
3. 6,0 л

4. 7,2 л

Ответ:

3. *Прочитайте текст, выберите все правильные варианты*
Из ниже предложенных свойств выберите те, которыми обладает функция $y=5^x$
1. Функция убывает на промежутке (0;+∞)
2. Функция убывает на промежутке (-∞;+∞)
3. Функция возрастает на промежутке (0;+∞)
4. Функция возрастает на промежутке (-∞;+∞)
5. Множество значений функции (0;+∞)
6. Множество значений функции (-∞;+∞)
7. Функция определена на всей числовой оси
8. Функция имеет точки экстремума
9. Функция не имеет точек экстремума

В ответе запишите номера выбранных утверждений без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

Ответ:

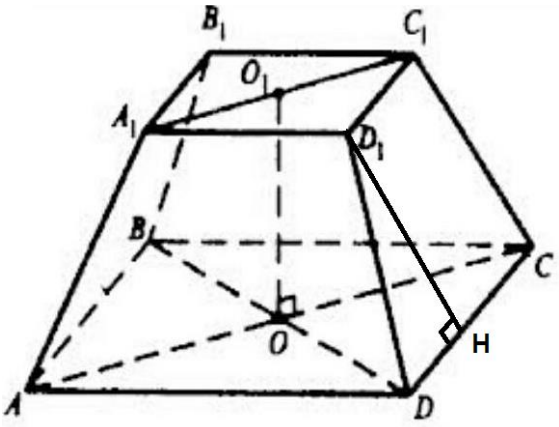
4. *Прочитайте текст и установите последовательность*
Установите последовательность исследования функции на экстремум.
1. Определить знак производной в интервалах
2. Выписать точки экстремума и найти экстремум функции
3. Найти критические точки 1 рода
4. Найти область определения функции
5. На числовой прямой отметить область определения и критически точки
6. Найти производную

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

5. Определите верно ли суждение: «Через любые три точки проходит плоскость и притом только одна»
   1. Верно
   2. Неверно

Ответ:

6. Установите соответствие между элементам правильной усеченной пирамиды и их названиями



А. OO_1	1. ребро
Б. D_1H	2. основание

В. CC_1	3. высота
Г. ADD_1A_1	4. апофема
Д. ABCD	5. грань

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

7. *Прочитайте текст и выберите правильный ответ.*

Температура молока после пастеризации охлаждается по закону $T = T_0 \cdot 2^{-\frac{t}{15}}$, , где t — время в часах, T — температура в °C. Начальная температура $T_0 = 90°C$. Через сколько часов температура молока 45°C?

1. 15 часов
2. 20 часа
3. 25 часов
4. 30 часов

Ответ:

8. *Прочитайте текст, выберите все правильные варианты*

Хозяйка к празднику купила морс, мороженое, крабовые палочки и рыбу. Мороженое стоило дороже крабовых палочек, но дешевле рыбы, морс стоил дешевле мороженого. Выберите утверждения, которые верны при указанных условиях.

1. Морс стоил дешевле рыбы.
2. За морс заплатили больше, чем за мороженное.
3. Рыба − самая дорогая из покупок.
4. Среди указанных четырех покупок есть три, стоимость которых одинакова.

В ответе запишите номера выбранных утверждений без пробелов, запятых и других дополнительных символов.

Ответ:

9. *Прочитайтетекстиустановитесоответствие*

В таблице показаны доходы и расходы фирмы за 5 месяцев.

Месяц	Доход, тыс.руб.	Расход, тыс.руб.
Март	130	110
Апрель	120	115
Май	100	110
Июнь	120	80
Июль	80	70

Пользуясь таблицей, поставьте в соответствие каждому из указанных месяцев характеристику доходов и расходов в этом месяце.

МЕСЯЦЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
А. апрель	1. расход в этом месяце превысил доход
Б. май	2. наименьший расход в период с апреля по июль
В. июнь	3. расход в этом месяце больше, чем расход в предыдущем
Г. июль	4. доход в этом месяце больше, чем доход в предыдущем

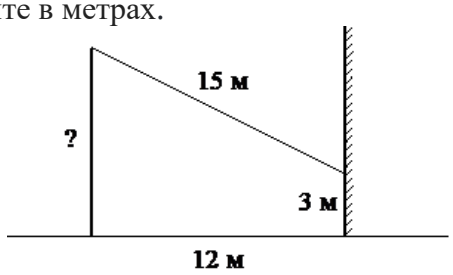
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

10. *Решите задачу:*

От столба к дому натянут провод длиной 15 м, который закреплён на стене дома на

высоте 3 м от земли (см. рисунок). Найдите высоту столба, если расстояние от дома до столба равно 12 м. Ответ дайте в метрах.



Решение:

Ответ:

11. Решите задачу:

Молочный завод перерабатывает 2000 литров молока в сутки, при этом энергопотребление составляет 0.5 кВт·ч на 1 литр молока для процессов пастеризации, охлаждения и упаковки. Внедрение энергоэффективной технологии (например, солнечных панелей и оптимизированных холодильников) позволяет снизить энергопотребление на 15%. Стоимость 1 кВт·ч электроэнергии — 4 рубля. Рассчитайте:

1. Общее суточное энергопотребление без новой технологии.
2. Экономию энергии в день после внедрения.
3. Финансовую экономию за месяц (30 дней).

Решение:

Ответ:

12. Дайте определение трехгранного угла. Запишите свойствауглов трехгранного угла.

Ответ:

13. Прочитайте задачу, выберите правильный вариант и обоснуйте ответ.

В производстве молочных продуктов используется конусная упаковка с радиусом основания r=7см и высотой h=12 см. Рассчитайте стоимость материала на одну упаковку (предполагая, что используется только боковая поверхность, без основания, как в некоторых формах),если материал стоит 0.5 рубля за см².

1. 152,71 руб
2. 197,47 руб
3. 202,48 руб
4. 229,64 руб

Ответ:

Обоснование:

14. Выполните задание:

Найдите cosx, если $sinx = \frac{12}{13}$ и п/2<x<п.

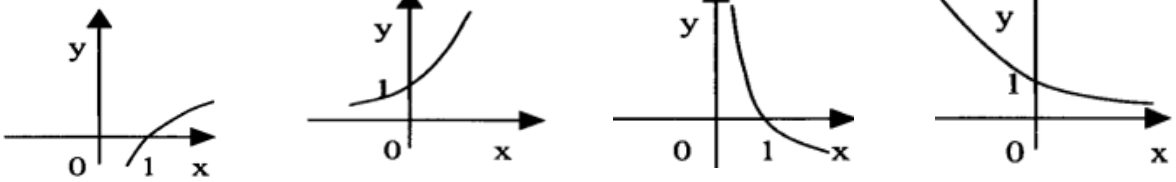
Решение:

Ответ:

15. *Прочитайте задание, выберите правильный вариант и обоснуйте ответ.*

Какой из графиков является графиком функции $y = log_4 x$

1 2 3 4



Ответ:

Обоснование:

16. *Решите задачу*

В мясоперерабатывающем производстве смешивают два вида говяжьего фарша: первый с 10% содержанием жира, второй с 20% содержанием жира. Получают 150 кг смеси с 15% содержанием жира. Сколько килограммов каждого вида фарша нужно взять?

Решение:

Ответ:

17. Решите задачу:

Вы анализируете средний вес куриных яиц от 5 ферм: ферма 1 – 55 г, ферма 2 – 62 г, ферма 3 – 58 г, ферма 4 – 59 г, ферма 5 – 54 г. Определите ферму/фермы с возможными проблемами (например, использование "ускорителей роста" или стресс, влияющий на вес) по отклонению веса от среднего значения. Найдите стандартное отклонение. Ответ округлите до сотых.

Решение:

Ответ:

18. Решите задачу:

Вертикальная прямоугольная стенка танка для хранения молока шириной a=3 м и высотой h=4 м, погружена в воду. Найдите силу давления воды на эту стенку (ρ=1000 кг/м³, g=9.8 м/с²)

Решение:

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.08 Физика

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.08 Физика
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.08 Физика включает:

16. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
17. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
18. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименованиекомпетенции	Количествозаданий
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	3
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства	1
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	6
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	4
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З2структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	ООД.08 Физика	1,2	4
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации	ООД.08Физика	1, 2	5

		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать: З12 современная научная и профессиональная терминология Уметь: У13 применять современную научную профессиональную терминологию	ООД.08Физика	1, 2	20
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	ООД.08Физика	1, 2	10, 11, 14
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: З19 правила оформления документов З20 правила построения устных сообщений Уметь: У23 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	ООД.08Физика	1, 2	9, 13

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З26правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности З28пути обеспечения ресурсосбережения	ООД.08Физика	1, 2	3
		Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства	Знать: З53 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	ООД.08Физика	1, 2	7
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Знать: З68 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; З70 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения;	ООД.08Физика	1, 2	9, 11, 12, 13, 15, 17
		Уметь: У78 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У80 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного			

		происхождения Навыки: Н44 регулирования температуры и времени охлаждения			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З81 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; З83устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; Уметь: У86 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. Навыки: Н52 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н56регулирования температуры и времени охлаждения	ООД.08Физика	1, 2	1, 2, 6, 18
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов	Знать: З94 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП З97 принцип действия оборудования по	ООД.08Физика	1, 2	8, 19

	в процессе производства продукции из мясного сырья.	первичной обработке сырья животного происхождения			
		Уметь: У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У96 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения			
		Навыки: Н68 регулирования температуры и времени охлаждения			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З2, З3 У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З8 У6, У7, У8	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 03	З12 У13	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	У23	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

ОК 05	З19, З20 У23	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 07	З26, З28 У30, У31	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 1.2	З53	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 2.1	З68, З70 У78, У80 Н44	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 2.2	З81, З83 У86, У88 Н52, Н56	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		2	Задание закрытого типа на установление	Базовый	1

			соответствия		
		6	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	З94, З97 У94, У96 Н68	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученныеза выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ

	полноте	правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не требуются
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Не требуются
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Не требуются
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Не требуются
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Не требуются
ОК 07	Содействовать сохранению	Не требуются

	окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства	Не требуются
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Не требуются
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Не требуются
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Не требуются

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

1 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1В, 2Б, 3А		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	124		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2		1 б — полный правильный ответ;

			0 б — остальные случаи
5.	135		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1В, 2А, 3Г, 4Б		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1Б, 2А, 3В, 4Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	3		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	134		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1А, 2Б, 3В, 4Г		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	**Теплоемкость** мяса определяет количество тепловой энергии, необходимой для нагрева единицы массы продукта до заданной температуры.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Удельная теплоёмкость показывает, сколько тепла может накопить материал. Металлы имеют относительно низкую удельную теплоёмкость, но из-за высокой теплопроводности быстро		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	нагреваются и могут вызвать мгновенный ожог. Теплопроводность определяет скорость распространения тепла в материале. Высокая теплопроводность металлов означает, что даже участок оборудования, удалённый от источника нагрева, может быть опасен.		
14.	Учет давления вакуума обеспечивает герметичность упаковки. Недостаточное разрежение приводит к окислению продукта, чрезмерное – к деформации упаковки. Контроль температуры запайки швов определяет их прочность. При низкой температуре шов не герметизируется, при высокой – происходит прожиг пленки.		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	3	Недостаточный вакуум приводит к наличию остаточного кислорода в упаковке. Кислород является окислителем, что вызывает: Прогоркание жиров (окисление липидов) Изменение цвета мяса Сокращение срока годности продукции Остальные варианты не связаны напрямую с наличием кислорода: конденсация влаги возникает при перепадах температур, кристаллизация – при замораживании, активность ферментов зависит от температуры хранения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	**Диффузия** обеспечивает проникновение ионов соли в мышечные волокна за счет градиента концентрации. Скорость диффузии зависит от: температуры, концентрации рассола, размера и структуры мясных волокон		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	1	При повышении температуры в камере усиливается испарение влаги с поверхности мяса, что приводит к уменьшению массы продукта (усушке) и ухудшению товарного вида. **В результате нарушения режима работы холодильной камеры происходят следующие последствия:** снижение выхода готовой продукции, ухудшение потребительских свойств, экономические потери от усушки	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Теплоемкость мяса определяет количество тепловой энергии, необходимой для нагрева единицы массы продукта до заданной температуры. Чем выше теплоемкость, тем больше энергии требуется для прогрева. Теплопроводность влияет на скорость распространения тепла внутри продукта: Низкая теплопроводность жира замедляет прогрев изделий с жировыми прослойками.	Теплоемкость мяса определяет количество тепловой энергии, необходимой для нагрева единицы массы продукта до заданной температуры. Чем выше теплоемкость, тем больше энергии требуется для прогрева. Теплопроводность влияет на скорость распространения тепла внутри продукта: Низкая теплопроводность жира замедляет прогрев изделий с жировыми прослойками.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	**1,8144кг**.	**Расчёт приведённой скорости испарения:** $K_{прив}=K_{баз}\cdot kT\cdot k\phi\cdot kv$ K=0,12×0,95×1,10×1,15=0,12×1,20175≈0,144%/сут. **Расчёт потерь за 7 суток:** $\Delta m=m0\cdot(K_{прив}/100)\cdot t$ Δm=180×(0,144/100)×7=180×0,00144×7=1,8144 кг	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	**Принципыбезопасности:** **Закон Паскаля:** давление в закрытой системе распределяется равномерно **Закон Бойля-Мариотта:** при нарушении вакуума происходит резкое увеличение объема газа **Механика упругих тел:** учет прочности материалов конструкции 50000 Н	**Принципыбезопасности:** **Закон Паскаля:** давление в закрытой системе распределяется равномерно **Закон Бойля-Мариотта:** при нарушении вакуума происходит резкое увеличение объема газа **Механика упругих тел:** учет прочности материалов конструкции **Расчетопасногодавления:** При нарушении герметичности давление выравнивается до 1 атм Разность давлений: ΔP = 1 - 0,01 = 0,99 атм ≈ 100 кПа	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		Расчет силы воздействия на дверцу камеры: Сила давления: $F = \Delta P \times S = 100\,000$ Па $\times$ 0,5 м² = 50 000 Н	

2 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1А, 2Б, 3В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	1, 2, 5		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	1		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	1, 4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1А, 2В, 3Г, 4Б		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1Б, 2В, 3А, 4Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	4		1б—полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	2, 3, 5		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	1Б, 2А, 3Г, 4В		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Высокая теплопроводность материала котла обеспечивает быстрый и равномерный нагрев продукта, снижает время термической обработки и энергозатраты. Низкая теплопроводность приводит к локальным перегревам и ухудшению качества продукта.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Удельная теплота парообразования воды велика. При конденсации пара выделяется большое количество тепла, что может вызвать тяжелые ожоги. Также пар имеет высокую температуру и невидим, что увеличивает риск травм.		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Теплоемкость изоляции влияет на скорость прогрева/остывания камеры. Высокая теплоемкость позволяет стабилизировать температуру, снижая нагрузку на холодильное оборудование. Совместный учет параметров гарантирует энергоэффективность и соблюдение температурного режима.		3 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	2	При нарушении вакуума в упаковку проникает кислород, который окисляет липиды (жиры), приводя к прогорканию и порче продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Законы теплообмена позволяют рассчитать время и температуру стерилизации,		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	обеспечивая гибель микрофлоры без перегрева продукта. Конвекция и теплопроводность определяют скорость прогрева центра банки. Оптимизация режима сохраняет качество и увеличивает срок годности.		однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	1	Испарение влаги с поверхности продукта при колебаниях температуры приводит к потере массы, ухудшению внешнего вида и консистенции ("усушка").	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Высокая теплоемкость формы требует больше энергии для прогрева, но обеспечивает равномерный нагрев. Высокая теплопроводность ускоряет передачу тепла к продукту. Пример расчета: Для формы массой 2 кг (сталь, c = 500 Дж/кг·°C) нагрев с 20°C до 180°C: Q=2×500×(180−20)=160000Q=2×500×(180−20)=160000 Дж. Эта энергия должна быть учтена при расчёте времени запекания.	Высокая теплоемкость формы требует больше энергии для прогрева, но обеспечивает равномерный нагрев. Высокая теплопроводность ускоряет передачу тепла к продукту. Пример расчета: Для формы массой 2 кг (сталь, c = 500 Дж/кг·°C) нагрев с 20°C до 180°C: Q=2×500×(180−20)=160000Q=2×500×(180−20)=160000 Дж. Эта энергия должна быть учтена при расчёте времени запекания.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	66 976 кДж	$Q=c\cdot m\cdot(t_2-t_1)$ Q=4.18 кДж/(кг·°C)×200 кг×(95°C -15°C) =66976 кДж	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
		Рассчитайте объем воздуха, который необходимо удалить за час, если избыточное тепло составляет 10 000 кДж/ч, температура приточного воздуха +15°C, удаляемого +30°C, удельная теплоемкость воздуха 1 кДж/(кг·°C), плотность воздуха 1,2 кг/м³.	

20.	~555.56 м³/ч	**Решение:** Количество тепла, которое должен унести воздух: Q=10000 кДж/ч. Масса воздуха, которую нужно удалить: $m=Q/(c\cdot(t_2-t_1))=10000/(1\times(30-15))=$ $10000/15\approx666.67$ кг/ч Объем воздуха: $V=m/\rho=666.67/1.2\approx555.56$ м	5 б — полный правильный ответ; 1 б -допущена одна ошибка/неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ</td><td>В стеклянный сосуд с водой поместили монету. Как изменится кажущаяся глубина расположения монеты, если воду заменить на прозрачное масло с большим показателем преломления?
Варианты ответов:
А) Увеличится
Б) Уменьшится
В) Не изменится
Г) Монета станет невидимой
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: В сосуде под поршнем находится насыщенный пар. Как изменится давление этого пара, если при неизменной температуре...?
Варианты ответов:
1. Увеличить объем под поршнем
2. Уменьшить объем под поршнем
Впустить в сосуд еще такое же количество того же пара
4. Впустить в сосуд некоторое количество воздуха

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между физическими величинами и формулами, по которым их рассчитывают.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table>
<tr><th>ВЕЛИЧИНЫ:</th><th>ФОРМУЛЫ:</th></tr>
<tr><td>А) Сила тока</td><td>I = q / t</td></tr>
<tr><td>Б) Мощность тока</td><td>U = A / q</td></tr>
<tr><td>В) Работа тока</td><td>R = ρ * l / S</td></tr>
<tr><td>Г) Напряжение</td><td>P = I * U</td></tr>
<tr><td>Д) Сопротивление проводника</td><td>A = I * U * t</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г Д _ _ _ _ _
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Выберите физическое тело, обладающее наибольшей внутренней энергией. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа: 1 кгльдапри -10°С. 1 кг воды при +10°С. 1 кг водяного пара при +100°С. 1 кг воды при +90°С. Ответ: Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый Обоснованный ответ или решение задачи	Решите задачу: Рассчитайте теоретическую и полезную работу, которую совершает тепловой двигатель, если при сгорании топлива выделилось 200 кДж теплоты. Коэффициентполезногодействиядвигателясоставляет 25%. Ответ:

Таблица8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1 вариант

1. **Задание:**
   При расчете энергозатрат на заморозку говяжьих туш необходимо определить количество теплоты, которое нужно отвести от продукта. Какая формула правильно описывает процесс охлаждения и заморозки мяса от начальной до конечной температуры (без учета фазового перехода)?
   Варианты ответов:
1. Q=mλ$Q=m\lambda$
2. Q=cm(t2−t1)$Q=cm(t2-t1)$
3. Q=mMRT$Q=MmRT$
4. Q=Pt$Q=Pt$
   Ответ:

2. **Задание:**
   Установите соответствие между физическим свойством животного сырья и технологическим процессом, на который это свойство напрямую влияет.

Физическое свойство	Технологический процесс
1. Плотность	А. Сушка мясных продуктов
2. Теплопроводность	Б. Расчет времени охлаждения туш
3. Влажность	В. Разделение фаз в производстве жиров

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3. **Задание:**

Какие из перечисленных мероприятий позволяют снизить энергопотребление на предприятии по переработке мяса?

Выберите все верные варианты.

1. Установка теплообменников-рекуператоров
2. Использование энергосберегающего освещения
3. Увеличение скорости работы конвейерных линий
4. Применение пастеризации вместо стерилизации
5. Регулярная разморозка холодильных камер

Ответ:

4. **Задание:**

Для равномерного измельчения мышечной ткани при производстве мясных полуфабрикатов используется принцип, основанный на:

1. Законе Ома для полной цепи
2. Законе Гука для упругих деформаций
3. Явлении инерции при вращательном движении
4. Диффузии частиц в жидкостях

Ответ:

5. **Задание:**

Какие из перечисленных устройств используются для преобразования электрической энергии в механическую на производственной линии убоя и разделки птицы?

Выберите все верные варианты.

1. Электродвигатели конвейерных систем
2. Трансформаторы питания
3. Соленоиды автоматических клапанов
4. Резисторы регулировки мощности
5. Электромагниты сортировочных установок

Ответ:

6. **Задание:**

Установите соответствие между этапом технологического процесса переработки мяса и используемым физическим оборудованием.

Технологический процесс	Оборудование
1. Обвалка мяса	А. Вакуумная мешалка
2. Посол и массаж	Б. Ленточный пресс
3. Отделение жира	В. Пневматический обвалочный аппарат
4. Прессование фарша	Г. Сепаратор жира

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. **Задание:**

Для оперативного контроля влажности мышечной ткани при приемке сырья используется метод, основанный на измерении...

1. Электропроводности ткани
2. Оптической плотности среза
3. Теплоемкости образца
4. Упругих деформаций волокон

Ответ:

8. **Задание:**

Установите соответствие между видом мясной продукции и оптимальными физическими условиями её хранения.

Вид мясной продукции	Условия хранения
1. Свежее мясо (охлажденное)	А. t = -18°C, влажность 85-90%
2. Замороженные полуфабрикаты	Б. t = 0...+4°C, влажность 85-90%
3. Вареные колбасы	В. t = +2...+6°C, влажность 75-80%
4. Сырокопченые изделия	Г. t = +12...+15°C, влажность 75-78%

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. **Задание:**

При организации работы с электрооборудованием в цехе переработки мяса сотрудник должен соблюдать требования безопасности. Какое физическое явление представляет наибольшую опасность при работе с неисправным оборудованием с точки зрения поражения электрическим током?

1. Электромагнитная индукция
2. Электростатический разряд
3. Нарушение изоляции токоведущих частей
4. Короткое замыкание

Ответ:

10. **Задание:**

При проведении лабораторных исследований образцов мясной продукции команда технологов должна учитывать физические свойства продукции. Какие из перечисленных параметров требуют согласованной интерпретации результатов всеми членами команды? Выберите все верные варианты.

1. Показания рефрактометра содержания влаги
2. Цвет стен лаборатории
3. Результаты измерения pH мяса
4. Данные консистентометра о плотности продукта
5. Расписание работы лаборатории

Ответ:

11. **Задание:**

Установите соответствие между технологической операцией и физическим процессом, лежащим в её основе.

Технологическая операция	**Физический процесс**
1. Шприцевание рассолом	А. Осмос
2. Варка колбасных изделий	Б. Теплопередача
3. Копчение	В. Диффузия
4. Прессование фарша	Г. Упругая деформация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. **Задание:**

Объясните, каким образом знание теплоемкости мясного сырья влияет на выбор режимов термической обработки продукции.

Ответ:

13. **Задание:**

Объясните, почему знание удельной теплоёмкости и теплопроводности материалов важно для предотвращения ожогов при работе с тепловым оборудованием в цехе.

Ответ:

14. **Задание:**

Объясните, почему при совместной настройке вакуум-упаковочной машины важно учитывать физические параметры (давление, температуру).

Ответ:

15. **Задание:**

Для обеспечения стабильной работы вакуум-упаковочной машины необходимо поддерживать определенное давление в камере. Какое явление возникает при недостаточном вакууме в упаковке мясной продукции?

1. Конденсация влаги на продукте

2. Кристаллизация соков продукта
3. Окисление липидов кислородом воздуха
4. Усиление активности ферментов

Ответ:

Обоснование:

16. **Задание:**
Объясните, каким образом использование законов диффузии позволяет оптимизировать процесс посола мясного сырья.

Ответ:

17. **Задание:**
При нарушении режима работы холодильной камеры для хранения мяса изменились характеристики продукта. Какое физическое явление является основной причиной изменения качества мяса при колебаниях температуры в камере?Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

1. Испарение влаги с поверхности продукта
2. Кристаллизация жировых компонентов
3. Денатурация белковых молекул
4. Ускоренное окисление миоглобина

Ответ:

Обоснование:

18. **Задание:**
Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Объясните, каким образом знание теплоемкости и теплопроводности мясного сырья влияет на выбор режимов термической обработки продукции». Приведите пример для конкретного вида мясного продукта с расчетами.

Ответ с обоснованием:

19. **Задача:**
Рассчитайте массовые потери говяжьей туши при хранении в холодильной камере в течение 7 суток в условиях:
- температура воздуха: −1°C
- относительная влажность: 85%
- скорость движения воздуха: 0,3 м/с
- $m0$ - начальная масса туши: 180 кг
- Kбаз-удельная скорость испарения влаги: 0,12% в сутки (при базовых условиях)

Поправочные коэффициенты:
- kT - на температуру: 0,95 (при −1°C)
- $k\phi$ - на влажность: 1,10 (при 85%)
- kv - на скорость воздуха: 1,15 (при 0,3 м/с)

Решение:

Ответ:

20. **Задача:**

Объясните, какие физические принципы необходимо учитывать для обеспечения безопасности персонала при работе с вакуум-упаковочным оборудованием. Приведите пример расчета давления, которое может создать опасность при нарушении герметичности камеры.
Объем рабочей камеры: 0,1 м³
Исходное давление в камере: 0,01 атм (вакуум)
Атмосферное давление: 1 атм
Площадь дверцы: 0,5 м²

Решение:

Ответ:

2 вариант

1. **Задание:**

При расчете энергозатрат на нагрев воды для мойки оборудования используется формула, учитывающая массу воды и изменение температуры. Какая формула правильно описывает этот процесс?

Варианты ответов:

1. Q=mλ$Q=m\lambda$
2. Q=cm(t2−t1)$Q=cm(t2-t1)$
3. Q=mMRT$Q=MmRT$
4. Q=Pt$Q=Pt$

Ответ:

2. **Задание:**

Установите соответствие между физическим свойством сырья и его влиянием на технологический процесс.

Физическое свойство	**Технологический процесс**
1. Теплоемкость	А. Пастеризация молока
2. Электропроводность	Б. Электростимуляция мяса
3. Вязкость	В. Перекачивание фарша

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3. **Задание:**

Какие из перечисленных мер способствуют ресурсосбережению на мясоперерабатывающем предприятии?

Выберите все верные варианты.

1. Утилизация тепла от холодильных установок
2. Использование оборотного водоснабжения
3. Увеличение продолжительности рабочей смены
4. Применение энергоемкого оборудования
5. Автоматизация контроля температуры

Ответ:

4. **Задание:**

Для контроля уровня жидкости в резервуаре используется принцип, основанный на:

1. Законе Архимеда
2. Законе Паскаля
3. Капиллярном эффекте
4. Испарении жидкости

Ответ:

5. **Задание:**

Какие из перечисленных устройств преобразуют механическую энергию в электрическую?

Выберите все верные варианты.

1. Генератор
2. Электродвигатель
3. Термопара
4. Пьезоэлемент
5. Соленоид

Ответ:

6. **Задание:**
Установите соответствие между оборудованием и физическим принципом его работы.

Оборудование	**Принцип работы:**
1. Термометр сопротивления	А. Изменение электрического сопротивления
2. Ультразвуковой увлажнитель	Б. Измерение давления жидкости
3. Инфракрасный датчик	В. Пьезоэффект
4. Манометр	Г. Тепловое излучение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. **Задание:**
Для измерения плотности рассола используется метод, основанный на:

1. Законе Гука
2. Законе Архимеда
3. Явлении диффузии
4. Испарении жидкости

Ответ:

8. **Задание:**

Установите соответствие между видом продукции и рекомендуемыми физическими условиями хранения.

Вид продукции	**Условия хранения**
1. Субпродукты охлажденные	А. t = -10°С, влажность 90%
2. Сало-сырец	Б. t = 0...+2°С, влажность 85%
3. Варено-копченые изделия	В. t = +4...+6°С, влажность 80%
4. Фарш замороженный	Г. t = -18°С, влажность 05%

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. **Задание:**

При работе с электрооборудованием в условиях повышенной влажности наиболее опасным является:

1. Статическое электричество
2. Пониженное напряжение
3. Повышенное сопротивление изоляции
4. Возможность короткого замыкания

Ответ:

10. **Задание:**

Какие из перечисленных параметров требуют согласованной оценки при проведении испытаний мясных полуфабрикатов?

1. Температура в цехе
2. Показания термографов
3. Результаты измерения влажности
4. Цвет униформы персонала
5. Данные о pH фарша

Ответ:

11. **Задание:**

Установите соответствие между операцией и физическим процессом.

Операция	**Физический процесс**
1. Сушка мяса	А. Фазовый переход
2. Плавление жира	Б. Испарение
3. Фильтрация бульона	В. Понижение давления
4. Вакуумирование	Г. Проникновение через мембрану

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. **Задание:**

Объясните, как знание теплопроводности материала котла влияет на эффективность нагрева пищевых сред.

Ответ:

13. **Задание:**

Объясните, почему при работе с паром необходимо учитывать его высокую удельную теплоту парообразования.

Ответ:

14. **Задание:**

Объясните, почему при совместной работе над проектом нового холодильника

важно учитывать теплоемкость изоляционных материалов.

Ответ:

15. **Задание:**

Какое явление может привести к порче продукта при нарушении герметичности вакуумной упаковки?

1. Кристаллизация влаги
2. Окисление жиров
3. Усадка продукта
4. Увеличение массы

Ответ:

Обоснование:

16. **Задание:**

Объясните, как использование законов теплообмена позволяет оптимизировать процесс стерилизации консервов.

Ответ:

17. **Задание:**

Какое физическое явление является основной причиной потери массы мясных продуктов при хранении в неправильных условиях?

1. Испарение влаги
2. Окисление белков
3. Ферментативное расщепление
4. Упругая деформация

Ответ:

Обоснование:

18. **Задание:**

Объясните, каким образом знание теплоемкости и теплопроводности материала форм для запекания влияет на качество готового продукта. Приведите пример расчёта.

Ответ с обоснованием:

19. **Задача:**

Рассчитайте количество теплоты, необходимое для нагрева 200 кг воды от 15°C до 95°C для мойки оборудования. Удельная теплоемкость воды: 4,18 кДж/(кг·°C).

Решение:

Ответ:

20. **Задача:**

Объясните, какие физические принципы необходимо учитывать при проектировании системы вентиляции в цехе с тепловыделяющим оборудованием. Рассчитайте объем воздуха, который необходимо удалить за час, если избыточное тепло составляет 10 000 кДж/ч, температура приточного воздуха +15°C, удаляемого +30°C, удельная теплоемкость воздуха 1 кДж/(кг·°C), плотность воздуха 1,2 кг/м³.

Решение:

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.09 Физическая культура

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.09 Физическая культура
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.09 Физическая культура включает:

19. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
20. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
21. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	6
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	3
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	3
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Уметь: У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы.	ООД.09 Физическая культура	1,2	4, 9, 18, 20
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З18 психологические особенности личности. Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды. У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ООД.09 Физическая культура	3, 4	11, 15,8,12
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и	З30 роль физической культуры в общекультурном,	ООД.09 Физическая культура	3, 4	1,3,5,10,16, 17

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	профессиональном и социальном развитии человека З31 основы здорового образа жизни З32 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности З33 средства профилактики перенапряжения У34 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У35 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности У36 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности			
ПК 1.2.	Организовывать выполнение	У68 организовывать	ООД.09 Физическая	3, 4	2, 6, 7

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям.	культура		
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям. У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; У68 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; У71 контролировать выполнение производственных плановых заданий;	ООД.09 Физическая культура	3, 4	13, 14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2,	4	Задание закрытого	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	У3		типа с выбором одного верного ответа из предложенных		
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 04	З17, З18, У22, У23	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 04	З18, У22, У23	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			предложенных		
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 08	З30, З31, З32, З33, У34, У35, У36	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 1.2	З54, У68	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 1.2	З54, У68	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 1.2	З54, У68	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.3	З54, У67	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З54, У67	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	З54, У67	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	верным, если правильно указана цифра	баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов.

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	-
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3	Соревновательно-достиженческая форма направлена на спортивные результаты.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А3, Б4, В1, Г2	Атлетическая гимнастика — сила; аэробная — выносливость; стретчинг — гибкость; шейпинг — коррекция фигуры.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	2,3, 4	Методы Э. Джекобсона, И. Шульца и А.Н. Стрельниковой являются релаксационными и восстановительными.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	2	Федеральный закон №329-ФЗ регулирует сферу физической	1 б --- полный правильный ответ; 0

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		культуры и спорта.	б --- остальные случаи
5.	1, 2, 4, 5	Курение не является компонентом ЗОЖ.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1В, 2Б, 3А	В футболе — угловой, в баскетболе — штрафные броски, в волейболе — атакующий удар.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	1	Медицинский осмотр обязателен для допуска к занятиям	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1Б, 2А, 3В	Футбол — запрет игры руками; баскетбол — правило 3–8–24 сек; волейбол — три касания.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	1	ГТО — основа прикладно-ориентированной физической культуры в РФ.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 2, 3	ГТО готовят с использованием базовой подготовки, национальных видов спорта и игр.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1А, 2Б, 3В, 4Г	Соответствие травм и мер первой помощи.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Профессионально-ориентированная физическая культура — система занятий, направленная на развитие качеств, необходимых для	Направлена на подготовку организма к специфическим условиям труда, повышение работоспособности и снижение профессиональных рисков.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	конкретной профессии.		
13.	Этапы: начальная адаптация, устойчивая адаптация, деадаптация.	Организм последовательно проходит фазы привыкания, укрепления и возможного угасания адаптационных изменений при отсутствии нагрузки.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Компоненты: физическая активность, рациональное питание, отказ от вредных привычек, закаливание, личная гигиена.	Эти компоненты взаимосвязаны и обеспечивают гармоничное функционирование организма, повышение иммунитета и качества жизни.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	1, Упражнения для профилактики нарушения осанки наиболее эффективны, так как они напрямую компенсируют статичную позу при работе за компьютером, укрепляют мышцы спины, предотвращают сколиоз и остеохондроз, что особенно важно для специалистов, проводящих долгое время в сидячем положении.	Упражнения для профилактики нарушения осанки наиболее эффективны, так как они напрямую компенсируют статичную позу при работе за компьютером, укрепляют мышцы спины, предотвращают сколиоз и остеохондроз, что особенно важно для специалистов, проводящих долгое время в сидячем положении. Эти упражнения включены в программу как часть физкультурно-оздоровительной деятельности	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Правила: разминка, контроль нагрузки, использование	профилактика травматизма	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	правильной техники, соблюдение правил безопасности, медицинский контроль.		но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	3	В волейболе тактика защиты и нападения постоянно меняется и требует высокой координации.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Физическая культура укрепляет опорно-двигательный аппарат, предотвращает профессиональные заболевания (например, варикоз, остеохондроз).	Связь с профессией указана	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Направления: утренняя гимнастика, физкультпаузы, корригирующие упражнения, занятия в секциях.	Регулярные дозированные нагрузки в режиме труда помогают поддерживать тонус, снимать усталость и предотвращать профессиональные заболевания.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	План: диагностика → определение слабых сторон → подбор упражнений → периодизация → контроль результатов.	Индивидуальный подход позволяет эффективно готовиться к нормативам, постепенно улучшая показатели и укрепляя здоровье.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Вариант 2

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	1	Оздоровительная физкультура направлена на укрепление здоровья и профилактику.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	А4, Б1, В2, Г3	Кондиционная тренировка — повышение работоспособности; единоборства — сила и координация; шейпинг — коррекция фигуры; релаксация — восстановление.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	1, 2, 3, 4, 5	Все перечисленные методы используются для контроля состояния организма.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	2	Государственные требования ГТО утверждаются приказом Минспорта России.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	1, 2, 5	Уровень подготовленности, цели и этап адаптации — ключевые факторы планирования нагрузки.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1В, 2Б, 3А	Вбрасывание — футбол; блок — волейбол; штрафной бросок — баскетбол.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	2	Аэробная гимнастика направлена на развитие выносливости, а не максимальной силы.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
			остальные случаи
8.	1А, 2Г, 3В, 4Б	Сила развивается упражнениями с отягощениями, выносливость к статике формируется в условиях работы на производстве, координация — балансовыми упражнениями, гибкость — упражнениями на растяжку.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	4	Гигиеническое воспитание включает закаливание, банные процедуры и личную гигиену.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 2, 3	Для подготовки к ГТО используются упражнения на силу, выносливость и гибкость.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1Б, 2В, 3Г, 4А	Растяжение — неправильное приземление; ушиб — прямой удар; тепловой удар — жара; обморожение — холод.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Кондиционная тренировка — это системная организация занятий, направленная на планомерное повышение физической	Цель — развитие общей физической подготовленности и адаптация к нагрузкам.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	работоспособности и улучшение функционального состояния организма.		правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Методы: проба Руфье, контроль пульса, измерение АД, оценка субъективных ощущений, тестирование физических качеств.	Регулярный контроль позволяет корректировать нагрузку и оценивать эффективность занятий.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Принципы: постепенность, систематичность, индивидуализация, доступность, оздоровительная направленность.	Соблюдение принципов обеспечивает безопасность и эффективность занятий.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15.	2	Кардиотренировки умеренной интенсивности наиболее эффективны для борьбы с гиподинамией, так как улучшают кровообращение, повышают общий тонус и могут выполняться регулярно без высокого риска травм.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Правила:	Чёткая организация — залог	3 б ---

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	определение исходного уровня, постановка целей, составление плана, регулярность занятий, контроль результатов, коррекция нагрузки.	успешной подготовки к нормативам.	полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	2	В баскетболе точность броска, передачи и ведения мяча напрямую зависят от высокой координации и точности движений.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Физическая культура повышает общую работоспособность, снижает утомляемость, улучшает психоэмоциональное состояние и способствует профилактике профессиональных заболеваний.	Регулярная активность поддерживает высокий уровень функциональных возможностей организма.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Направления: обязательная разминка, соблюдение техники упражнений, дозирование нагрузки, использование	Комплексный подход минимизирует риски травм при самостоятельных занятиях.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	защитного инвентаря, контроль самочувствия, знание правил оказания первой помощи.		правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	Занятия физической культурой укрепляют здоровье, повышают иммунитет, поддерживают функциональные возможности организма, способствуют профилактике заболеваний, сохранению психического равновесия и продлению активной творческой жизни.	Занятия физической культурой укрепляют здоровье, повышают иммунитет, поддерживают функциональные возможности организма, способствуют профилактике заболеваний, сохранению психического равновесия и продлению активной творческой жизни.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	**1. Выбрать один правильный ответ.** Какая из перечисленных форм организации физической культуры направлена на достижение высоких спортивных результатов? 1. Оздоровительная 2. Прикладно-ориентированная 3. Соревновательно-достиженческая 4. Реабилитационная **Ответ:** _____
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	**5. Выбрать несколько правильных ответов:** Какие компоненты входят в структуру здорового образа жизни?

<table>
<tr><td>Тип задания</td><td>Инструкция</td><td>Пример задания</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>1. Рациональное питание
2. Регулярные занятия физической культурой
3. Курение в умеренных количествах
4. Личная гигиена
5. Закаливание организма
Ответ: _____</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>2. Установите соответствие между системой физической культуры и её основной целью:
А) Атлетическая гимнастика
Б) Аэробная гимнастика
В) Стретчинг
Г) Шейпинг
1. Развитие гибкости, профилактика травм
2. Коррекция фигуры, снижение массы тела
3. Развитие силы, увеличение мышечной массы
4. Улучшение работы сердечно-сосудистой системы, выносливость
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Выберите вид спорта, в котором тактические действия в защите и нападении имеют наибольшее значение.
Запишите аргументы.
1. Футбол
2. Баскетбол
3. Волейбол
4. Лёгкая атлетика
Ответ: _____
Обоснование:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>19.Каковы основные направления использования средств физической культуры для поддержания</td></tr>
</table>

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		необходимого уровня физической подготовленности в процессе профессиональной деятельности? Дайте развернутый ответ. **Ответ:**

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Выбрать один правильный ответ.

Какая из перечисленных форм организации физической культуры направлена на достижение высоких спортивных результатов?

5. Оздоровительная
6. Прикладно-ориентированная
7. Соревновательно-достиженческая
8. Реабилитационная

Ответ: _____

2. Установите соответствие между системой физической культуры и её основной целью:

А) Атлетическая гимнастика
Б) Аэробная гимнастика
В) Стретчинг
Г) Шейпинг

5. Развитие гибкости, профилактика травм
6. Коррекция фигуры, снижение массы тела
7. Развитие силы, увеличение мышечной массы
8. Улучшение работы сердечно-сосудистой системы, выносливость

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Выберите правильные варианты ответов:

Какие из перечисленных методов относятся к современным оздоровительным системам физической культуры?

1. Аутогенная тренировка И. Шульца

2. Дыхательная гимнастика А.Н. Стрельниковой
3. Силовой тренинг с максимальными весами
4. Синхрогимнастика по методу «Ключ»
5. Статические упражнения без динамики

Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ:

Какой нормативный документ регулирует права и обязанности граждан в сфере физической культуры и спорта в РФ?

1. Трудовой кодекс РФ
2. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в РФ»
3. СанПиН 2.4.2.2821-10
4. Федеральный закон «Об образовании в РФ»

Ответ: _____

5. Выбрать несколько правильных ответов:

Какие компоненты входят в структуру здорового образа жизни?

6. Рациональное питание
7. Регулярные занятия физической культурой
8. Курение в умеренных количествах
9. Личная гигиена
10. Закаливание организма

Ответ: _____

6. Установите соответствие между видом спортивной игры и основным техническим элементом:

1. Футбол
2. Баскетбол
3. Волейбол

А) Атакующий удар с места и в движении
Б) Выполнение штрафных бросков
В) Выполнение углового удара

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение:

«Медицинский осмотр обучающихся является обязательным условием для допуска к самостоятельным занятиям оздоровительной физической культурой».

1. Верно
2. Неверно

Ответ: _____

8. Установите соответствие между методом релаксации и его автором/названием:

Вопрос:

Установите соответствие между видом спортивной игры и основным правилом, которое необходимо соблюдать в процессе игровой деятельности:

1. Футбол
2. Баскетбол
3. Волейбол

А) Правило 3–8–24 секунды
Б) Запрет на игру руками (кроме вратаря)
В) Правило трёх касаний мяча на своей половине поля

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

9. Выбрать один правильный ответ:

Какой комплекс является основой прикладно-ориентированной физической культуры в РФ?

1. ВФСК «Готов к труду и обороне» (ГТО)
2. Комплекс «Президентские состязания»
3. Система «Спорт для всех»
4. Программа «Здоровье нации»

Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов:

Какие средства физической культуры используются для подготовки к нормативам ГТО?

1. Базовая физическая подготовка
2. Национальные виды спорта
3. Культурно-этнические игры
4. Только силовые тренировки
5. Только кардиотренировки

Ответ: _____

11. Установите соответствие между видом травмы и способом оказания первой помощи:

1. Ушиб
2. Вывих
3. Тепловой удар
4. Обморожение

А) Наложение тугой повязки, холод

Б) Иммобилизация конечности, холод

В) Перенос в прохладное место, обильное питье

Г) Постепенное согревание, сухая повязка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Дайте определение понятию «профессионально-ориентированная физическая культура».

Ответ: _____

13. Опишите основные этапы адаптации организма к физическим нагрузкам.

Ответ: _____

14. Назовите основные компоненты здорового образа жизни и их влияние на здоровье человека.

Ответ: _____

15. Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа.

Определите, какой из перечисленных видов физической активности является наиболее эффективным средством профилактики профессиональных заболеваний у специалистов, работающих за компьютером. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Упражнения для профилактики нарушения осанки
2. Упражнения для предупреждения перенапряжения мышц опорно-двигательного аппарата
3. Комплекс упражнений для профилактики ухудшения зрения
4. Регулярная утренняя пробежка

Ответ: _____

Обоснование: _____

16. Назовите основные правила профилактики травматизма во время самостоятельных занятий физической культурой.

Ответ: _____

17. Выберите вид спорта, в котором тактические действия в защите и нападении

имеют наибольшее значение. Запишите аргументы.

1. Футбол
2. Баскетбол
3. Волейбол
4. Лёгкая атлетика

Ответ: _____

Обоснование: _____

18. Охарактеризуйте роль физической культуры в профилактике профессиональных заболеваний у работников пищевой промышленности.

Ответ: _____

19. Каковы основные направления использования средств физической культуры для поддержания необходимого уровня физической подготовленности в процессе профессиональной деятельности? Дайте развернутый ответ.

Ответ: _____

20. Каким образом можно организовать самостоятельную подготовку к выполнению нормативов комплекса ГТО с учётом индивидуальных результатов тестовых испытаний? Дайте развернутый ответ.

Ответ: _____

Банк заданий
Вариант 2

1. Выбрать один правильный ответ.

Какое направление физической культуры имеет целью улучшение функционального состояния организма и профилактику заболеваний?

1. Оздоровительная
2. Прикладно-ориентированная
3. Соревновательно-достиженческая
4. Реабилитационная

Ответ: _____

2. Установите соответствие между видом двигательной деятельности и её основной характеристикой:

А) Кондиционная тренировка

Б) Атлетические единоборства

В) Шейпинг

Г) Релаксация

1. Развитие силы и координации в парной работе
2. Система коррекции фигуры и снижения веса
3. Восстановление после умственных и физических нагрузок
4. Планомерное повышение физической работоспособности

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Выберите правильные варианты ответов:

Какие из перечисленных методов контроля используются при самостоятельных занятиях физической культурой?

1. Проба Руфье
2. Оперативный контроль пульса
3. Тестирование силы хвата динамометром
4. Измерение артериального давления в покое
5. Определение гибкости с помощью угломера

Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ:

Какой документ устанавливает нормативные требования к физической подготовке обучающихся в рамках ВФСК «Готов к труду и обороне»?

1. СанПиН 2.4.2.2821-10
2. Приказ Минспорта России об утверждении государственных требований ГТО
3. Федеральный закон «Об образовании в РФ»
4. Трудовой кодекс РФ

Ответ: _____

5. Выбрать несколько правильных ответов:

Какие факторы влияют на планирование физической нагрузки в кондиционной тренировке?

1. Индивидуальный уровень физической подготовленности
2. Цели занятий (оздоровительные, подготовка к ГТО)
3. Время суток
4. Наличие спортивного инвентаря
5. Этап адаптации организма

Ответ: _____

6. Установите соответствие между техническим приёмом и видом спортивной игры:

1. Вбрасывание мяча с лицевой линии
2. «Постановка блока»
3. Выполнение штрафного броска

А) Баскетбол

Б) Волейбол

В) Футбол

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение:

«Основной целью аэробной гимнастики является развитие максимальной силы и мышечной массы».

1. Верно
2. Неверно

Ответ: _____

8. Установите соответствие между профессионально-значимым физическим качеством и видом двигательной активности, способствующего его развитию у специалиста пищевой промышленности:

1. Сила мышц спины и ног
2. Выносливость к длительной статической нагрузке
3. Координация и точность движений
4. Гибкость позвоночника и плечевого пояса

А) Упражнения с гантелями, приседания, становая тяга

Б) Упражнения на растяжку, наклоны, вращения туловища

В) Балансировочные упражнения, метание мяча в цель, жонглирование

Г) Стояние в статичных позах, удержание груза, работа на конвейере

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Выбрать один правильный ответ:

Какой компонент здорового образа жизни включает в себя закаливание, банные процедуры и личную гигиену?

1. Физическая активность

2. Рациональное питание
3. Профилактика вредных привычек
4. Гигиеническое воспитание

Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов:

Какие средства физической подготовки используются для развития основных физических качеств при подготовке к ГТО?

1. Упражнения с отягощениями
2. Беговые и прыжковые упражнения
3. Упражнения на гибкость
4. Только спортивные игры
5. Только тренажёры

Ответ: _____

11. Установите соответствие между видом травмы и причиной её возникновения во время занятий физической культурой:

1. Растяжение связок
2. Ушиб мягких тканей
3. Тепловой удар
4. Обморожение

А) Длительное пребывание на холоде без защиты

Б) Неправильное приземление при прыжке

В) Прямой удар тупым предметом

Г) Интенсивная нагрузка в условиях высокой температуры и влажности

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Дайте определение понятию «кондиционная тренировка».

Ответ: _____

13. Опишите основные методы контроля состояния организма при самостоятельных занятиях физической культурой.

Ответ: _____

14. Назовите основные принципы планирования самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой.

Ответ: _____

15. Определите, какой из перечисленных видов физической активности является наиболее важным для профилактики гиподинамии у работников пищевой промышленности. Запишите аргументы.

1. Силовые упражнения с максимальными весами
2. Кардиотренировки умеренной интенсивности
3. Упражнения на растяжку и релаксацию
4. Скоростно-силовые тренировки

Ответ: _____

Обоснование: _____

16. Назовите основные правила организации самостоятельных занятий по подготовке к выполнению нормативов ГТО.

Ответ: _____

17. Выберите вид спорта, где техническое выполнение игровых действий в наибольшей степени зависит от точности и координации. Запишите аргументы.

1. Футбол
2. Баскетбол
3. Волейбол

4. Лёгкая атлетика

Ответ: _____

Обоснование: _____

18. Охарактеризуйте роль физической культуры в укреплении здоровья и повышении работоспособности в период учебной и профессиональной деятельности.

Ответ: _____

19. Каковы основные направления профилактики травматизма при самостоятельных занятиях физической культурой? Дайте развернутый ответ.

Ответ: _____

20. Какова роль занятий физической культурой в укреплении здоровья и сохранении творческого долголетия человека?Дайте развернутый ответ.

Ответ: _____

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины

Вариант I

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины включает:

22. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
23. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
24. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	2
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	2
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	2

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	2
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	1
Всего:		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	19, 20
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	4,18
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать: З10 содержание актуальной нормативно-правовой документации; З11 современная научная и профессиональная терминология	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	5,10
		Уметь: У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У13 применять современную научную профессиональную терминологию;			

		У18 определять источники достоверной правовой информации			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	7,17
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: З19 правила построения устных сообщений; З20 особенности социального и культурного контекста Уметь: У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	2,12
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	Знать: З21 сущность гражданско-патриотической позиции Уметь: У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию; У27 демонстрировать осознанное поведение	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	1, 13

	отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения				
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	6, 14
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Знать: З31 основы здорового образа жизни З32 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Уметь: У34 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей У35 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	9, 15
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З34 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	3

		З35 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; У41 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; Уметь: У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	8, 11

		Навыки: Н53 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения			
		Знать: З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; З81 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Уметь: У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве	ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины	1, 2	16
		Навыки: Н82 обеспечения безопасных условий труда на производстве; Н83 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции			

Таблица3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3 З4 З5 У1 У2 У3	19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 02	З6 З7 З9 У6У8У11	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 03	З10 З11 У12У13У18	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК 04	З17 З18 У22У23	7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Повышенный	3
ОК 05	З19З20 У24	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3

		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 06	321 У26У27	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 07	325 330 У30У34	6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Высокий	5
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
ОК 08	331 332 У34 У35	9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Повышенный	3
ОК 09	334335 У37У41	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 2.2	371374 375 У88 Н53	8	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
ПК 3.3	377 381 У108 Н82Н83	16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»

	столбца верно сопоставленыспозициями другого)	
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует

		— 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-б 2-в 3-а		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-д 2-в 3-г 4-б 5-а		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
8.	а -3, б-2, в-1, г-4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	5		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1, 4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	Совокупность общественных отношений, возникающих в процессе перемещения людей и грузов с помощью транспортных средств или без таковых в пределах дорог		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Природные угрозы Большое скопление людей Криминальные ситуации.	Сильный ветер может повредить рекламные щиты и конструкции, которые упадут на прохожих. Гололёд увеличивает число падений и травм, а в условиях дождя или снегопада улицы становятся менее безопасными из-за снижения видимости и скользких поверхностей Толпа может стать источником опасности, так как она может быть неуправляемой и агрессивной Криминальные элементы могут совершать противоправные действия (кражи, грабежи, насилие)	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	$2 \rightarrow 6 \rightarrow 1 \rightarrow 4 \rightarrow 3 \rightarrow 5$		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

14.	Стихийные бедствия, Ядовитые растения и дикие животные, Неблагоприятные климатические условия.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	курение, загрязнение воздуха, инфекции, хронические заболевания, наследственная предрасположенность		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	1, 4, 5, 6, 7, 8, 10		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	процесс установления и развития контактов между людьми		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	1,3,6		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Явление, связанное с насилием, угрожающее жизни и здоровью граждан		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
20.	получена информация о проведении теракта		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	1. Какие из перечисленных документов составляют правовую основу обеспечения национальной безопасности РФ. 1. Приказ Госстроя РФ от 15.12.99 N 153 2. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ 3. Распоряжение Правительства РФ от 02.08.2007 N 1022-р 4. Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа. 1. Вскрыть ожоговые пузыри 2. Прекратить действие поражающего фактора 3. Охладить пораженный участок под водой 4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды 5. Нанести на пораженные участки мази, жиры Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Сопоставьте режимы функционирования РСЧС и выполняемые мероприятия при введении режима. (1-б 2-в 3-а) 1. Режим повседневной деятельности а. Организация ликвидации ЧС 2. Режим повышенной готовности б. Осуществление наблюдение и контроля 3. Режим ЧС в. Усиление дежурно-диспетчерских служб Запишите выбранные буквы под цифрами 1 | 2 | 3 | | |
Заданиеоткрытоготипа с развернутым	Прочитайтетекстизапишите развернутый	Перечислите основные источники опасности в общественном месте открытого типа и обоснуйте свой выбор

ответом	обоснованный ответ или решение задачи	Ответ с обоснованием: _____

Таблица7

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	8	40
Повышенный	9	45
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1. Какие из перечисленных документов составляют правовую основу обеспечения национальной безопасности РФ.

1. Приказ Госстроя РФ от 15.12.99 N 153 "Об утверждении Правил создания, охраны и содержания зеленых насаждений в городах Российской Федерации"
2. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации";
3. Распоряжение Правительства РФ от 02.08.2007 N 1022-р "Об изменении состава Правительственной комиссии по техническому регулированию"
4. Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ "О безопасности".

Ответ: _____

2. Сопоставьте режимы функционирования РСЧС и выполняемые мероприятия при введении режима. (1-б 2-в 3-а)

1. Режим повседневной деятельности	а. Организация ликвидации ЧС
2. Режим повышенной готовности	б. Осуществление наблюдение и контроля
3. Режим ЧС	в. Усиление дежурно-диспетчерских служб

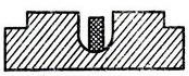
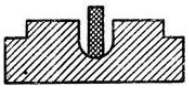
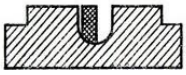
Запишите выбранные буквы под цифрами

1	2	3

3. Выберите правильный вариант определения «манёвр обход»
   1. манёвр, осуществляемый в целях выхода во фланг (фланги) противнику
   2. манёвр, осуществляемый для занятия болеевыгодного положения
   3. манёвр, совершаемый для выхода в тыл противнику

   Ответ: _____

4. Определите правильное положение мушки при прицеливании

1	2	3	**4**	5
				

Ответ: _____

5. Емкость магазина автомата АК-12 в штуках патронов составляет. Выбрать один правильный вариант ответа.

1. 12 ± 1
2. 7
3. 90
4. 30
5. 25

Ответ: _____

6. Соотнесите понятия и определение (1-д 2-в 3-г 4-б 5-а)

1. БЕЗОПАСНОСТЬ	**а)** событие биологического, геологического, гидрометеорологического, гидравлического, метеорологического происхождения или состояние элементов природной среды, которое по интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может оказать негативное воздействие на жизнедеятельность людей, объекты народного хозяйства и окружающую среду
2. ОПАСНОСТЬ	**б)** совокупность условий и обстоятельств, создающих опасную для жизнедеятельности человека обстановку на конкретном объекте, территории (акватории), возникших в результате совершившейся аварии или катастрофы, опасного природного явления
3. РИСК	**в)** возможность нанесения вреда, имущественного (материального), физического или морального (духовного) ущерба личности, обществу, государству.
4. ЧРЕЗВЫЧАЙНАЯ СИТУАЦИЯ	**г)** вероятностная мера опасности или совокупности опасностей, установленная для определённого объекта в виде возможных потерь за заданное время
5. ОПАСНОЕ ЯВЛЕНИЕ	**д)** состояние защищённости личности, общества, государства и среды жизнедеятельности от внутренних и внешних угроз или опасностей

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

7. Определите правильное ли поведение, при попадании в опасную ситуацию: «Кричите, машите руками, старайтесь убежать или пробиться к выходу, крик привлечет внимание окружающих и они окажут вам помощь».

3. Верно 2. Неверно

8. Проведите классификацию источников опасностей в быту. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки.

1. Физические	А плесень
2. Химические	Б лекарства
3. Биологические	В электроприборы
4. Психологические	Г стресс

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Что из перечисленного не является последствием электротравмы:

1. Ожоги
2. Нарушения сердечного ритма
3. Повреждения нервной системы
4. Повреждения мышечной ткани
5. Переломы
6. Повреждения сердечно-сосудистой системы

Ответ: _____

10. Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа.

1. Вскрыть ожоговые пузыри
2. Прекратить действие поражающего фактора
3. Охладить пораженный участок под водой
4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды
5. Нанести на пораженные участки мази, жиры

Ответ: _____

11. Дайте определение понятия дорожное движение

Ответ:_____
_____
_____

12. Перечислите основные источники опасности в общественном месте открытого типа и обоснуйте свой выбор

Ответ с обоснованием:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

13. Из перечисленных действий составьте последовательный порядок действий при обнаружении возгорания в общественном здании.
1. включить пожарную сигнализацию;
2. сохранять спокойствие;
3. эвакуироваться из здания;
4. применить средства первичного пожаротушения;

5.оказать помощь пострадавшим;
6.оценить обстановку.

Ответ:_____

14. Перечислите источники опасности в природной среде.

Ответ:_____
_____

15. Укажите факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы.

Ответ:_____
_____

16. Какие из представленных предметов можно использовать для оказания первой помощи при кровотечениях?

1	2	3	4	5
				
6	7	8	9	10
				

Ответ:_____

17. Дайте определение понятия «общение»

Ответ:_____
_____

18. Что из перечисленного может привести к цифровой зависимости

1	гаджеты и мобильные устройства	4	фильмы
2	электронные книги	5	музыка
3	мобильные игры	6	социальные сети

Ответ:_____

19. Дайте определение понятию «Терроризм»

Ответ:_____
_____

20. В каком случае вводится синий уровень террористической угрозы.
Ответ:_____

Вариант II

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-б 2-а 3-в		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	5		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-б 2-в 3-а 4-д 5-г		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-б 2-г 3-а 4-в		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1, 3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	Состояние данного процесса, отражающее степень защищенности его участников от дорожно-транспортных		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	происшествий и их последствий		но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Техногенные риски Социальные риски. Криминальные ситуации	Неисправности оборудования, аварии на заводах, транспорте, в зданиях или неправильное использование технических устройств могут привести к пожарам, взрывам, задымлению, утечке опасных веществ и другим чрезвычайным ситуациям Угрозы, связанные с поведением людей в местах большого скопления народа, которые могут привести к панике, конфликтам, преступлениям или другим опасным ситуациям. Криминальные элементы могут совершать противоправные действия (кражи, грабежи, насилие)	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	$1 \rightarrow 4 \rightarrow 2 \rightarrow 6 \rightarrow 3 \rightarrow 5$		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Не купаться в незнакомых местах, соблюдать правила поведения на воде, не плавать в одиночку.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Экологические факторы, Питание, Образ жизни, Генетическая предрасположенность, Влияние медицинских факторов		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	противоречие, переживаемое человеком как значимая психологическая проблема, требующая разрешения и вызывающая активность, направленную на её преодоление		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	2,4,5		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Приверженность крайним взглядам и мерам		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	информация о проведении теракта подтвердилась		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	2. Какие из перечисленных документов составляют правовую основу обеспечения национальной безопасности РФ. 1. Приказ Госстроя РФ от 15.12.99 N 153 2. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ 3. Распоряжение Правительства РФ от 02.08.2007 N 1022-р 4. Федеральный закон от 28.12.2010 N 390-ФЗ. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа. 1. Вскрыть ожоговые пузыри 2. Прекратить действие поражающего фактора 3. Охладить пораженный участок под водой 4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды 5. Нанести на пораженные участки мази, жиры

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Сопоставьте режимы функционирования РСЧС и выполняемые мероприятия при введении режима. (1-б 2-в 3-а)
1. Режим повседневной деятельности а. Организация ликвидации ЧС
2. Режим повышенной готовности б. Осуществление наблюдение и контроля
3. Режим ЧС в. Усиление дежурно-диспетчерских служб

Запишите выбранные буквы под цифрами
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Перечислите основные источники опасности в общественном месте открытого типа и обоснуйте свой выбор
Ответ с обоснованием: _____</td></tr>
</table>

Банк заданий

Вариант II

1. Какие из перечисленных документов составляют правовую основу обеспечения национальной безопасности РФ.
   1. Приказ Госстроя РФ от 15.12.99 N 153 "Об утверждении Правил создания, охраны и содержания зеленых насаждений в городах Российской Федерации"
   2. Конституция РФ;
   3. Распоряжение Правительства РФ от 02.08.2007 N 1022-р "Об изменении состава Правительственной комиссии по техническому регулированию"
   4. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".

   Ответ: _____

2. Сопоставьте режимы функционирования РСЧС и выполняемые мероприятия при введении режима.

1. Режим повседневной деятельности	а. Усиление дежурно-диспетчерских служб
2. Режим повышенной готовности	б. Осуществление наблюдение и контроля
3. Режим ЧС	в. Организация ликвидации ЧС

Запишите выбранные буквы под цифрами

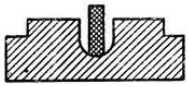
1	2	3

3. Выберите правильный вариант определения «манёвр охват»
   1. манёвр, осуществляемый в целях выхода во фланг (фланги) противнику

2. манёвр, осуществляемый для занятия болеевыгодного положения
3. манёвр, совершаемый для выхода в тыл противнику

Ответ: _____

4. Определите правильное положение мушки при прицеливании

1	2	3	**4**	5
				

Ответ: _____

5. Масса автомата без магазина, штык-ножа, ремня ружейного, пенала в сборе, принадлежности в сборе и комплекта дополнительного оборудования, кг. Выбрать один правильный вариант ответа.
1. 12 ± 1
2. 7
3. 1,8 ± 0,089
4. 3
5. 3,5 ± 0,1

Ответ: _____

6. Соотнесите понятия и определение

1. БЕЗОПАСНОСТЬ	определённого объекта в виде возможных потерь за заданное время
2. ОПАСНОСТЬ	**б)** состояние защищённости личности, общества, государства и среды жизнедеятельности от внутренних и внешних угроз или опасностей
3. РИСК	**в)** возможность нанесения вреда, имущественного (материального), физического или морального (духовного) ущерба личности, обществу, государству.
4. ЧРЕЗВЫЧАЙНАЯ СИТУАЦИЯ	**г)** событие биологического, геологического, гидрометеорологического, гидравлического, метеорологического происхождения или состояние элементов природной среды, которое по интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может оказать негативное воздействие на жизнедеятельность людей, объекты народного хозяйства и окружающую среду
5. ОПАСНОЕ ЯВЛЕНИЕ	**д)** совокупность условий и обстоятельств, создающих опасную для жизнедеятельности человека обстановку на конкретном объекте, территории (акватории), возникших в результате совершившейся аварии или катастрофы, опасного природного явления

а) вероятностная мера опасности или совокупности опасностей, установленная для

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

7. Определите правильное ли поведение, при попадании в опасную ситуацию: «Не паникуйте, оцените обстановку, при необходимости вызовите экстренные службы, эвакуируйтесь из опасной зоны».
   1. Верно 2. Неверно

8. Проведите классификацию источников опасностей в быту. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки.

1. Физические	А насекомые
2. Химические	Б острые предметы
3. Биологические	В тревога
4. Психологические	Г бытовая химия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Что из перечисленного не является последствием электротравмы:

   1. Ожоги
   2. Нарушения сердечного ритма
   3. Кровотечения
   4. Повреждения мышечной ткани
   5. Повреждения нервной системы
   6. Повреждения сердечно-сосудистой системы

   Ответ: _____

10. В каких случаях сердечно-легочная реанимация прекращается или не проводится. Выбрать несколько правильных вариантов ответа.

   1. Пострадавший пришел в себя или появились явные признаки жизни
   2. Сердечно-легочная реанимация проводится более 30-45 минут
   3. При наличии у пострадавшего травмы, несовместимой с жизнью
   4. Спустя 5-6 циклов надавливаний и вдохов
   5. Возникновение физической усталости у участника оказания первой помощи

   Ответ: _____

11. Дайте определение понятия «безопасность дорожного движения»

   Ответ: _____

12. Перечислите основные источники опасности в общественном месте закрытого типа и обоснуйте свой выбор
   Ответ с обоснованием: _____

13. Из перечисленных действий составьте последовательный порядок действий при обнаружении возгорания в общественном здании.
    1.Сохранять спокойствие;
    2 Включить пожарную сигнализацию;
    3. Оценить обстановку;
    4. Применить средства первичного пожаротушения;
    5. Оказать помощь пострадавшим;
    6.Эвакуироваться из здания.

    Ответ:_____
    _____
14. Перечислите основные правила поведения на водоёмах.

    Ответ:_____
    _____

15. Укажите факторы риска возникновения заболеваний эндокринной системы.

    Ответ:_____
    _____
16. Какие из представленных предметов можно использовать для оказания первой помощи при закрытых переломах?

1	2	3	4	5
				
6	7	8	9	10
				

    Ответ:_____
17. Дайте определение понятия «конфликт»

    Ответ:_____
    _____
18. Что из перечисленного относится к вредоносному программному обеспечению

1	лицензионные программы	4	рекламные программы
2	шпионские программы	5	ботнет
3	онлайн кинотеатры	6	интернет

    Ответ:_____

_____

19. Дайте определение понятию «экстремизм»

Ответ:_____
_____

20. В каком случае вводится желтый уровень террористической угрозы
Ответ:_____
_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.11 Информатика

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ООД.11 Информатика
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.11 Информатика включает:

25. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
26. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
27. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	7
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	8
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	1
ПК 6.2.	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	2
ПК 6.3.	Выполнять цифровизацию процессов	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ООД.11 Информатика	1, 2,3	1, 2, 3, 4,5,6,7
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	ООД.11 Информатика	1, 2,3	8, 9, 10, 11,12,14,16,19
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем.	Знать: З138 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства	ООД.11 Информатика	1, 2,3	18

		продуктов питания Уметь: У152 использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях Навыки: Н112 применения отраслевых автоматизированных систем			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знать: З139 специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания Уметь: У153 использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства	ООД.11 Информатика	1, 2,3	13,15

		продуктов питания			
		Навыки: Н113 применения цифрового управления технологическими и производственными процессами			
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	Знать: З140 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ООД.11 Информатика	1, 2,3	17,20
		Уметь: У154 настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями			
		Навыки: Н114 ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и			

		сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1, З3, З4, З5 У1, У2, У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9 У6, У8, У11	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с	Повышен-ный	3

			развернутым ответом		
ПК 6.1	З138, У152 Н112	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	3
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	3
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 6.2	З139, У153 Н113	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	5
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	5
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	1
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	1

ПК 6.3	З140, У154 Н114	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	3
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	1
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышен-ный	1
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач	-

	профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем.	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А2, Б4, В3, Г1, Д3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	14		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	1		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	145		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1А,2Г,3Д 4Б, 5В		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные

			случаи
7.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1В, 2Г, 3Б, 4А		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1,4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1В, 2Г, 3А, 4Б		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Алгоритм		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1.	*Решение:* Масса влаги: С1 =А1-В1 5.000 - 1.850 = 3.150 г Влажность (W): =(C1/A1)*100 (3.150 / 5.000) * 100% = 63.0%	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Сохранение документа	При нажатии на кнопку с изображением дискеты на панели инструментов в текстовом редакторе, происходит: Если файл до этого не сохранялся,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/

<table>
<tr><td></td><td></td><td>открывается диалоговое окно «Сохранение файла».
Если файл сохранялся, записывается содержимое файла со старым названием</td><td>ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>15.</td><td>=10*D2
=100-A2
=B2*C2/100
1363,64</td><td>Решение (плотность воды ~1 кг/л):*
Масса воды: 10 л * 1 кг/л.
В конечном растворе соль составляет 12%, а вода — 88%.
Если 88% (вода) = 10 000 г, то масса всего раствора: 10 000 г / 0.88
Масса соли: 11363.64 г - 10000 г
<table><tr><td></td><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td></tr><tr><td>1</td><td>Кол-во соли, %</td><td>Масса воды, г</td><td>Кол-во воды,%</td><td>Плотность воды, кг/л</td><td>Масса раствора, г.</td><td>масса соли</td></tr><tr><td>2</td><td>12</td><td>=10*D2</td><td>=100-A2</td><td>1</td><td>=B2*C2/100</td><td>=E2-B2</td></tr></table></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>16.</td><td>Достоверность
Полнота
Актуальность
Полезность (ценность)
Понятность
Новизна</td><td></td><td>3 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>17.</td><td>2</td><td>Дано:
Мощность алфавита N = 32
Какое количество информации несет одна буква?
Решение:
1 32 = 2^5,
2 i=5 значит вес одного символа 5 бит</td><td>5 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
<tr><td>18.</td><td>35.</td><td>Начальное значение z = 30
Цикл forninrange(10) будет выполняться 10 раз с n = 0 до n = 9
В каждой итерации проверяется условие ifn< 0
Поскольку n всегда неотрицательное (от 0 до 9), условие if всегда ложно
Выполняется ветка else: z = n - z
Посмотрим, как меняется z в каждой итерации:
Итерация 1 (n=0): z = 0 - 30 = -30
Итерация 2 (n=1): z = 1 - (-30) = 31
Итерация 3 (n=2): z = 2 - 31 = -29
Итерация 4 (n=3): z = 3 - (-29) = 32
Итерация 5 (n=4): z = 4 - 32 = -28
Итерация 6 (n=5): z = 5 - (-28) = 33
Итерация 7 (n=6): z = 6 - 33 = -27
Итерация 8 (n=7): z = 7 - (-27) = 34</td><td>5 б — полный правильный ответ;
1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,
0 б — остальные случаи</td></tr>
</table>

		Итерация 9 (n=8): z = 8 - 34 = -26 Итерация 10 (n=9): z = 9 - (-26) = 35 После последней итерации (n=9) значение z = 35, которое и будет выведено на экран.	
19.	10	Мы стартуем из буквы А, после этого я начинаю перебирать по алфавиту т. е. ищу Б из неё в В и так далее. Как только дошли до конца ищем новый вариант также работая по алфавиту. Самое главное идти по алфавиту. Так же не стоит забывать что в задании сказано. Сколько существует различных путей из города А в город К, проходящих через город В? Давайте построим маршруты. 1. А-Б-В-Д-К 2. А-Б-В-Д-Е-К 3. А-Б-В-Е-К 4. А-Б-В-Ж-К 5. А-Б-В-Г-Ж-К 6. А-В-Д-К 7. А-В-Д-Е-К 8. А-В-Е-К 9. А-В-Ж-К 1 0. А-В-Г-Ж-К	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	5423617	Чтобы получить адрес файла foto.jpg, находящегося на сервере email.ru и доступного по протоколу http, нужно собрать фрагменты адреса в правильном порядке. Правильный порядок: http://email.ru/foto.jpg Теперь закодируем этот адрес цифрами из таблицы: http - 5 :// - 4 email - 2 .ru - 3 / - 6 foto - 1 .jpg - 7	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	4		1 б — полное правильное соответствие;

			0 б — остальные случаи
2.	1В2Г3А4Б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	146		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	34		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1В,2Д,3Г4А, 5Б		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1Г, 2Д, 3Б, 4В5А		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	124		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1А, 2Г, 3Д, 4Б5А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

12.	Тестирование		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1	Правильный ответ: 1. =.=(25|/B2)*100 Объяснение: Решение: Сухое вещество (СВ): 100% - 47% = 53%. Если в 100 г сыра 25 г белка и 53 г СВ, то в СВ доля белка: (25 / 53) * 100% ≈ 47.17%.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Текстовые редакторы	При нажатии на кнопку с изображением дискеты на панели инструментов в текстовом редакторе, происходит: Если файл до этого не сохранялся, открывается диалоговое окно «Сохранение файла». Если файл сохранялся, записывается содержимое файла со старым названием	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	=(C1*B1)/A1 =(D1/C1)*100%	**Пропорция:** 35 кг мяса → 100 кг колбасы. 250 кг мяса → X кг колбасы. X = (250 * 100) / 35 ≈ 714.29 кг Выход: (714.29 / 250) * 100% ≈ 285.7% *Выход >100% — это нормально, потому что в рецептуре есть вода, специи, белковые стабилизаторы, которые увеличивают массу.*	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Антивирус		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	2	2 * 256 = 512 символов всего на 2 страницах. 1/16 Кбайта * 1024 = 64 байта * 8 = 512 бит — объём сообщения.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточ

		512 бит / 512 симв = 1 бит — глубина кодирования 1 символа. N = 2^i, N = 2^1 = 2 символа — мощность используемого алфавита.	ность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	35.	Изначально z = 30 Цикл forninrange(10) будет выполняться 10 раз с n = 0 до n = 9 В каждой итерации проверяется условие n< 0 Поскольку n всегда неотрицательное (от 0 до 9), условие n< 0 всегда ложно Поэтому всегда выполняется ветка else: z = n - z Посмотрим, как меняется z: При n = 0: z = 0 - 30 = -30 При n = 1: z = 1 - (-30) = 31 При n = 2: z = 2 - 31 = -29 При n = 3: z = 3 - (-29) = 32 При n = 4: z = 4 - 32 = -28 При n = 5: z = 5 - (-28) = 33 При n = 6: z = 6 - 33 = -27 При n = 7: z = 7 - (-27) = 34 При n = 8: z = 8 - 34 = -26 При n = 9: z = 9 - (-26) = 35 После последней итерации (n = 9) значение z = 35	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	5	Из пункта А в пункт Ж можно добраться через точки Б, Д; Г, Е; В. Имеем два маршрута через АБДЖ и АГЕЖ. Так как в точку В из точки А можно попасть тремя путями, а из В в Ж – одним путем, то из А в Ж через В можно добраться тремя путями. Итого имеем 2+3=5 различных маршрутов.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	5237641	Полный адрес файла будет выглядеть так: doc.ru Соответственно, последовательность фрагментов будет: 1. http (5) 2. :// (2) 3. doc. (3) 4. ru (7) 5. / (6) 6. game (4) 7. .doc (1)	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Укажите верное высказывание:
1. компьютер состоит из отдельных модулей, соединенных между собой магистралью;
2. компьютер представляет собой единое, неделимое устройство;
3. составные части компьютерной системы являются незаменяемыми;
4. компьютерная система способна сколь угодно долго соответствовать требованиям современного общества и не нуждается в модернизации
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Укажите преимущества, использования компьютеров в сети
совместное использование ресурсов
обеспечение безопасности данных
использование сетевого оборудования
быстрый обмен данными между компьютерами
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие:
<table>
<tr><td>А Полнота</td><td>1 Язык понятен получателю</td></tr>
<tr><td>Б Достоверность</td><td>2 Достаточность для понимания, принятия решения</td></tr>
<tr><td>В Актуальность</td><td>3 Важность, значимость</td></tr>
<tr><td>Г Понятность</td><td>4 Неискажение истинного положения дел</td></tr>
<tr><td>Д Релевантность</td><td>5 Вовремя, в нужный срок</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Дан фрагмент электронной таблицы:
<table>
<tr><td></td><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr>
<tr><td>1</td><td>10</td><td>20</td><td>30</td><td>40</td></tr>
<tr><td>2</td><td>50</td><td>60</td><td>70</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
В ячейку B3 записали формулу =$A1 + B$2
Какое значение будет отображаться в ячейке B3
Ответ:
Обоснование:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый</td><td>На рисунке – схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж и К. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой.</td></tr>
</table>

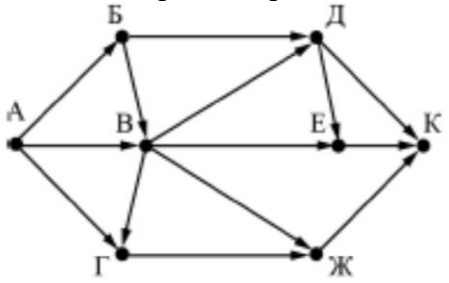
ответом	обоснованный ответ или решение задачи	Сколько существует различных путей из города А в город К, проходящих через город В?  Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Укажите верное высказывание: Выберете один ответ.

1. компьютер состоит из отдельных модулей, соединенных между собой магистралью;
2. компьютер представляет собой единое, неделимое устройство;
3. составные части компьютерной системы являются незаменяемыми;
4. компьютерная система способна сколь угодно долго соответствовать требованиям современного общества и не нуждается в модернизации

Ответ:

6. Установите соответствие:

А Полнота	1 Язык понятен получателю
Б Достоверность	2 Достаточность для понимания, принятия решения
В Актуальность	3 Важность, значимость
Г Понятность	4 Неискажение истинного положения дел
Д Релевантность	5 Вовремя, в нужный срок

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3. Укажите преимущества, использования компьютеров в сети. Выберете несколько правильных ответов.

1. совместное использование ресурсов
2. обеспечение безопасности данных
3. использование сетевого оборудования

4. быстрый обмен данными между компьютерами

Ответ:

4. Пароль пользователя должен. Выберете один ответ.

1. Содержать цифры и буквы, знаки препинания и быть сложным для угадывания
2. Содержать только буквы
3. Иметь явную привязку к владельцу (его имя, дата рождения, номер телефона и т.п.)
4. Быть простым и легко запоминаться, например «123», «111», «qwerty» и т.

Ответ:

5. Какие из перечисленных моделей относятся к информационным? Выберете несколько правильных ответов.

1. рисунок дерева
2. модель ядра атома из металла
3. уменьшенная копия воздушного шара
4. таблица с данными о населении Земли
5. формула второго закона Ньютона

Ответ:

6. Установите соответствие между средством или способом защиты и проблемой, для решения которой данный способ применяется:

1 использование тонкого клиента	А передача секретной информации сотрудникам компании (человеческий фактор)
2 шифрование с открытым ключом	Б доступ посторонних к личной информации
3 Антивирусы	В несанкционированный доступ к компьютеру и части сети
4 Авторизация пользователя	Г доступ посторонних к личной информации при хранении и передаче по открытым каналам связи
5 Межсетевые экраны	Д вредоносные программы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7. Файловая система персонального компьютера наиболее адекватно может быть описана в виде: Выберете один правильный ответ.

1. Табличной модели
2. Графической модели
3. Иерархической модели
4. Математической модели

Ответ:

8. Установите соответствие определений и понятий

1 Программа, удаляющая из текста страницы всю служебную информацию -	А Поисковая система
2 Текст, в котором есть активные ссылки на другие документы -	Б Веб-сайт

3 Группа веб-страниц, расположенных на одном сервере, связанных с помощью гиперссылок -	В Индексный робот
4 Веб-сайт, предназначенный для поиска информации в Интернете -	Г Гипертекст

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Основоположникомалгебрылогикисчитают: Выберете один правильный ответ.

1. ДжорджБуль
2. КлодШеннон
3. Аристотель
4. Евклид

Ответ:

10.В Каким образом искусственный интеллект может применяться для обнаружения мошенничества в банках? Выберете несколько правильных ответов.

1. Система фрод-мониторинга обнаруживает мошеннические операции по банковским картам.
2. Система искусственного интеллекта по чекам определяет предпочтения мошенника.
3. Система искусственного интеллекта может определить проблему, возникшую у мошенника, до того, как мошенник обратился в техническую поддержку банка.
4. Система распознавания лиц может обнаруживать мошенников, которые пытаются получить кредиты по чужим документам.

Ответ:

11.Соотнесите методы защиты информации и их характеристики:

1) ограничение доступа к информации	А) в местах доступа к аппаратуре установлены датчики
2) шифрование информации	Б) исполнение постановлений, инструкций, законов
3) контроль доступа к аппаратуре	В) выдача специальных пропусков, видеонаблюдение; пароль
4) законодательные меры	Г) преобразование слов, цифр с помощью специальных алгоритмов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Как называется четко определенный план решения задачи?

Ответ:

13. Проба мяса до высушивания весила 5.000 г. После высушивания до постоянной массы её вес составил 1.850 г. Рассчитайте влажность образца. Какая формула содержится в ячейке D2?

	A	B	C	D

1	Мясо, г (до высушивания)	Мясо , г (после высушивания)	Масса влаги, г	Влажность, %
2	5000	100	=A1-B1	*

1. =(C1/A1)*100
2. =(C1/A1)/100
3. (C1/A1)*100
4. =(A1/C1)*100

Ответ:

14. При нажатии на кнопку с изображением дискеты на панели инструментов происходит…

Ответ:

15. Заполнить таблицу , ввести необходимы формулы: и ответьте на вопрос задачи
Сколько граммов поваренной соли нужно добавить к 10 литрам воды, чтобы получить 12%-ный рассол для посола? (Процент считается как масса соли к массе всего раствора).
Решение (плотность воды ~1 кг/л):
Масса воды: 10 л * 1 кг/л.
В конечном растворе соль составляет 12%, а вода — 88%.
Если 88% (вода) = 10 000 г, то масса всего раствора: 10 000 г / 0.88
Масса соли: 11363.64 г - 10000 г

	A	B	C	D	E	F
1	Кол-во соли , %	Масса воды, г	Кол-во воды,%	Плотность воды, кг/л	Масса раствора, г.	масса соли
2	12	*	*	1	*	*

Ответ:

Обоснование:

16. Свойства какими должна обладать информация …..

Ответ:

17. Алфавит содержит 32 буквы.
Какое количество информации несет одна буква?
1. 1.8 бит
2. 2.5 бит
3. 32бита

Ответ:

Обоснование:

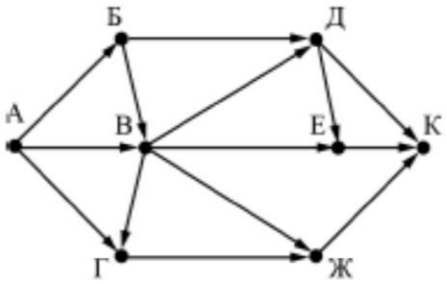
18. Определите, что будет напечатано в результате выполнения программы:
z = 30

```
for n in range(10):
        if n < 0:
                z = z – 2 * n
else:
                z = n - z
print(z)
```

Ответ:

Обоснование:

19. На рисунке – схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж и К. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей из города А в город К, проходящих через город В?



Ответ:

Обоснование:

20. Доступ к файлу foto.jpg, находящемуся на сервере email.ru, осуществляется по протоколу http. В таблице фрагменты адреса файла закодированы цифрами от 1 до 7. Запишите последовательность этих цифр, кодирующую адрес указанного файла в сети Интернет.

1) foto
2) email
3) .ru
4) ://
5) http
6) /
7) .jpg

Ответ:

Обоснование:

Банк заданий

Вариант 2.

1. Ближе всего раскрывается смысл понятия «информация, используемая в бытовом общении» в утверждении:

Выберете один правильный ответ.

1. последовательность знаков некоторого алфавита;

2. сообщение, передаваемое в форме знаков ли сигналов;
3. сообщение, уменьшающее неопределенность знаний;
4. сведения об окружающем мире, воспринимаемые человеком
5. сведения, содержащиеся в научных теориях

Ответ:

2. Соотнесите методы защиты информации и их характеристики:

1) ограничение доступа к информации	А) в местах доступа к аппаратуре установлены датчики
2) шифрование информации	Б) исполнение постановлений, инструкций, законов
3) контроль доступа к аппаратуре	В) выдача специальных пропусков, видеонаблюдение; пароль
4) законодательные меры	Г) преобразование слов, цифр с помощью специальных алгоритмов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Найдите преднамеренные информационные угрозы:
Выберете несколько правильных ответов.
1. хищение информации;
2. ошибки пользователя;
3. отказы и сбои аппаратуры;
4. физическое воздействие на аппаратуру;
5. ошибки профессионалов;
6. компьютерные вирусы;

Ответ:

4. Тактовая частота процессора – это
Выберете один правильный ответ.
1. число двоичных операций, совершаемых за единицу времени
2. число обращений процессора к оперативной памяти за единицу времени
3. скорость обмена информацией между процессор и устройствами ввод- вывода
4. скорость обмена информацией между процессором и постоянным запоминающим устройством (ПЗУ)

Ответ:

5. Какими свойствами стального шарика можно пренебречь, когда мы исследуем его полет на большой скорости?
Выберете несколько правильных ответов.
1. массой шарика
2. объемом шарика
3. изменением формы шарика в полете
4. изменением ускорения свободного падения
5. сопротивлением воздуха

Ответ:

6. Установите соответствие между информационными революциями и их

характеристиками:

Первая	А) изобретения персональных компьютеров
Вторая	Б) информатизация общества
Третья	В) изобретение письменности
Четвертая	Г) изобретение электричества
Пятая	Д) изобретение книгопечатания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7.Выберите, что является атрибутом файла:
Выберете один правильный ответ.

1. архивный
2. имя и расширение
3. системный
4. только для чтения
5. размер

Ответ:

8. Установите соответствие типов компьютерных сетей по "радиусу охвата"

1 Сети, объединяющие компьютеры в пределах города	А Персональные сети
2 Сети компьютеров одной организации (возможно, находящиеся в разных районах города или даже в разных городах)	Б Глобальные сети
3 Сети, объединяющие компьютеры в разных странах; типичный пример глобальной сети – Интернет	В Локальные сети
4 Сети, объединяющие, как правило, компьютеры в пределах одного или нескольких соседних зданий	Г Городские сети
5 Сети, объединяющие устройства одного человека (сотовые телефоны, карманные компьютеры, смартфоны, ноутбук и т. п.) в радиусе не более 30 м	Д Корпоративные сети

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

9. Таблица, содержащая все возможные значения логического выражения, называется:
Выберете один правильный ответ.
1.таблица истинности
2.таблица значений
3.таблица ответов
4.вариативная таблица

Ответ:

10. Что из перечисленного является примером искусственного интеллекта? Выберете несколько правильных ответов.

1. Голосовой помощник
2. Вход в систему с помощью технологии распознавания лица
3. Англо-русский компьютерный словарь
4. Распознавание автомобильных номеров

Ответ:

11.Установите соответствие между средством или способом защиты и проблемой, для решения которой данный способ применяется:

1 использование тонкого клиента	А передача секретной информации сотрудникам компании (человеческий фактор)
2 шифрование с открытым ключом	Б доступ посторонних к личной информации
3 Антивирусы	В несанкционированный доступ к компьютеру и части сети
4 Авторизация пользователя	Г доступ посторонних к личной информации при хранении и передаче по открытым каналам связи
5 Межсетевые экраны	Д вредоносные программы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12. Как называется проверка модели на простых исходных данных с известным результатом?

Ответ:

13.В сыре влажностью 47% содержится 25% белка в пересчете на массу продукта. Каково процентное содержание белка в сухом веществе сыра? Какая Формула должна быть в ячейке С2?

	A	B	C
1	Сыр, %	Сухое вещество,%	Содержание белка,%
2	47	=100-A2	*

1.=(25|/B2)*100
2. (25|/B2)*100
3.=(25*B2)*100
4. =(25|/B2)/100

Ответ:

Обоснование:

14. Для обработки текстовой информации на компьютере используются приложения общего назначения .....…

Ответ:

15. На колбасный завод поступило 250 кг говядины жилованной 1 сорта (влажность 72%, содержание белка 18%). По норме на 100 кг колбасы "Докторская" требуется 35 кг такого мяса. Сколько килограммов колбасы теоретически можно произвести из этой партии? Каков процент выхода от массы сырья?
Запишите формулы в ячейки D1 и F1

1. .

	A	B	C	D	F
1	Мясо, кг (норма)	Колбаса, кг (норма)	Поставка мяса, кг	Колбаса (теоретический выход), кг	% выхода
2	35	100	250	*	

Ответ:

Обоснование:

16. Как называется программа для обнаружения компьютерных вирусов и вредоносных файлов, лечения и восстановления инфицированных файлов, а также для профилактики?

Ответ:

17. Сообщение занимает 2 страницы и содержит 1/16 килобайта информации. На каждой странице записано 256 символов. Какова мощность использованного алфавита?

1. 4 символа
2. 2 символа
3. 8 символов
4. 16 символов

Ответ:

Обоснование:

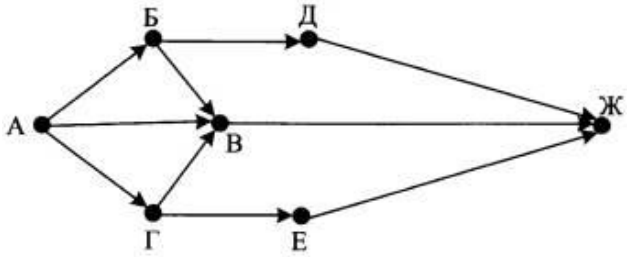
18. Определите, что будет напечатано в результате выполнения программы:

```
z = 30
for n in range(10):
        if n < 0:
                z = z – 2 * n
else:
                z = n - z
print(z)
```

Ответ:

Обоснование:

19.На рисунке — схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей из города А в город Ж?



Ответ:

Обоснование:

20 Доступ к файлу **game.doc**, находящемуся на сервере **doc.ru**, осуществляется по протоколу **http**. Фрагменты адреса файла закодированы цифрами от 1 до 7. Запишите последовательность этих цифр, кодирующую адрес указанного файла в сети Интернет.

1) //
2) /
3) http:
4) ru
5) doc.
6) game
7) .doc

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.12 Химия

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.12 Химия
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.12 Химия включает:

28. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
29. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
30. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	6
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ООД.12 Химия	1, 2	4, 9, 18, 20
		Уметь: УУ1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	ООД.12 Химия	1, 2	3, 5, 10, 12
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	ООД.12 Химия	1, 2	11, 15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей	Знать: З25 правила экологической	ООД.12 Химия	1, 2	1, 8, 16, 17

	среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	безопасности при ведении профессиональной деятельности З27 пути обеспечения ресурсосбережения З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях			
		Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	ООД.12 Химия	1, 2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Уметь: У82 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса			

		охлаждения или заморозки; У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения			
		Навыки: Н48 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н58 контроля качества.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5 У1, У2, У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9 У6, У8, У11	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1

		5	Заданиезакрытого типасвыборомнесколькихвариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнесколькихвариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18 У22, У23	11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30 У30, У31, У34	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88 Н48, Н58	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором	Базовый	1

			одноговерногоответа изпредложенных		
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученныеза выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами;

	верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А8, Б2, В1, Г4, Д5, Е3, Ж6, З7		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	135		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	134		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1А, 2Б, 3В		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
8.	1А, 2В, 3Б, 4Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	145		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1Б, 2А, 3Г, 4В, 5Е, 6Д		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Изомеры – это химические соединения, имеющие сходный качественный и количественный состав, но отличающиеся между собой строением (расположением атомов в пространстве), следовательно, и химическими свойствами.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1. $6nCO_2 + 5nH_2O = 6O_2 + (C_6H_{10}O_5)_n$ 2. $(C_6H_{10}O_5)_n + nH_2O = nC_6H_{12}O_6$ 3. $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$ 4. $3C_2H_5OH + 2CrO_3 = Cr_2O_3 + 3H_2O + 3CH_3COH$ - уксусный альдегид (получается окислением спирта оксидом хрома VI в пиридине, а также может получаться окислением оксидом меди при температуре: $C_2H_5OH + CuO = Cu + CH_3COH$) 5. $CH_3COH + 2[Ag(NH_3)_2]OH = CH3COOH + 2Ag + 4NH_3 + H_2O$	1. $6nCO_2 + 5nH_2O = 6O_2 + (C_6H_{10}O_5)_n$ 2. $(C_6H_{10}O_5)_n + nH_2O = nC_6H_{12}O_6$ 3. $C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$ 4. $3C_2H_5OH + 2CrO_3 = Cr_2O_3 + 3H_2O + 3CH_3COH$ - уксусныйальдегид (получаетсяокислениемспиртаоксидомхрома VI впиридине, атакжеможетполучатьсяокислениемоксидоммедипритемпературе: $C_2H_5OH + CuO = Cu + CH_3COH$) 5. $CH_3COH + 2[Ag(NH_3)_2]OH = CH3COOH + 2Ag + 4NH_3 + H_2O$	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Реакция этерификация - это химическая реакция взаимодействия карбоновых кислот со спиртами, в результате чего образуются	$CH_3COOH + C_4H_9OH = CH_3COOC_4H_9 + H_2O$	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/

	сложные эфиры		ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	3	Количество протонов определяется номером элемента в периодической системе (для цинка = 30); количество электронов равно количеству протонов (для цинка = 30); количество нейтронов равно разнице между атомной массы химического элемента и количеством протонов (для цинка: 65-30=35)	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Тип гибридизации – Sp^2 Валентный угол = 120º Структурная формула – C_2H_4 (этилен или этен)		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	3	Уксусная кислота проявляет наиболее яркие кислотные свойства, т.к. 1) уксусная кислота способна отдавать протон и создавать ионы гидроксония, что делает ее более кислым веществом, чем этанол, который относится к классу спиртов 2) уксусная кислота способна вытеснять угольную из ее солей с выделением углекислого газа 3) уксусная кислота сильнее, чем олеиновая, так как с ростом углеводородного радикала карбоновых кислот кислотные свойства ослабевают	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Углеводороды, образуясь в процессе фотосинтеза в клетках растений и простейших, содержащих хлорофилл, служат основой для построения растительных клеток. Углеводороды обеспечивают основу пищевых цепей. Для животных и в том числе человека углеводы являются главным источником энергии и	Углеводороды, образуясь в процессе фотосинтеза в клетках растений и простейших, содержащих хлорофилл, служат основой для построения растительных клеток. Углеводороды обеспечивают основу пищевых цепей. Для животных и в том числе человека углеводы являются главным источником энергии и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	строительным материалом для клеток.	строительным материалом для клеток.	
19.	ω% = 0,3 %	1) Находим массу вещества в растворе: $m_{в\text{-}ва} = ω\% \cdot m_1^{р\text{-}ра} / \cdot 100\%$ $m_{в\text{-}ва} = 0,1 \cdot 300/100\% = 0,3г$ Рассчитываем процентную концентрацию полученного раствора: $ω\% = m_{в\text{-}ва} / m_2^{р\text{-}ра} = 0,003 \cdot 100\% = 0,3\%$	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	$m_{пр} = 5,3$ г V = 5,8 л	1) Составляем уравнение реакции: $Na_2S+2HNO_3=2NaNO_3+H_2S$ Из уравнения реакции видно, что количество сероводорода относится к количеству сульфида натрия как 1:1 Рассчитываем молекулярную массу сульфида натрия: $M(Na_2S)=2 \cdot Ar(Na)+Ar(S) = 2 \cdot 23+32=78$(г/моль) Рассчитываем количество сульфида натрия: $n(Na_2S)= m(Na_2S)/ M(Na_2S) = 20/78=0,26$ (моль) По уравнению реакции $n(H_2S)= n(Na_2S)=0,26$ моль Рассчитываем молекулярную массу сероводорода: $M(H_2S)=2 \cdot Ar(H)+Ar(S) = 2 \cdot 1+32=34$(г/моль) Рассчитываем массу теоретическую сероводорода: $m_т(H_2S)= n(H_2S) \cdot M(H_2S)= 0,26 \cdot 34 = 8,84$ (г) Определяем массу практическую сероводорода по выходу продукта реакции: $m_{пр}(H_2S)= η \cdot m_т(H_2S)/100\%$ $m_{пр}(H_2S)=60\% \cdot 8,84/100\%$ $m_{пр}(H_2S)= 5,3г$ Находим объем сероводорода при нормальных условиях: $V = V_m \cdot n$ $V(H_2S)=22,4 \cdot 0,26=5,8$ (л)	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором	Прочитайтетекст,выберите	Установите какой химический элемент обладает наибольшей электроотрицательностью.

<table>
<tr><td>одноговерногоответа изпредложенных</td><td>правильныйответ</td><td>1. Na3. Xe
2. Cl4. Hg
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какиетипыхимическихреакций наиболее характерны для предельныхуглеводородов?»
Реакция нуклеофильного замещения
Реакция присоединения
Реакция окисления
Реакция этерификации
Крекинг

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между названиями веществ и их принадлежностью к классу химических соединений. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
А) метилацетат 1. Неорганическая кислота
Б) щавелевая кислота 2. Карбоновая кислота
В) ортофосфорная кислота 3. Соль
Г) глюкоза 4. Углевод
Д) этилен 5. Алкен
Е) ацетат натрия 6. Ароматический углеводород
Ж) бензол 7. Спирт
З) бутанол 8. Сложный эфир

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Выберите химическое соединение с наиболее ярко выраженными кислотными свойствами. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:
1.CH_3OH. 2.CH_3COH. 3. CH_3COOH. 4.$C_{17}H_{35}COOH$

Ответ:
Обоснование:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Решите задачу: Рассчитайте массу и объем сероводорода, который выделяется при взаимодействии сульфида натрия массой 20 г. с азотной кислотой. Выход сероводорода по массе составляет 60 %.

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**

Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1. Выбрать один верный ответ. Установите, какой химический элемент обладает наибольшей электроотрицательностью.

1. Na
2. Cl
3. Xe
4. Hg

Ответ:

2. Установите соответствие между названиями веществ и их принадлежностью к классу химических соединений:

А) метилацетат	1. Неорганическая кислота
Б) щавелевая кислота	2. Карбоновая кислота
В) ортофосфорная кислота	3. Соль
Г) глюкоза	4. Углевод
Д) этилен	5. Алкен
Е) ацетат натрия	6. Ароматический углеводород
Ж) бензол	7. Спирт
З) бутанол	8. Сложный эфир

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

3. Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какиетипыхимическихреакций наиболее характерны для предельныхуглеводородов?»

1. Реакция нуклеофильного замещения
2. Реакция присоединения
3. Реакция окисления
4. Реакция этерификации
5. Крекинг

Ответ:

4. Определите класс указанного амина **C_2H_5-NH-CH_3**
5. Первичный
6. Вторичный
7. Третичный
8. Четвертичный

Ответ:

5. Из ниже предложенных химических соединений выберите те, с которыми реагируют карбоновые кислоты.

9. KOH

10. H_2SO_4
11. Глицин
12. CaO
13. CH_4

Ответ:

6. Установите соответствие между индикатором и цветом индикатора в растворе формиата натрия

1. Лакмус	А. Синий
2. Фенолфталеин	Б. Малиновый
3. Метиловый оранжевый	В. Желтый

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение: «В периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева металлические свойства атомов усиливаются в группах сверху вниз, а в периодах слева направо»

4. Верно 2. Неверно

Ответ:

8. Вставьте пропуски в уравнения химических реакций. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки:

1. Ca +…. → CaC2	А. C
2. …+ H2O → CH3COH	Б. HBr
3. C2H2 +….. → C2H3Br	В. C2H2
4. C2H2 + H2 → ……	Г. C2H4

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. В результате какой реакции растительные масла переходят в твердые жиры?
5. Гидрогенизации
6. Гидрогалогенирования
7. Галогенирования
8. Гидротации

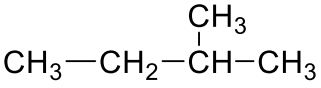
Ответ:

10. Установите какие указанные вещества являются гомологами метана.
1. Бутан
2. Гексен
3. Бензол

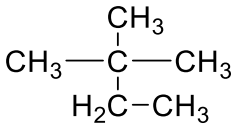
4. Нонан
5. Пропан

Ответ:

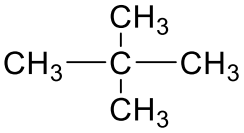
11. Установите соответствие между структурными формулами химических соединений с их названиями по систематической номенклатуре:

1. 

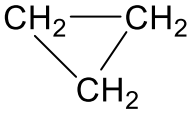
А. 2-метил-2-этилпропан

2. 

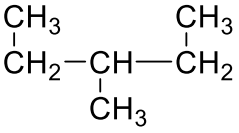
Б. 2-метилбутан

3. 

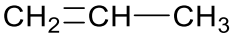
В. циклопропан

4. 

Г. 2,2-диметилпропан

5. 

Д. пропен

6. 

Е. 3-метилпентан

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

12. Дайте определение изомерам.
Ответ:

13. Решите цепочку превращений:
углекислый газ → крахмал → глюкоза → этиловый спирт → уксусный альдегид → уксусная кислота

Ответ:

14. Дайте определение реакции этерификации. Составьте реакцию этерификации для бутанола и уксусной кислоты.
Ответ:

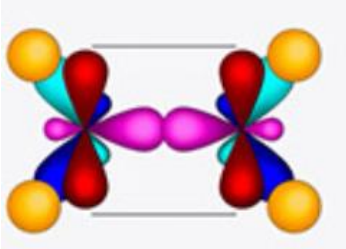
15. Определите в каком из предложенных вариантов ответов верно указано количество протонов, электронов и нейтронов в атоме **Zn.** Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

5. $p^+ = 35$; $e^- = 55$; $n = 65$
6. $p^+ = 30$; $e^- = 65$; $n = 65$
7. $p^+ = 30$; $e^- = 30$; $n = 35$
8. $p^+ = 65$; $e^- = 65$; $n = 30$

Ответ:

Обоснование:

16. Установите тип гибридизации электронных облаков, валентный угол и структурную формулу для ниже указанного химического соединения:



Ответ:

17. Выберите химическое соединение с наиболее ярко выраженными кислотными свойствами. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

1.C_2H_5OH. 2.H_2CO_3. 3. CH_3COOH. 4.$C_{17}H_{35}COOH$

Ответ:

Обоснование:

18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Какова роль углеводов в природе и жизни человека?»

Ответ с обоснованием:

19. Решите задачу: При выпаривании 300 г 10%-го раствора сульфата калия получили раствор массой 100г. Какова процентная концентрация полученного раствора?

Решение:

Ответ:

20. Решите задачу: Рассчитайте массу и объем сероводорода (н.у.), который выделяется при взаимодействии сульфида натрия массой 20 г. с азотной кислотой. Выход сероводорода по массе составляет 60 %.

Решение:

Ответ:

Вариант 2

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	6
Всего		**20**

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Наименование индикаторов сформированности компетенции**	**Наименование дисциплины/ МДК/ практики**	**Семестр**	**Номер задания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Знать:** З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. З4 методы работы в профессиональной и	ООД.12 Химия	1, 2	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		смежных сферах. З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. **Уметь:** У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Знать:** З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. З7 приемы структурирования информации. З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения. **Уметь:** У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. У8 оценивать практическую значимость результатов	ООД.12 Химия	1, 2	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		поиска. У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Знать:** З17 психологические основы деятельности коллектива. З18 психологические особенности личности. **Уметь:** У22 организовывать работу коллектива и команды. У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	ООД.12 Химия	1, 2	11, 15
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Знать:** З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. З27 пути обеспечения ресурсосбережения. З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях. **Уметь:** У30 соблюдать нормы экологической безопасности. У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ООД.12 Химия	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 2.2	Контролировать производственны	**Знать:** З71 физико-химические,	ООД.12 Химия	1, 2	2, 6, 7, 13,

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	е стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья. З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. **Уметь:** У82 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов. У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки. У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения. **Навыки:** Н48 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья. Н58 контроля качества.			14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	12	Задание открытого типа с развернутым	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			ответом		
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, У88, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание закрытого типа на	Полный правильный ответ на

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
11	установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
		отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами;

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
	совпадает с эталонным по содержанию и полноте	если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, калькулятор

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	Фтор (F) — самый электроотрицательный элемент Периодической системы.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А8, Б6, В1, Г2, Д7, Е3, Ж4, З5	А) CH_3COOH — карбоновая кислота (8). Б) CH_3-O-CH_3 — простой эфир (6). В) HCOH — альдегид (1). Г) $CH_3CH_2NH_2$ — амин (2). Д) $C_6H_{12}O_6$ — углевод (7). Е) CH_4 — алкан (3). Ж) $CH_2{=}CH_2$ — алкен (4). З) C_6H_6 — арен (5).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	12345	Все перечисленные факторы, кроме цвета реактивов, влияют на скорость химической реакции.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2	Для алканов характерна изомерия углеродного скелета.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	24	Кислотные свойства проявляют серная (H_2SO_4) и угольная (H_2CO_3) кислоты.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
6.	1В, 2Д, 3Г, 4Б	1) Щелочной металл + H_2O → Щелочь + H_2 (В). 2) Кислотный оксид + Щелочь → Соль (Д). 3) Кислота + Основание → Соль + H_2O (Г). 4) Соль + Кислота → Новая соль + новая кислота (Б).	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1	Все неметаллы расположены в главных подгруппах Периодической системы.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1Б, 2Д, 3А	1) C_2H_5Cl + NaOH (водн.) → C_2H_5OH + NaCl (Б). 2) C_2H_5OH → C_2H_4 + H_2O (в присутствии H_2SO_4 (конц., t) (Д). 3) C_2H_5Cl + KOH (спирт.) → C_2H_4 + KCl + H_2O (А).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	1	Качественная реакция на крахмал — появление синего окрашивания с раствором иода.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1345	Гомологи — вещества одного класса, отличающиеся на одну или более групп -CH_2-. Пары 1, 3, 4, 5 являются гомологами.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1Б, 2Г, 3А, 4В, 5Е, 6Ж	1) CH_3-CH_2-CH_2-CH_3 — Бутан (Б). 2) CH_3-CH(OH)-CH_3 — 2-пропанол (Г). 3) CH≡C-CH_3 — Пропин (А). 4) CH_3-CH_2-CHO — Пропаналь (В). 5) CH_3-C(O)-CH_3 — Пропанон (Е). 6) CH_2(OH)-CH_2-CH_3 — Пропанол-1 (Ж).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Электролитическая диссоциация — процесс распада	Электролитическая диссоциация — процесс распада электролита на ионы	3 б — полный правильный ответ; 1 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	электролита на ионы при его растворении или плавлении.	при его растворении или плавлении.	допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1) $CaC_2 + 2H_2O \rightarrow Ca(OH)_2 + C_2H_2\uparrow$ 2) $3C_2H_2 \rightarrow C_6H_6$ (t, kat) 3) $C_6H_6 + HNO_3$ (H_2SO_4) $\rightarrow C_6H_5NO_2 + H_2O$ 4) $C_6H_5NO_2 + 3H_2 \rightarrow C_6H_5NH_2 + 2H_2O$ (t, kat) или $C_6H_5NO_2 + 3Fe + 6HCl \rightarrow C_6H_5NH_2 + 3FeCl_2 + 2H_2O$	1) Карбид кальция + вода → ацетилен. 2) Тримеризация ацетилена → бензол. 3) Нитрование бензола → нитробензол. 4) Восстановление нитробензола → анилин.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Реакция полимеризации — процесс соединения множества молекул мономера в крупную молекулу полимера. $nCH_2=CH_2 \rightarrow (-CH_2-CH_2-)n$	Реакция полимеризации — процесс соединения множества молекул мономера в крупную молекулу полимера. Пример: полимеризация этилена.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	3	Ионная связь образуется между атомами металла и неметалла с большой разностью электроотрицательностей. В NaCl (3) это атомы Na (металл) и Cl (неметалл).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	K(+1), Cr(+6), O(-2)	Степень окисления кислорода = -2, калия = +1. Сумма степеней окисления в молекуле = 0.	3 б — полный правильный ответ; 1 б -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		2*(+1) + 2*x + 7*(-2) = 0; 2 + 2x -14 = 0; 2x = 12; x = +6 (Cr).	допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	2	Водород (H_2) в большинстве реакций является восстановителем, легко отдает электроны. Фтор — окислитель. Азот и CO инертны.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Кислотные дожди образуются из-за растворения в атмосферной влаге оксидов серы (SO_2, SO_3) и азота (NOx), выбрасываемых промышленностью и транспортом. Проблемы: подкисление почв и водоемов, гибель лесов и aquatic organisms, коррозия сооружений.	Кислотные дожди образуются из-за растворения в атмосферной влаге оксидов серы (SO_2, SO_3) и азота (NOx). Экологические проблемы: подкисление почв и водоемов, гибель лесов и aquatic organisms, коррозия сооружений.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	V(возд.) ≈ 238.1 л	1) $CH_4 + 2O_2 \rightarrow CO_2 + 2H_2O$ 2) $V(O_2) = 2 * V(CH_4) = 2 * 10$ л = 20 л 3) $V(\text{возд.}) = V(O_2) / \varphi(O_2) = 20$ л / 0.21 ≈ 95.24 л	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
20.	$m(Al(OH)_3) = 11.7$ г	1) $3KOH + Al(NO_3)_3 \rightarrow Al(OH)_3\downarrow + 3KNO_3$ 2) M(KOH) = 56 г/моль; n(KOH) = 16.8 / 56 = 0.3 моль 3) $M(Al(NO_3)_3)$ = 213 г/моль; $n(Al(NO_3)_3)$ = 25.5 / 213 = 0.12 моль 4) $Al(NO_3)_3$ в недостатке. $n(Al(OH)_3) = n(Al(NO_3)_3)$ = 0.12 моль 5) $M(Al(OH)_3)$ = 78 г/моль; $m(Al(OH)_3)$ = 0.12 * 78 = 9.36 г	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Установите, какой химический элемент обладает наибольшей электроотрицательностью. 1. Литий (Li) 2. Фтор (F) 3. Кислород (O) 4. Углерод (C) Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных факторов могут влиять на скорость химической реакции?» 1. Природа реагирующих веществ 2. Концентрация реагентов 3. Температура 4. Наличие катализатора 5. Агрегатное состояние реагентов 6. Цвет реактивов Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между формулой вещества и классом/группой органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит: А) CH_3COOH 1. Альдегид Б) CH_3-O-CH_3 2. Амин В) HCOH 3. Алкан Г) $CH_3CH_2NH_2$ 4. Алкен Д) $C_6H_{12}O_6$ 5. Арен Е) CH_4 6. Простой эфир Ж) $CH_2{=}CH_2$ 7. Углевод

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		3) C_6H_6 8. Карбоновая кислота Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г Д Е Ж З
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Выберите химическое соединение с наиболее ярко выраженными восстановительными свойствами. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа: 1. Фтор (F_2) 2. Водород (H_2) 3. Азот (N_2) 4. Угарный газ (CO) Ответ: Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Решите задачу: Рассчитайте массу осадка, который образуется при взаимодействии 16,8 г гидроксида калия с раствором, содержащим 25,5 г нитрата алюминия. Решение: Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
(Вариант 2)

1. Выбрать один правильный ответ.**Установите, какой химический элемент обладает наибольшей электроотрицательностью.**

1. Литий (Li)
2. Фтор (F)
3. Кислород (O)
4. Углерод (C)

Ответ: _____

2. Установите соответствие между формулой вещества и классом/группой органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит:

А) CH_3COOH

Б) CH_3-O-CH_3

В) HCOH
Г) $CH_3CH_2NH_2$
Д) $C_6H_{12}O_6$
Е) CH_4
Ж) $CH_2=CH_2$
З) C_6H_6

1. Альдегид
2. Амин
3. Алкан
4. Алкен
5. Арен
6. Простой эфир
7. Углевод
8. Карбоновая кислота

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З

3. Выберите правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных факторов могут влиять на скорость химической реакции?»

1. Природа реагирующих веществ
2. Концентрация реагентов
3. Температура
4. Наличие катализатора
5. Агрегатное состояние реагентов
6. Цвет реактивов

Ответ: _____

4. Выбрать один правильный ответ.**Определите тип изомерии, характерный для алканов.**

1. Изомерия положения кратной связи
2. Изомерия углеродного скелета
3. Межклассовая изомерия
4. Пространственная изомерия

Ответ: _____

5. Из ниже предложенных химических соединений выберите те, которые проявляют кислотные свойства.

1. Гидроксид натрия (NaOH)
2. Серная кислота (H_2SO_4)
3. Аммиак (NH_3)
4. Угольная кислота (H_2CO_3)
5. Оксид кальция (CaO)

Ответ: _____

6. Установите соответствие между реагирующими веществами и продуктом их взаимодействия.

1. Щелочной металл + H_2O
   А. Соль + H_2
2. Кислотный оксид + Щелочь
   Б. Новая соль + новая кислота
3. Кислота + Основание
   В. Щелочь + H_2

4. Соль + Кислота
   Г. Соль + H_2O
   Д. Соль

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. Определите верно ли суждение: «Все неметаллы в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева расположены в главных подгруппах»

1. Верно
2. Неверно

Ответ: _____

8. Вставьте пропуски в уравнения химических реакций. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки:

1. C_2H_5Cl + ... → C_2H_5OH + NaCl
   А. KOH (спирт.)
2. C_2H_5OH → C_2H_4 + ...
   Б. NaOH (водн.)
3. C_2H_5Cl + ... → C_2H_4 + KCl + H_2O
   В. H_2O
   Г. H_2
   Д. H_2SO_4 (конц., t)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9.Выбрать один правильный ответ. **Какая реакция является качественной на крахмал?**

1. Реакция с иодом (синее окрашивание)
2. Реакция "серебряного зеркала"
3. Реакция с гидроксидом меди (II)
4. Реакция с бромной водой

Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов.**Установите, какие из указанных веществ являются гомологами.**

1. Метан (CH_4) и этан (C_2H_6)
2. Этан (C_2H_6) и этен (C_2H_4)
3. Пропан (C_3H_8) и бутан (C_4H_{10})
4. Бензол (C_6H_6) и толуол (C_7H_8)
5. Ацетилен (C_2H_2) и бутин (C_4H_6)

Ответ: _____

11. Установите соответствие между формулой вещества и его названием по международной номенклатуре:

1. CH_3-CH_2-CH_2-CH_3
   А. Пропин
2. CH_3-CH(OH)-CH_3
   Б. Бутан
3. CH≡C-CH_3
   В. Пропаналь
4. CH_3-CH_2-CHO
   Г. 2-пропанол
5. CH_3-C(O)-CH_3
   Д. Пропанол-2

6. $CH_2(OH)-CH_2-CH_3$
   Е. Пропанон
   Ж. Пропанол-1
   Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

12. Дайте определение электролитической диссоциации.
Ответ:

_____

_____

13. Решите цепочку превращений:
Карбид кальция → Ацетилен → Бензол → Нитробензол → Анилин
Ответ:

_____

_____

14. Дайте определение реакции полимеризации. Приведите пример уравнения реакции полимеризации этилена.
Ответ:

_____

_____

15. Определите, в каком из предложенных вариантов ответов верно указано вещество, в котором химическая связь является ионной. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

1. Хлор (Cl_2)
2. Вода (H_2O)
3. Поваренная соль (NaCl)
4. Метан (CH_4)

Ответ: _____
Обоснование:

_____

_____

16. Установите степень окисления химических элементов в соединении $K_2Cr_2O_7$.
Ответ:

_____

_____

17. Выберите химическое соединение с наиболее ярко выраженными восстановительными свойствами. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа:

1. Фтор (F_2)
2. Водород (H_2)
3. Азот (N_2)
4. Угарный газ (CO)

Ответ: _____
Обоснование:

_____

_____

18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Каковы экологические проблемы, связанные с кислотными дождями? Каков механизм их образования?»

Ответ с обоснованием:

_____

_____

19. Решите задачу: Какой объем воздуха (н.у.) потребуется для полного сгорания 10 л метана (CH_4)? Объемная доля кислорода в воздухе составляет 21%.

Решение:

Ответ: _____

20. Решите задачу: Рассчитайте массу осадка, который образуется при взаимодействии 16,8 г гидроксида калия с раствором, содержащим 25,5 г нитрата алюминия.

Решение:

Ответ: _____

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.13 Биология

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ООД.13 Биология
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ООД.13 Биология включает:

31. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
32. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
33. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	3
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	3
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции (выборочно)	Наименование дисциплины	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3, З4, З5. Уметь: У1, У2, У3.	ООД.13 Биология	1, 2	4, 9, 18, 20
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6, З7, З9. Уметь: У6, У8, У11.	ООД.13 Биология	1, 2	3, 5, 10, 12
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17, З18. Уметь: У22, У23.	ООД.13 Биология	1, 2	11, 15
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25, З27, З30. Уметь: У30, У31, У34.	ООД.13 Биология	1, 2	1, 8, 16, 17
ПК 2.1	Организовывать входной контроль	Знать: З71, З74. Уметь: У82, У83.	ООД.13 Биология	1, 2	2, 6, 14

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции (выборочно)	Наименование дисциплины	Семестр	Номер задания
	качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Навыки: Н48, Н58.			
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки	Знать: З74, З75. Уметь: У82, У83. Навыки: Н48, Н58.	ООД.13 Биология	1, 2	7,13,19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			предложенных		
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	18	Задание открытого типа с развернутым ответом (анализ производственной ситуации)	Высокий	5
ОК 01	З3, З4, З5, У1, У2, У3	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ОК 02	З6, З7, З9, У6, У8, У11	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18, У22, У23	15	Задание комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30,	1	Задание закрытого	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	У31, У34		типа с выбором одного верного ответа из предложенных		
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 07	З25, З27, З30, У30, У31, У34	17	Задание комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием	Повышенный	3
ПК 2.1	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.1	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.1	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 2.2	З71, З74, З75, У82, У83, Н48, Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
1, 4, 7, 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа считается верным, если правильно указана цифра.	1 балл — полный правильный ответ; 0 баллов — неверный ответ или его отсутствие.
2, 6, 8, 11	Задание на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия.	1 балл (для 2,6,8) — полное правильное соответствие; 0 баллов — остальные случаи. 3 балла (для 11) — полное правильное соответствие; 1 балл — одна ошибка/неполный ответ; 0 баллов — более одной ошибки/отсутствие ответа.
3, 5, 10	Задание с выбором нескольких вариантов считается верным, если правильно указаны все цифры.	1 балл — полный правильный ответ; 0 баллов — допущены ошибки или ответ отсутствует.
12, 13, 14, 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию.	3 балла — полный правильный ответ; 1 балл — допущена одна ошибка/неточность/ответ неполный; 0 баллов — допущено более одной ошибки/ответ неправильный/отсутствует.
15, 17	Комбинированное задание считается верным, если правильно указан ответ и приведены корректные аргументы.	3 балла (для 15) — полный правильный ответ с верным обоснованием; 1 балл — частично верно; 0 баллов — неверно. 5 баллов (для 17) — полный правильный ответ с верным обоснованием; 1 балл — частично верно; 0 баллов — неверно.
18, 19,	Задание открытого типа с	5 баллов — полный правильный

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
20	развернутым ответом (вкл. расчетные задачи) считается верным при полном совпадении с эталоном.	ответ/решение; 1 балл — допущена одна ошибка/неточность/ответ неполный; 0 баллов — допущено более одной ошибки/ответ неправильный/отсутствует.

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	-
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-

Вариант 1

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
2.	А2, Б1, В3		1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи.
3.	134		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
4.	2		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
5.	235		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
6.	А3, Б2, В1		1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи.
7.	1		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
8.	А2, Б1, В3		1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи.
9.	2		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
10.	123		1 балл – полный правильный ответ; 0 баллов – остальные случаи.
11.	А3, Б1, В2		3 балла – полный правильный ответ; 1 балл – одна ошибка; 0 баллов – более одной ошибки.
12.	Даны: А – желтые, а – зеленые. Р: ♀ Аа х ♂ аа G: А, а; а F1: Аа (желтые), аа (зеленые). Соотношение 1:1.	Решение задачи на моногибридное скрещивание с анализирующим скрещиванием.	3 балла – полное решение с ответом; 1 балл – частично верно; 0 баллов – неверно.
13.	При биологической очистке используются аэробные и анаэробные микроорганизмы, которые разлагают органические отходы до CO_2, H_2O и минеральных солей.	Объяснение принципа биологической очистки сточных вод с использованием микроорганизмов.	3 балла – полный ответ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.
14.	Необходимо контролировать: микробиологическую обсемененность, содержание влаги, жира, белка, остатки антибиотиков, pH, цвет, запах, консистенцию.	Перечисление ключевых показателей входного контроля мясного сырья.	3 балла – полный ответ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
15.	3 – Хищник-жертва. Волк охотится на зайца.		3 балла – ответ с обоснованием; 1 балл – ответ без обоснования; 0 баллов – неверно.
16.	Ресурсосбережение: утилизация вторичного сырья (кости, кровь), использование энергосберегающих технологий, сокращение водопотребления, внедрение безотходных технологий.	Описание принципов ресурсосбережения в мясопереработке.	3 балла – полный ответ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.
17.	Дано: Р: ♀ aaBB x ♂ AAвв. G: aB; Ав. F1: AaBв – все с признаками А и В.	Решение задачи на дигибридное скрещивание при полном доминировании.	5 баллов – полное решение; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.
18.	Биотехнология позволяет создавать ГМ-организмы с улучшенными свойствами (урожайность, устойчивость), производить ферменты, витамины, БАДы. Риски: аллергенные реакции, экологические последствия, этические вопросы.	Анализ влияния биотехнологии на пищевую промышленность с примерами и оценкой рисков.	5 баллов – полный анализ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.
19.	Для контроля используют: микробиологические методы (посев), биохимические (определение pH, белка), физико-химические (влажность, жир), сенсорные (органолептика).	Описание методов контроля качества готовой мясной продукции.	5 баллов – полный ответ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.
20.	Выбор в пользу HPP, так как метод сохраняет органолептические и питательные свойства продукта, соответствует концепции «чистой	Анализ производственной ситуации с обоснованием выбора метода стерилизации в соответствии со стратегией предприятия.	5 баллов – полный ответ; 1 балл – частично; 0 баллов – неверно.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	этикетки», позволяет выйти на премиум-сегмент, несмотря на высокие первоначальные затраты.		

Вариант 2

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
2.	А2, Б3, В1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	134		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	124		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
6.	А2, Б3, В4, Г1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
7.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
			случаи
8.	А3, Б2, В1		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
9.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
10.	24		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	А2, Б1, В1		3 б — полный правильный ответ; 1 б — допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный; 0 б — остальные случаи
12.	Дано: А – гребень, а – без гребня. Р: ♀ АА × ♂ аа. G: А; а. F1: Аа. Все потомки будут с гребнем.	Решение задачи на моногибридное скрещивание. Родители: гомозиготная доминантная (АА) и гомозиготная рецессивная (аа). Все гаметы F1 – Аа, фенотип – наличие гребня.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Сточные воды содержат органические отходы (белки, жиры), патогенные микроорганизмы, что приводит к эвтрофикации водоемов, дефициту кислорода, гибели гидробионтов, распространению болезней. Очистка предотвращает эти	Объяснение экологических последствий сброса неочищенных сточных вод.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	последствия.		
14.	Патогенные бактерии (Salmonella, Listeria, E. coli), токсигенные бактерии (Clostridium botulinum), плесневые грибы, дрожжи, вирусы.	Перечисление основных групп микроорганизмов – загрязнителей мяса.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	1	Гетерозис — это явление превосходства гибридов первого поколения (F1) над родительскими формами по ряду признаков (жизнеспособность, плодовитость, продуктивность). В селекции его специально получают, скрещивая чистые линии, а затем используют для производства высокопродуктивных гибридов (например, кукурузы, кур, свиней). Эффект объясняется переходом вредных рецессивных аллелей в гетерозиготное состояние и взаимодействием благоприятных доминантных генов от разных родителей.	3 б — полный правильный ответ с верным обоснованием; 1 б — ответ верный, но обоснование отсутствует или неверное; 0 б — ответ неверный.
16.	Правила помогают выявить лимитирующие факторы для живых организмов в экосистеме (например, недостаток кислорода в очистных сооружениях) или факторы стресса. Это позволяет целенаправленно устранять или минимизировать негативное воздействие на окружающую среду.	Применение экологических законов для анализа и снижения антропогенной нагрузки.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
17.	**Дано:** **А** — желтые семена **а** — зеленые семена (рецессивный) **Р:** ♀**Аа**× ♂**аа** **Решение:** **G:А** и **а**, **а** Р: ♀ Аа × ♂ аа Гаметы: А, а × а **Определяем возможные генотипы и фенотипы потомства (F1):** **Аа** (желтые семена) **аа** (зеленые семена) Вероятность каждого генотипа — 50% (1/2). **Ответ:** В потомстве будет **два типа** растений с равной вероятностью (1:1): 1. **Генотип Аа, фенотип — желтые семена** (50%) 2. **Генотип аа, фенотип — зеленые семена** (50%)	**Дано:** • **А** — желтые семена (доминантный) • **а** — зеленые семена (рецессивный) • **Родитель 1:** Растение с желтыми семенами, гетерозиготное → генотип **Аа** • **Родитель 2:** Растение с зелеными семенами → генотип **аа** **Решение:** 1. **Определяем гаметы родителей:** ○ Родитель 1 (Аа): образует два типа гамет — **А** и **а**. ○ Родитель 2 (аа): образует один тип гамет — **а**. 2. **Проводим скрещивание (анализирующее скрещивание):** Р: ♀ Аа × ♂ аа Гаметы: А, а × а 3. **Определяем возможные генотипы и фенотипы потомства (F1):** ○ А (от 1-го родителя) + а (от 2-го) → **Аа** (желтые семена) ○ а (от 1-го родителя) + а (от 2-го) → **аа** (зеленые семена) Вероятность каждого генотипа — 50% (1/2). **Ответ:** В потомстве будет **два типа** растений с равной вероятностью (1:1): 3. **Генотип Аа, фенотип — желтые семена** (50%) 4. **Генотип аа, фенотип — зеленые семена** (50%)	5 б — полный правильный ответ с верным обоснованием для выбранной и отклоненных пар; 1 б — ответ верный, но обоснование отсутствует или неверное; 0 б — ответ неверный.
18.	Селекция и биотехнология позволяют повышать продуктивность, устойчивость к болезням, улучшать	Анализ преимуществ, рисков и этических аспектов применения современных биотехнологий в животноводстве.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	качество продукции. Риски: аллергенные реакции, экологические последствия (генный дрейф), этические вопросы (благополучие животных, клонирование). Необходим строгий контроль и оценка безопасности.		0 б — остальные случаи
19.	Порча связана с деятельностью микроорганизмов (разложение белков и жиров), окислением липидов (прогоркание), автолизом ферментов. Контроль: микробиологические анализы, определение pH, перекисного числа, сенсорная оценка.	Описание биологических причин порчи и методов их контроля.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Отсутствие ядра (нуклеоид), отсутствие мембранных органоидов (митохондрий, эндоплазматической сети и др.).	Отсутствие ядра (нуклеоид), отсутствие мембранных органоидов (митохондрий, эндоплазматической сети и др.).	5 б — полный правильный ответ; 1 б — верный ход ответа, но неполный ответ; 0 б — неверный ответ отсутствует.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа</td><td>Прочитайте вопрос и выберите единственный правильный ответ.</td><td>Выбрать один правильный ответ. Какой закон гласит, что рост организма ограничивается тем ресурсом, который находится в минимуме?
1. Правило минимума Либиха
2. Правило толерантности Шелфорда
3. Закон Харди-Вайнберга
4. Закон гомологических рядов Вавилова
Ответ: ___</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа</td><td>Прочитайте вопрос и выберите все правильные ответы из предложенных.</td><td>Выбрать несколько правильных ответов. Какие из перечисленных процессов относятся к анаэробным?
1. Спиртовое брожение
2. Гликолиз
3. Цикл Кребса
4. Дыхание

Ответ: ___</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Установите соответствие между элементами двух множеств.</td><td>Установите соответствие между органоидом клетки и его функцией:
<table><tr><th>Органоид клетки</th><th>Функция</th></tr><tr><td>А) Эндоплазматическая сеть</td><td>1.Модификация и транспорт веществ</td></tr><tr><td>Б) Аппарат Гольджи</td><td>2.Синтез белков и липидов</td></tr><tr><td>В) Лизосомы</td><td>3.Внутриклеточное пищеварение</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th><th>Г</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием</td><td>Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.</td><td>Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных пар организмов вступает в отношения хищник-жертва? Запишите аргументы.
1. Рак-отшельник и актиния
2. Клубеньковые бактерии и бобовые растения
3. Волк и заяц</td></tr>
</table>

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		4. Человек и аскарида Ответ: ___ Обоснование: ___
Задание открытого типа с развернутым ответом	Дайте полный развернутый ответ на вопрос или решите задачу.	Решите задачу: У мышей черная окраска шерсти (А) доминирует над белой (а), а длинная шерсть (В) – над короткой (в). Скрестили самку с белой короткой шерстью (аавв) и самца с черной длинной шерстью (ААВВ). Какими будут гибриды первого поколения? Решение: ___ Ответ: ___

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Выбрать один правильный ответ. Какая форма естественного отбора сохраняет среднее значение признака в популяции?
1. Движущий
2. Разрывающий
3. Стабилизирующий
4. Половой

Ответ: ___

2. Установите соответствие между органоидом клетки и его функцией:

Органоид клетки	Функция
А) Эндоплазматическая сеть	1.Модификация и транспорт веществ
Б) Аппарат Гольджи	2.Синтез белков и липидов
В) Лизосомы	3.Внутриклеточное пищеварение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3.Выбрать несколько правильных ответов. Какие из перечисленных процессов относятся к анаэробным?
5. Спиртовое брожение
6. Гликолиз
7. Цикл Кребса
8. Дыхание

Ответ: ___

4. Выбрать один правильный ответ. Какой метод наиболее эффективен для быстрой предварительной оценки свежести мясного сырья?
1. ПЦР-диагностика
2. Органолептический анализ
3. Биохимический анализ
4. Микроскопия

Ответ: ___

5. Какие из перечисленных элементов относятся к макроэлементам в клетке? (Выберите несколько верных вариантов ответов)
1. Железо
2. Углерод
3. Водород
4. Цинк
5. Кислород

Ответ: ___

6. Установите соответствие между процессом и его характеристикой:

процесс	характеристика
А) Создание органических веществ из неорганических	1.Брожение
Б) Окисление органических веществ с выделением энергии	2.Дыхание
В) Анаэробный процесс расщепления глюкозы	3.Фотосинтез

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Выбрать один правильный ответ. Какой закон гласит, что рост организма ограничивается тем ресурсом, который находится в минимуме?
1. Правило минимума Либиха
2. Правило толерантности Шелфорда
3. Закон Харди-Вайнберга
4. Закон гомологических рядов Вавилова

Ответ: ___

8. Установите соответствие между типом биотического взаимодействия и его примером:

тип биотического взаимодействия	пример
А) Конкуренция	1. Взаимовыгодное сожительство
Б) Симбиоз	2. Борьба за ресурсы
В) Паразитизм	3.Вред для одного из партнеров

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

9. Выбрать один правильный ответ. Какой тип деления клетки приводит к уменьшению числа хромосом вдвое?
1. Митоз
2. Мейоз
3. Амитоз
4. Эндомитоз

Ответ: ___

10. Какие из перечисленных факторов относятся к биотическим? (Выберите несколько правильных вариантов ответов)
1. Конкуренция
2. Хищничество
3. Паразитизм
4. Температура
5. Влажность

Ответ: ___

11. Установите соответствие между фактором эволюции и его ролью:

фактор	роль
А) Направляющий фактор	1. 1.Мутации
Б) Источник изменчивости	2.Изоляция
В) Фактор видообразования	3.Естественный отбор

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

12. Решите задачу: У гороха желтая окраска семян (А) доминирует над зеленой (а). Гетерозиготное растение с желтыми семенами скрестили с растением с зелеными семенами. Определите соотношение фенотипов в потомстве.

Решение:
Ответ: ___
13. Объясните, в чем заключается принцип биологической очистки сточных вод на мясоперерабатывающем предприятии.
Ответ: ___
14. Опишите, какие показатели необходимо контролировать при входном контроле мясного сырья для обеспечения его безопасности.
Ответ: ___
15. Выбрать один правильный ответ. Какая из перечисленных пар организмов вступает в отношения хищник-жертва? Запишите аргументы.

1. Рак-отшельник и актиния
2. Клубеньковые бактерии и бобовые растения
3. Волк и заяц
4. Человек и аскарида

Ответ: ___
Обоснование: ___
16. Опишите, как принципы ресурсосбережения могут быть реализованы в технологии переработки мяса.
Ответ: ___
17. Решите задачу: У мышей черная окраска шерсти (А) доминирует над белой (а), а длинная шерсть (В) – над короткой (в). Скрестили самку с белой короткой шерстью (аавв) и самца с черной длинной шерстью (ААВВ). Какими будут гибриды первого поколения?
Решение: ___
Ответ: ___
18. Проанализируйте влияние современных биотехнологий на развитие пищевой промышленности. Приведите примеры и оцените возможные риски.
Ответ: ___
19. Опишите, какие методы контроля качества можно использовать для оценки безопасности и соответствия готовой мясной продукции установленным требованиям.
Ответ: ___
20. Опишите, что происходит с растительной клеткой при помещении ее в гипертонический раствор. Как называется это явление?
Ответ: ___

Вариант 2

1. Выбрать один правильный ответ. Какая структура белка определяется последовательностью аминокислот?

1. Вторичная
2. Третичная
3. Первичная
4. Четвертичная

Ответ: _____

2. Установите соответствие между типом нуклеиновой кислоты и ее функцией:

Нуклеиновая кислота	Функция
А) ДНК	1. Транспорт аминокислот
Б) иРНК	2. Хранение наследственной информации
В) тРНК	3. Перенос информации о структуре белка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3.Выбрать несколько правильных ответов. Какие из перечисленных факторов влияют на активность ферментов?

1. Температура
2. Уровень освещенности
3. pH среды
4. Наличие активаторов
5. Атмосферное давление

Ответ: _____

4.Выбрать один правильный ответ. Какой метод исследования клетки позволяет изучать ультраструктуру органоидов?

1. Световая микроскопия
2. Дифференциальное центрифугирование
3. Электронная микроскопия
4. Метод меченых атомов

Ответ: _____

5.Выбрать несколько правильных ответов. Какие из перечисленных функций характерны для белков? (Выберите несколько верных вариантов)

1. Каталитическая
2. Запасающая (у животных)
3. Информационная (хранение наследственной информации)
4. Двигательная

Ответ: _____

6. Установите соответствие между процессом и его характеристикой.

Процесс	Характеристика
А) Ассимиляция	1) Биологическое окисление
Б) Диссимиляция	2) Синтез сложных веществ из простых с затратой энергии (пластический обмен)
В) Брожение	3) Распад сложных веществ до простых с выделением энергии (энергетический обмен)
Г) Дыхание	4) Анаэробное расщепление органических веществ

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. Выбрать один правильный ответ. При каком процессе в клетке происходит удвоение молекул ДНК?

1. Транскрипция
2. Репликация
3. Трансляция
4. Обратная транскрипция

Ответ: _____

8.Установите соответствие между типом мутации и ее характеристикой:

Тип мутации	Характеристика
А) Генная	1. Изменение числа хромосом
Б) Хромосомная	2. Изменение структуры хромосом (делеции, дупликации и др.)
В) Геномная	3. Изменение последовательности нуклеотидов в гене

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

9.Выбрать один правильный ответ. Какой закон Менделя описывает независимое наследование признаков?

1. Первый закон (единообразия гибридов F1)
2. Второй закон (расщепления)
3. Третий закон (независимого комбинирования)
4. Закон сцепленного наследования

Ответ: _____

10.Какие структуры или компоненты входят в состав вирусной частицы? (Выберите несколько правильных вариантов)

1. Рибосомы
2. Капсид (белковая оболочка)
3. Цитоплазматическая мембрана
4. Генетический материал (ДНК или РНК)

Ответ: _____

11.Установите соответствие между экологическим фактором и его типом:

Фактор	Тип фактора
А) Конкуренция	1. Абиотический
Б) Температура	2. Биотический
В) Влажность	3. Антропогенный

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

12.Решите задачу: У кур наличие гребня (А) доминирует над его отсутствием (а). Гомозиготную курицу с гребнем скрестили с петухом без гребня. Определите генотипы и фенотипы гибридов первого поколения (F1).
Решение:
Ответ: _____

13.Объясните, почему сточные воды мясоперерабатывающего предприятия перед сбросом в водоем должны подвергаться очистке. К чему может привести их неочищенный сброс?
Ответ: _____

14.Перечислите основные группы микроорганизмов, которые могут представлять опасность в мясном сырье и быть объектами микробиологического контроля.
Ответ: _____

15. Выбрать один правильный ответ. Какое явление, часто используемое в селекции растений и животных, объясняет повышенную жизнеспособность и продуктивность гибридов первого поколения по сравнению с родительскими формами?
1. Гетерозис (гибридная сила)
2. Аутбридинг
3. Мутагенез
4. Гомозиготность

Ответ: _____
Обоснование: _____

16.Опишите, как знание экологических закономерностей (например, правил минимума Либиха или толерантности Шелфорда) может быть применено при планировании природоохранных мероприятий на предприятии.
Ответ: _____

17.Решите задачу: У гороха желтая окраска семян (А) доминирует над зеленой (а). Растение с желтыми семенами, гетерозиготное по данному признаку, скрестили с растением с зелеными семенами. Определите генотипы и фенотипы полученного потомства.

Решение:

Ответ: _____

18.Проанализируйте роль селекции и биотехнологии в решении проблемы обеспечения населения продуктами питания животного происхождения. Каковы возможные риски и этические аспекты использования современных методов (ГМО, клонирование)?
Ответ: _____

19.Опишите, какие биологические и биохимические процессы лежат в основе порчи мясной продукции. Как методы контроля позволяют отслеживать эти процессы?
Ответ: _____

20.Чем строение прокариотической клетки принципиально отличается от строения эукариотической?
Ответ: _____

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.01 История России

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.01 История России
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.01 История России включает:

1. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
2. Тестовые задания, позволяющиео существлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	6
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,	рия России	4	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	деятельности применительно к различным контекстам	анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	рия России	4	3, 5, 10, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	З95 принципов и форм организации производственного процесса; З96 методики расчета выхода продукции; У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У98 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	рия России	4	2, 6, 7, 13, 14, 19
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	У109 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У110 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)	рия России	4	2, 6, 7, 13, 14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1, З3, У1, У2	4	Задание закрытого типа с выбором	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			одного верного ответа из предложенных		
ОК 01	З1, З3, У1, У2	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1, З3, У1, У2	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З1, З3, У1, У2	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	11	Задание закрытого типа на установление	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			соответствия		
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З19, З20, З21, У25, У44 З7, З9, З10,У6, У7	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	13	Задание открытого типа с развернутым	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			ответом		
ПК 3.4	З105, У109, У110	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.4	З105, У109, У110	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105, У109, У110	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105, У109, У110	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание	Задание закрытого типа с выбором одного	Полное совпадение с верным

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
7	верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность /

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Таблица 6

Вариант 1

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	г	*Именно избрание нового царя легитимизировало восстановление центральной власти и считается концом Смуты.*	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	1-Б,2-Г, 3-А, 4-В	Пожарский — военный руководитель Второго ополчения, освободившего Москву. Отрепьев — монах-расстрига, выдававший себя за сына Ивана Грозного. Ляпунов — рязанский дворянин, создавший Первое ополчение. Скопин-Шуйский — талантливый племянник царя Василия Шуйского, разбивший войска "Тушинского вора".	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	1, 2, 3, 5, 6.	1, 2, 3, 5, 6.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	а	*Ништадтский мирный договор 1721 года юридически оформил присоединение Прибалтики и провозглашение России империей.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	1, 2, 4, 6.	1, 2, 4, 6.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
6.	1-В,2-Б, 3-А	Ништадтский мир — главный итог	1 б ---

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		Северной войны. Константинопольский мир позволил России вступить в Северную войну, обезопасив южные границы. Прутский мир был вынужденным и неудачным, заставившим вернуть недавно завоеванный Азов.	совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	а	*Летом 1944 года была проведена Белорусская стратегическая наступательная операция «Багратион», названная в честь героя Отечественной войны 1812 года.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1-Б,2-В, 3-А	«Уран» — контрнаступление под Сталинградом, приведшее к окружению 6-й армии Паулюса. «Багратион» — блестящая операция по освобождению Белоруссии летом 1944 г. «Искра» — операция по прорыву блокады Ленинграда в январе 1943 г.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	в	*Главная задача пятилетки — восстановление разрушенного войной хозяйства — была выполнена за счёт привычного курса на ускоренное развитие тяжёлой индустрии.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 2, 4, 6.	1, 2, 4, 6.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
11.	1-Б,2-А, 3-В	После войны главной была задача восстановить промышленность, особенно оборонную. При Хрущёве делался акцент на сельское хозяйство (целина, кукуруза) и химию. В эпоху «застоя» попытка ввести элементы	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		рынка (реформа Косыгина) не увенчалась успехом, экономика всё больше зависела от экспорта нефти и газа.	/ неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Династический кризис. Экономический кризис. Социальный кризис. Вмешательство внешних сил.	Династический кризис: Пресечение династии Рюриковичей со смертью Фёдора Ивановича, нестабильность при Борисе Годунове, появление самозванцев. 2. Экономический кризис: Последствия опричнины Ивана Грозного, неурожаи и Великий голод 1601-1603 гг., разорение центральных уездов. 3. Социальный кризис: Рост недовольства всех слоёв населения (крестьян, казаков, дворян, бояр), массовое бегство на окраины, казачьи восстания. 4. Вмешательство внешних сил: Польско-литовская интервенция (Лжедмитрий I, Сигизмунд III, Семибоярщина), шведская интервенция. 5. Итог и выход из кризиса: Роль народных ополчений (К. Минина и Д. Пожарского), Земский собор 1613 г. и избрание Михаила Романова как акт восстановления государственности.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
13.	Стремление модернизировать страну по европейскому образцу для решения главной задачи — победы в Северной войне и выхода к Балтийскому морю. Создание регулярной армии и флота, введение рекрутской повинности и	Стремление модернизировать страну по европейскому образцу для решения главной задачи — победы в Северной войне и выхода к Балтийскому морю. Создание регулярной армии и флота, введение рекрутской повинности и подушной подати. Замена Боярской думы Сенатом, приказов — коллегиями, создание Табели о рангах. Указ о единонаследии, закрепление сословных обязанностей, принудительная служба дворянства. Введение нового летоисчисления,	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	подушной подати. Замена Боярской думы Сенатом, приказов — коллегиями, создание Табели о рангах. Указ о единонаследии, закрепление сословных обязанностей, принудительная служба дворянства. Введение нового летоисчисления, ассамблеи, указ о бритье бород, изменение одежды. Проведение «сверху», жестокими темпами, с огромным напряжением сил народа (рост повинностей, принудительный труд на стройках, увеличение налогов). Подавление любых форм сопротивления (дело царевича Алексея).	ассамблеи, указ о бритье бород, изменение одежды. Проведение «сверху», жестокими темпами, с огромным напряжением сил народа (рост повинностей, принудительный труд на стройках, увеличение налогов). Подавление любых форм сопротивления (дело царевича Алексея).	
14.	Парусный флот России против парового флота союзников. Гладкоствольные ружья русской армии против нарезного оружия (штуцеров) противника. Отсутствие развитой сети железных дорог, затруднявшее снабжение и переброску войск.	Парусный флот России против парового флота союзников. Гладкоствольные ружья русской армии против нарезного оружия (штуцеров) противника. Отсутствие развитой сети железных дорог, затруднявшее снабжение и переброску войск. Противостояние не Турции, а коалиции мощных европейских держав (Британская, Французская империи, Сардинское королевство) при пассивности или враждебности Австрии и Пруссии. Крепостное право, сковывавшее	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Противостояние не Турции, а коалиции мощных европейских держав (Британская, Французская империи, Сардинское королевство) при пассивности или враждебности Австрии и Пруссии. Крепостное право, сковывавшее экономический потенциал и ограничивавшее мобилизационные возможности (нельзя было вооружить все население). Поражение стало катализатором понимания необходимости кардинальных реформ, прежде всего — отмены крепостного права (как заявил император Александр II).	экономический потенциал и ограничивавшее мобилизационные возможности (нельзя было вооружить все население). Поражение стало катализатором понимания необходимости кардинальных реформ, прежде всего — отмены крепостного права (как заявил император Александр II).	
15.	б	Непосредственным поводом для вступления России в войну стала мобилизация в поддержку Сербии после австрийского ультиматума. Россия была ключевым членом блока Антанта (с Францией и Великобританией) и связана с Сербией обязательствами. Остальные варианты являются второстепенными факторами (а), спорными трактовками (в) или не соответствуют фактам (г — первыми объявили войну Германия России).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
16.	Обязательства перед союзниками по Антанте (Франция, Великобритания); стремление укрепить влияние на Балканах и контроль над черноморскими проливами Босфор и Дарданеллы; патриотический подъем и желание поддержать братские славянские народы (в частности, Сербию после ультиматума Австро-Венгрии).	Обязательства перед союзниками по Антанте (Франция, Великобритания); стремление укрепить влияние на Балканах и контроль над черноморскими проливами Босфор и Дарданеллы; патриотический подъем и желание поддержать братские славянские народы (в частности, Сербию после ультиматума Австро-Венгрии).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	б	Сталинградская битва завершилась окружением и разгромом крупной немецкой группировки. Это было первое сокрушительное поражение вермахта, после которого Германия уже не смогла восстановить прежнюю мощь и стратегическую инициативу. Она положила начало коренному перелому. Битва под Москвой остановила блицкриг, Курская дуга закрепила перелом, а «Багратион» относится к этапу завершающих побед.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Глубокий системный экономический кризис: хроническое отставание от Запада в научно-техническом прогрессе, неэффективность плановой системы, дефицит товаров народного потребления, растущая зависимость экономики от экспорта нефти и	Глубокий системный экономический кризис: хроническое отставание от Запада в научно-техническом прогрессе, неэффективность плановой системы, дефицит товаров народного потребления, растущая зависимость экономики от экспорта нефти и газа при падении цен на них.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	газа при падении цен на них.		
19.	Глубокий системный экономический кризис: хроническое отставание от Запада в научно-техническом прогрессе, неэффективность плановой системы, дефицит товаров народного потребления, растущая зависимость экономики от экспорта нефти и газа при падении цен на них.	Глубокий системный экономический кризис: хроническое отставание от Запада в научно-техническом прогрессе, неэффективность плановой системы, дефицит товаров народного потребления, растущая зависимость экономики от экспорта нефти и газа при падении цен на них.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	Мгновенная либерализация цен вызвала гиперинфляцию, которая «сожгла» сбережения граждан. Массовая приватизация часто носила коррупционный характер и привела к концентрации богатств в руках узкой группы лиц («олигархов»), в то время как зарплаты и социальные выплаты значительно отставали от роста цен.	Мгновенная либерализация цен вызвала гиперинфляцию, которая «сожгла» сбережения граждан. Массовая приватизация часто носила коррупционный характер и привела к концентрации богатств в руках узкой группы лиц («олигархов»), в то время как зарплаты и социальные выплаты значительно отставали от роста цен.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	**Тема: Смута.** Какое событие стало формальным окончанием Смутного времени в 1613 году? а) Освобождение Москвы от поляков б) Подписание Столбовского мира со Швецией в) Деулинское перемирие с Речью Посполитой **г) Избрание на царство Михаила Романова Земским собором.** Выбрать один правильный вариант ответа. Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Период перестройки и кризиса (1985-1991) Какие процессы и события характеризовали период перестройки и кризиса в СССР? Выберите несколько вариантов. 1. Проведение политики «ускорения» и «гласности». 2. Принятие закона «О кооперации в СССР». 3. «Парад суверенитетов» союзных республик. 4. Ввод советских войск в Афганистан. 5. Августовский путч ГКЧП (1991 г.). 6. Подписание Беловежских соглашений о роспуске СССР. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между историческим деятелем и его ролью в событиях Смуты: 1. Князь Дмитрий Пожарский 2. Григорий Отрепьев 3. Прокопий Ляпунов 4. Михаил Скопин-Шуйский А) Организатор Первого народного ополчения

Тип задания	Инструкция	Пример задания
		Б)Народный герой, освободивший Москву в 1612 году В)Молодой полководец, успешно воевавший против тушинцев Г)Самозванец, известный как Лжедмитрий I Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Тема: Вторая мировая война Какое из перечисленных событий Великой Отечественной войны имело наиболее важное значение для достижения коренного перелома в её ходе? а)Битва за Москву (1941-1942) б)Сталинградская битва (1942-1943) в)Сражение на Курской дуге (1943) г)Операция «Багратион» (1944) Обоснуйте ответ. Ответ: _____ Обоснование:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Почему политика «шоковой терапии» (либерализация цен, приватизация) начала 1990-х годов, которая привела к резкому снижению уровня жизни большинства населения России?

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Итого	20	100

Банк заданий
(Вариант 1)

1**Тема: Смута.**
Какое событие стало формальным окончанием Смутного времени в 1613 году?
а) Освобождение Москвы от поляков
б) Подписание Столбовского мира со Швецией
в) Деулинское перемирие с Речью Посполитой
г) Избрание на царство Михаила Романова Земским собором.
Выбрать один правильный вариант ответа.
Ответ: _____

2. Установите соответствие между историческим деятелем и его ролью в событиях Смуты:
1. Князь Дмитрий Пожарский
2. Григорий Отрепьев
3. Прокопий Ляпунов
4. Михаил Скопин-Шуйский
А) Организатор Первого народного ополчения
Б)Народный герой, освободивший Москву в 1612 году
В)Молодой полководец, успешно воевавший против тушинцев
Г)Самозванец, известный как Лжедмитрий I
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3. Период перестройки и кризиса (1985-1991)
Какие процессы и события характеризовали период перестройки и кризиса в СССР?
Выберите несколько вариантов.
1. Проведение политики «ускорения» и «гласности».
2. Принятие закона «О кооперации в СССР».
3. «Парад суверенитетов» союзных республик.
4. Ввод советских войск в Афганистан.
5. Августовский путч ГКЧП (1991 г.).
6. Подписание Беловежских соглашений о роспуске СССР.
Ответ: _____

4. **Тема: Внешняя политика Петра I**
Какой мирный договор закрепил победу России в Северной войне (1700-1721)?
а) Ништадтский мир
б) Прутский мир
в) Константинопольский мир
г) Андрусовское перемирие
Выбрать один правильный вариант ответа.
Ответ: _____

5. СССР во Второй мировой войне (1939-1945)
Что из перечисленного характеризует участие СССР во Второй мировой войне? Выберите несколько вариантов.
1. Заключение пакта о ненападении с Германией (пакт Молотова-Риббентропа).
2. Участие в работе Потсдамской конференции.
3. Подписание Антикоминтерновского пакта.
4. Проведение операции «Багратион» по освобождению Беларуси.
5. Начало войны с Японией в 1941 году.
6. Битва под Москвой, ставшая первым крупным поражением вермахта.
Ответ: _____

6.
Внешняя политика Петра I
Установите соответствие между мирным договором Петровской эпохи и его условиями:

1. Ништадтский мир (1721)
2. Константинопольский мир (1700)
3. Прутский мир (1711)

А) Завершил русско-турецкую войну. Россия вернула Турции Азов.
Б)Завершил Великое посольство. Перемирие с Турцией на 30 лет.
В)Завершил Северную войну. Россия получила Прибалтику и выход к Балтике.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

1	2	3

7.**Тема: Вторая мировая война**
Какая из этих крупных операций Красной Армии была проведена в 1944 году и названа в честь полководца XVIII века?
а) Операция «Багратион»
б) Операция «Уран»
в) Операция «Кутузов»
г) Операция «Румянцев»
Выбрать один правильный вариант ответа.
Ответ: _____
8. Установите соответствие между внешнеполитическим событием/концепцией 1930-х годов и её характеристикой.
Установите соответствие между кодовым названием советской наступательной операции и её целью/итогом:
1. «Уран»
2. «Багратион»
3. «Искра»
А) Прорыв блокады Ленинграда
Б)Окружение немецкой группировки под Сталинградом
В)Освобождение Белоруссии
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

9. Выбрать один правильный ответ. **Тема: Экономическая модель послевоенного СССР**

Что было характерной чертой четвёртой пятилетки (1946-1950)?
а) Широкое развитие легкой промышленности
б) Отказ от планового управления экономикой
в) Восстановление и превышение довоенного уровня промышленности
г) Массовое создание кооперативов
Ответ: _____

10. Выбрать несколько правильных ответов. Революция 1917 года
Какие события произошли в 1917 году? Выберите несколько вариантов.
1. Отречение императора Николая II от престола.
2. Корниловский мятеж.
3. Расстрел демонстрации рабочих в «Кровавое воскресенье».
4. Создание Временного правительства.
5. Начало Гражданской войны «в полном масштабе».
6. Принятие Декрета о земле и Декрета о мире.
Ответ: _____

11.
Установите соответствие между периодом и характерной экономической мерой:
1. 1945-1953 гг. (Восстановление)
2. 1950-е – начало 1960-х гг. (Хрущёвские реформы)
3. Середина 1960-х – середина 1980-х гг. (Эпоха «застоя»)
А) Курс на химизацию народного хозяйства, освоение целины.
Б)Восстановление и развитие тяжёлой промышленности, денежная реформа 1947 г.
В)Проведение косыгинской реформы (внедрение хозрасчёта), ставка на топливно-энергетический комплекс
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Смутное время (конец XVI — начало XVII вв.) Вопрос: Каковы были глубинные причины Смутного времени в Российском государстве? Опишите, как политический, экономический и социальный кризисы переплелись между собой, создав «совершенную бурю» для государства.
Ответ:
_____
_____
13. Реформы Петра I
Вопрос: Оцените реформы Петра I с точки зрения их целей и методов проведения. Можно ли считать, что Петр «прорубил окно в Европу» ценой «разрубания» традиционного уклада жизни России? Аргументируйте свою позицию.
Ответ:
_____
_____
14. Крымская война (1853-1856 гг.)
Вопрос: Почему Россия потерпела поражение в Крымской войне, несмотря на героическую оборону Севастополя? Проанализируйте причины поражения, выходящие за рамки непосредственно военных действий.
Ответ:
_____
_____
15 Тема: Первая мировая война. Обоснуйте ответ

Основной причиной вступления России в Первую мировую войну стало:
а) Стремление захватить черноморские проливы Босфор и Дарданеллы.
б) Необходимость выполнить союзнический долг перед Сербией и обязательства перед Антантой.
в) Желание Николая II отвлечь общество от нараставших внутренних проблем.
г) Прямое нападение Германии на территорию Российской империи.
Ответ: _____
Обоснование:
_____
_____
16. Первая мировая война.
Назовите основные причины вступления Российской империи в Первую мировую войну.
Ответ с обоснованием:
Ответ:
_____
_____
17. Тема: Вторая мировая война
Какое из перечисленных событий Великой Отечественной войны имело наиболее важное значение для достижения коренного перелома в её ходе?
а)Битва за Москву (1941-1942)
б)Сталинградская битва (1942-1943)
в)Сражение на Курской дуге (1943)
г)Операция «Багратион» (1944)
Обоснуйте ответ.
Ответ: _____
Обоснование:
_____
_____
18 В чем заключалась главная экономическая причина начала политики «перестройки» в СССР в середине 1980-х годов?
Ответ с обоснованием:
_____
_____
19. Какие меры были предприняты в первые годы президентства В.В. Путина для укрепления «вертикали власти»? Ответ с обоснованием:
_____
_____
20. Почему политика «шоковой терапии» (либерализация цен, приватизация) начала 1990-х годов, которая привела к резкому снижению уровня жизни большинства населения России?
_____
_____

Вариант 2

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	6
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;З3 основные источники информации и ресурсы	рия России	3	4, 9, 18, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	рия России	3	3, 5, 10, 12
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	З95 принципов и форм организации производственного процесса; З96 методики расчета выхода продукции; У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У98 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.	р	3	2, 6, 7, 13, 14, 19

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	У109 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У110 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды)	рия Росс	3	2, 6, 7, 13, 14, 19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1, З3, У1, У2	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1, З3, У1, У2	9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З1, З3, У1, У2	18	Задание открытого типа с	Высокий	5

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			развернутым ответом		
ОК 01	З1, З3, У1, У2	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			ответа из предложенных		
ОК 02	З19, З20, З21, У25, У44 З7, З9, З10,У6, У7	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 02	З7, З9, З10,У6, У7	17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105, У109, У110	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.1	З95, З96, У99, У97, У98, Н75	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 3.4	З105, У109, У110	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 3.4	З105, У109, У110	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105, У109, У110	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105, У109, У110	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		«верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов
(Вариант 2)

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	в	*Полулегальные кооперативы, пользуясь развалом госплана, часто занимались спекуляцией, что вело к расслоению общества и криминализации.*	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2.	1-Б,2-А, 3-В	Пояснение: Эти меры пытались оживить экономику, не отказываясь от социалистических основ. Закон о предприятии давал свободу директорам, закон о кооперации создал первый легальный частный сектор. Хозрасчёт в условиях фиксированных государственных цен привёл к дисбалансам.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3.	2, 3, 5, 6.	2, 3, 5, 6.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
4.	б	*Ключевая цель — создание независимых, конкурентоспособных технологических цепочек в условиях внешних ограничений.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
5.	1, 3, 5, 6.	1, 3, 5, 6.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
6.	1-А,2-Б, 3-В	Т-34 сочетал манёвренность, мощную пушку и наклонную броню. Ил-2 был незаменим для уничтожения живой силы и техники противника на поле боя. «Катюши» наносили сокрушительный массированный удар в начале наступления.	1 б --- совпадение с верным ответом; 0 б --- остальные случаи
7.	б	*Россия делает ставку на развитие высокотехнологичной и низкоуглеродной атомной генерации, а также на ветряную и солнечную энергетику.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
8.	1-А,2-Б, 3-В	Пояснение: В 1609 г. король Сигизмунд III начал открытую интервенцию, осадив Смоленск. После распада тушинского лагеря бояре призвали на царство польского королевича Владислава, и в Москву вошел польский гарнизон. Швеция, сначала бывшая союзником Шуйского, после его свержения начала собственную захватническую войну.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9.	в	*Рост обеспечили не экстенсивные, а интенсивные методы: современная агротехника, средства защиты растений и новые сорта.*	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10.	1, 3, 4, 6.	1, 3, 4, 6.	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
11.	1-А (2004), 2-Б (2014), 3-В (2005), 4-Г (2015), 5-Б (2014)	1-А (2004), 2-Б (2014), 3-В (2005), 4-Г (2015), 5-Б (2014)	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12.	Буржуазно-демократическая революция. Причины: затяжная Первая мировая война, кризис верховной власти, экономическая разруха, нерешенность аграрного и рабочего вопросов. Итог: падение монархии, создание Временного правительства и Советов. Двоевластие. Причины углубления кризиса (апрель — октябрь 1917): Слабость Временного правительства: Неспособность решить ключевые вопросы — о выходе из войны, о земле, о будущем госустройстве. Нарастание социального недовольства: Солдаты жаждали мира, крестьяне — земли, рабочие — контроля над производством. Рост влияния большевиков: Простые и радикальные лозунги («Мир — народам!», «Земля — крестьянам!», «Фабрики — рабочим!»), организация и решительность под	Буржуазно-демократическая революция. Причины: затяжная Первая мировая война, кризис верховной власти, экономическая разруха, нерешенность аграрного и рабочего вопросов. Итог: падение монархии, создание Временного правительства и Советов. Двоевластие. Причины углубления кризиса (апрель — октябрь 1917): Слабость Временного правительства: Неспособность решить ключевые вопросы — о выходе из войны, о земле, о будущем госустройстве. Нарастание социального недовольства: Солдаты жаждали мира, крестьяне — земли, рабочие — контроля над производством. Рост влияния большевиков: Простые и радикальные лозунги («Мир — народам!», «Земля — крестьянам!», «Фабрики — рабочим!»), организация и решительность под руководством Ленина. Октябрь 1917: Социалистическая	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	руководством Ленина. Октябрь 1917: Социалистическая революция. Итог: Свержение Временного правительства, начало строительства советского государства.	революция. Итог: Свержение Временного правительства, начало строительства советского государства.	
13.	Причины катастрофы 1941 Тактические ошибки в дислокации войск у границ. Мобилизационные возможности. Массовый героизм солдат и тружеников тыла, роль полководцев (Жуков, Рокоссовский, Василевский и др.). Уроки, извлеченные из поражений, рост мастерства командного состава и войск. Единство фронта и тыла: Жесткая централизация управления, идеологическая мобилизация населения	Причины катастрофы 1941 Тактические ошибки в дислокации войск у границ. Мобилизационные возможности. Массовый героизм солдат и тружеников тыла, роль полководцев (Жуков, Рокоссовский, Василевский и др.). Уроки, извлеченные из поражений, рост мастерства командного состава и войск. Единство фронта и тыла: Жесткая централизация управления, идеологическая мобилизация населения	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14.	Укрепление «вертикали власти»: Создание федеральных округов, изменение порядка формирования Совета Федерации, усиление роли силовых структур, централизация. Экономическая стабилизация и сырьевая модель: Погашение внешних долгов, создание Стабфонда, рост экономики на фоне высоких цен на нефть. Проблема зависимости от сырья.	Укрепление «вертикали власти»: Создание федеральных округов, изменение порядка формирования Совета Федерации, усиление роли силовых структур, централизация. Экономическая стабилизация и сырьевая модель: Погашение внешних долгов, создание Стабфонда, рост экономики на фоне высоких цен на нефть. Проблема зависимости от сырья. Социальная политика:	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Социальная политика: Национальные проекты, материнский капитал, повышение пенсий и зарплат в госсекторе на фоне роста неравенства и стагнации реальных доходов в 2010-е гг.	Национальные проекты, материнский капитал, повышение пенсий и зарплат в госсекторе на фоне роста неравенства и стагнации реальных доходов в 2010-е гг.	
15.	б	Либерализация режима (гласность, демократизация) при сохранении старых структур КПСС и отсутствии ясной программы экономических реформ привела к пробуждению и обострению национальных движений в республиках. «Парад суверенитетов» (1988-1991) разрушил правовую и государственную основу Союза.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16.	Сталинградская битва (июль 1942 – февраль 1943 гг.). В результате операции «Уран» советские войска окружили и уничтожили крупную группировку немецких войск, захватив стратегическую инициативу. Это было первое крупное поражение вермахта, положившее начало массовому изгнанию врага с территории СССР и укрепившее международный авторитет СССР.	Сталинградская битва (июль 1942 – февраль 1943 гг.). В результате операции «Уран» советские войска окружили и уничтожили крупную группировку немецких войск, захватив стратегическую инициативу. Это было первое крупное поражение вермахта, положившее начало массовому изгнанию врага с территории СССР и укрепившее международный авторитет СССР.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17.	а	Ключевым процессом начала 2000-х стало преодоление «регионального сепаратизма» 1990-х: создание федеральных	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность /

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		округов, изменение порядка формирования Совета Федерации, приведение регионального законодательства в соответствие с федеральным.	ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18.	Фактический запрет КПСС и крах монополии коммунистической идеологии. 2) Резкое ускорение процесса распада СССР, что привело к его юридическому оформлению в декабре 1991 года (Беловежские соглашения).	Фактический запрет КПСС и крах монополии коммунистической идеологии. 2) Резкое ускорение процесса распада СССР, что привело к его юридическому оформлению в декабре 1991 года (Беловежские соглашения).	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19.	Доктрина «суверенной демократии» или политика «прагматичного отстаивания национальных интересов». Часто суть этой политики кратко характеризуют как восстановление России в статусе «великой державы».	Доктрина «суверенной демократии» или политика «прагматичного отстаивания национальных интересов». Часто суть этой политики кратко характеризуют как восстановление России в статусе «великой державы».	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20.	Защита русскоязычного населения Крыма от угрозы националистических сил, пришедших к власти на Украине после госпереворота («революции достоинства»); восстановление исторической справедливости (Крым как «исконно русская земля»); обеспечение стратегических интересов России в Черноморском регионе (база флота в	Защита русскоязычного населения Крыма от угрозы националистических сил, пришедших к власти на Украине после госпереворота («революции достоинства»); восстановление исторической справедливости (Крым как «исконно русская земля»); обеспечение стратегических интересов России в Черноморском регионе (база флота в Севастополе).	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Севастополе).		

Банк заданий
(Вариант 2)

1. Выбрать один правильный ответ. **Тема: От перестройки к кризису.**
Что из перечисленного стало прямым следствием проведения в СССР политики «ускорения» и кооперативного движения в конце 1980-х?
а) Ликвидация товарного дефицита
б) Укрепление коллективного сельского хозяйства
в) Рост социального неравенства и «теневой» экономики
г) Стабилизация курса рубля
Ответ: _____

2. Экономика периода перестройки
Установите соответствие между законом/понятием и его сутью:
1. Закон «О государственном предприятии» (1987)
2. Закон «О кооперации» (1988)
3. «Хозрасчёт» и самофинансирование
А) Легализация частной инициативы в сфере услуг и мелкого производства, что привело к росту «теневого» капитала.
Б)Предоставление предприятиям большей самостоятельности, но без создания рыночной инфраструктуры.
В)Попытка сделать предприятия самоокупаемыми, что в условиях плановой экономики вело к росту цен и дефициту.
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3. Эпоха Петра I (1682-1725)
Что из перечисленного было характерно для политики Петра I? Выберите несколько вариантов.

1. Проведение секуляризации церковных земель.
2. Создание коллегий вместо приказов.
3. Введение подушной подати.
4. Учреждение Государственного совета.
5. Принятие «Табели о рангах».
6. Закрепощение дворян обязательной службой.
Ответ: _____

34. Выбрать один правильный ответ. **Тема: Высокие технологии**
Что является основной стратегической задачей в развитии высоких технологий в современной России?
а) Догоняющая модернизация
б) Достижение технологического суверенитета
в) Полный отказ от иностранных комплектующих
г) Фокус на экспорт сырья

Ответ: _____

5. Смутное время (конец XVI – начало XVII вв.)
Какие события/явления непосредственно относятся к периоду Смуты? Выберите несколько вариантов.
1. Правление «семибоярщины».
2. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева.
3. Деятельность Первого и Второго ополчений.
4. Церковный раскол и реформы патриарха Никона.
5. Военная интервенция Речи Посполитой и Швеции.
6. Восшествие на престол династии Романовых.
Ответ: _____

6. Вторая мировая война (Военная техника)
Установите соответствие между образцом военной техники СССР и его значением:
1. Танк Т-34
2. Штурмовик Ил-2
3. Реактивная система залпового огня «Катюша» (БМ-13)
А) Самый массовый и эффективный средний танк войны, символ советских бронетанковых войск.
Б)Массовый бронированный самёт-штурмовик для поддержки войск, «летающий танк».
В)Мощное психологическое и огневое оружие, наводившее ужас на противника.
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7. Выбрать один правильный ответ.
Тема: Энергетика
Какое направление является приоритетным для развития российской электроэнергетики на ближайшие десятилетия?
а) Строительство новых крупных ГЭС в европейской части
б) Развитие атомной энергетики и ВИЭ (возобновляемых источников энергии)
в) Повсеместный переход на угольные ТЭС
г) Полный отказ от экспорта электроэнергии
Ответ: _____

8. Тема: Смутное время (Иноземная интервенция)

Установите соответствие между периодом и действиями интервентов:
1. 1609-1611 гг.
2. 1610-1612 гг.
3. 1615-1617 гг.
А) Осада Смоленска войсками Речи Посполитой, битва при Клушине.
Б)Фактический контроль польско-литовского гарнизона над Московским Кремлём после свержения Василия Шуйского.
В)Шведская интервенция с целью захвата северо-западных земель, осада Пскова.
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

А	Б	В	Г	Д

9. Выбрать один правильный ответ.
Тема: Сельское хозяйство РФ
Какой фактор стал решающим для превращения России в одного из мировых лидеров по экспорту пшеницы в 2010-х годах?
а) Увеличение площади пахотных земель
б) Возвращение к советским методам хозяйствования
в) Технологическая модернизация (ноу-тилл, селекция, цифровизация)
г) Снижение внутреннего потребления
Ответ: _____

10. Крымская война (1853-1856)
Какие утверждения о Крымской войне являются верными? Выберите несколько вариантов.
1. Противником России была коалиция в составе Великобритании, Франции, Сардинии и Османской империи.
2. Основные сражения войны происходили на Балтийском море.
3. Героической страницей войны стала оборона Севастополя.
4. Одной из причин поражения России стало ее техническое отставание (парусный флот против парового и т.д.).
5. По итогам войны Россия лишилась права иметь военный флот на Черном море.
6. Война завершилась подписанием Парижского мирного трактата.
Ответ: _____

11. Установите соответствие между ключевым событием и его датой.
Тема: Политика В.В. Путина (2000-наст. время)
Установите соответствие между событиями и годами (или периодами):
1. Принятие пакета законов о «суверенной демократии» (отмена губернаторских выборов)
2. Аннексия Крыма
3. Введение «национальных проектов»
4. Операция в Сирии
5. Проведение XXII зимних Олимпийских игр в Сочи
А) 2004-2005 гг.
Б)2014 г.
В)2005-2006 гг. (старт нацпроектов)
Г)2015 г. (начало операции)
Д)2014 г. (те же, что и Крым)
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12. В чём состояло историческое значение победы СССР в Сталинградской битве (1942-1943)? Назовите два аспекта её значения.
Ответ:
_____
_____
13. СССР во Второй мировой войне (1939-1945)

Вопрос: Дайте оценку роли СССР во Второй мировой войне. Как можно объяснить колоссальные потери и поражения 1941-1942 гг., с одной стороны, и выдающуюся победу 1945 года — с другой?
Ответ:

_____
_____

14. Основные черты внутренней и внешней политики России в период президентства В.В. Путина (2000-2024 гг.)
Ответ:

_____
_____

15. Что стало главной причиной резкого охлаждения отношений между Россией и НАТО к концу 1990-х годов?
1. Отказ России от участия в программе «Партнёрство во имя мира».
2. Принятие в марте 1999 года первых стран бывшего Варшавского договора (Польша, Чехия, Венгрия) в состав НАТО.
3. Вывод российских войск из Восточной Европы.
4. Заключение Договора об основах отношений с США.
Ответ: _____
Обоснование:

_____
_____

16 Какое событие стало коренным переломом в ходе Великой Отечественной войны? Дайте ему краткую характеристику.
Ответ:

_____
_____

17. Какое событие стало непосредственным поводом для начала вооружённого столкновения в Москве в октябре 1993 года? Выбрать один правильный ответ.
1. Принятие Верховным Советом решения об импичменте Президенту.
2. Роспуск Президентом Б.Н. Ельциным Съезда народных депутатов и Верховного Совета.
3. Штурм мэрии на Новом Арбате сторонниками Верховного Совета.
3. Объявление всеобщей политической забастовки.
Ответ: _____
Обоснование:

_____
_____

18. Какие два основных политических последствия имел провал Августовского путча 1991 года?
Ответ с обоснованием:

_____
_____

19. Как называется внешнеполитическая концепция, сформулированная в годы президентства В.В. Путина, которая провозглашает право России на защиту своих интересов и соотечественников за рубежом, а также на многополярный мир?
Ответ с обоснованием:

_____
_____

20. Каковы были основные цели присоединения Крыма к России в 2014 году с точки зрения официальной позиции российской власти? Сформулируйте кратко. Решение:

_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.02Иностранный язык в профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности группа специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности включает:

35. Спецификацию комплекта оценочных материалов.

36. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.

37. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	4
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	4
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	4
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности З10 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	4, 9, 18, 20
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,			

		оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	11, 15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З37 лексический минимум,	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	1, 8, 16, 17

		относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности			
		У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	Знать: З47 требования охраны труда; З48 производственный контроль на предприятиях отрасли; З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	2, 6, 7, 13, 14, 19

	технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	происхождения; З50 основы производственного учета; З51методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З52 виды брака и его учет в производстве; З53 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям. З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З56 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.			
		Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У55 осуществлять мониторинг			

		технологических операций производства мяса и мясных продуктов; У56 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У57 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У58 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У62 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; У64 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; У65 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;			
		Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления			

		и хранения продукции; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н24 инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н33 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; Н34 разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; качества.			
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знать: З47 требования охраны труда; З48 производственный контроль на предприятиях отрасли; З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З50 основы производственного учета; З51методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З52 виды брака и его учет в производстве; З53 материальный	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	3,5,10, 12

		баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям. З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З56 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения. Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У55 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; У56 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У57 проверять правильность оформления			

		документов на отпущенную продукцию; У58 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У62 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; У64 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; У65 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н24 инструктажа и обучение персонала на			

		рабочих местах; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н33 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; Н34 разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; качества.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6, З7, З9 У6, У8, У11	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 04	З17, З18 У22, У23	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1

			из предложенных		
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 09	З35, З36, З37 У38, У39, У40	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 1.2	З47, З48 У53, У54, У44 Н20, Н17	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
П.К 2.3	З52, З53, З56 У54, У58, У62 Н20, НН33, Н34	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов, 1 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	c	The adjective "affordable" implies that something is within reach financially or reasonably priced. Among the choices listed above, only option 3 ("Accessible in price") captures this exact meaning. Другие варианты ("Expensive," "High-quality," "Useful") отражают совершенно иные характеристики и не соответствуют оригинальному термину.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A — 1B — 2C — 3D — 4E — 5	Food Science studies the characteristics, structure, and changes that occur during storage or processing of foods. Therefore, it matches "The study of food properties and composition." Food Preservation refers specifically to methods aimed at keeping food fresh and safe for consumption over a longer period. It corresponds to "Methods for maintaining food quality over time." Food Processing Technology encompasses various techniques involved in producing food items. Thus, it's paired with "Techniques used in manufacturing food products." Palatable describes something as having an appealing flavor. Hence, its match is "Pleasant taste." Digestible indicates how well a substance can be processed by the digestive system. This aligns with "Ability to be easily absorbed by the body."	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	a, c		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	d	surplus quantity: This phrase means having more than needed or	1 б — полный правильный ответ;

		required, perfectly matching the sense of "excessive."	0 б — остальные случаи
5.	b, c		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A — 5B — 1C — 7D — 4E — 2 F — 6G — 3H — 8	Malnutrition translates directly into “Недостаточное питание” ("Poor nutrition"), referring to improper or insufficient dietary intake. Mixture means exactly what it sounds like—a combination of different components, which translates to “Смесь”. Nutrient refers to any substance providing nourishment to the organism, hence translating to “Питательное вещество” (“Nourishing substance”). Nutritionist, being someone who specializes in healthy diets, correctly translates to “Диетолог” ("Dietitian"). Oxidise/Ozidise refers to chemical interaction between oxygen and other substances, thus translated as “Окисление” ("Oxidation"). Property is simply another word for characteristic or feature, making the best translation “Свойство” ("Characteristic"). Protein—an essential nutrient—is commonly known as “Белок” ("Protein") in Russian. Finally, Substance generally refers to matter itself, fittingly translated as “Вещество” ("Matter").	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	c	The English noun "vehicle" typically refers to a mode of transport or delivery mechanism. In this context, it accurately translates to "средство перевозки (доставки)" or more succinctly, "transportation medium." Other options do not convey the same meaning: Waste Product — отход Antibody — антитело Amino Acid — аминокислота	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи

8.	A → 1 B → 2 C → 3 D → 4 E → 5	A. Obtain: This means “to receive” something. In Russian, it translates as "получить," which is best represented here as "To receive." B. Solvent: Refers to a substance capable of dissolving others. It corresponds to "растворитель" ("dissolving agent") in Russian. C. Compound: Means a combination of different components forming a new entity. Translates into Russian as "соединение," equivalent to "Combination." D. Metabolism: Describes all biochemical processes within an organism's cells. Matches the Russian word "обмен веществ," meaning "Exchange of matter." E. Solubility: Indicates how well a substance can dissolve in another medium. Corresponds to "растворимость" in Russian, translated here as "Capability to dissolve."	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	d	The term trace element refers specifically to minerals required by organisms but only in very small amounts. These are known as micronutrients, contrasted with macronutrients like proteins, fats, and carbohydrates, which are needed in larger quantities. Therefore, the most accurate choice among the given options is clearly related to being necessary in minute quantities rather than referring to any specific type of organic molecule such as amino acids or waste products.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	b, c, d		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1 – A, 2 – B, 3 – D, 4 – E, 5 – F	Smell (Запах) The direct translation of "smell" is "odor" because both refer to what we perceive through our sense of smell. Spoilage (Порча) "Spoilage" indicates the act of	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

		damaging or causing decay, hence it aligns perfectly with "deterioration." Susceptible (Восприимчивый, Чувствительный) Both words indicate sensitivity or vulnerability, so they correspond exactly to "sensitive." Texture (Строение, Структура) Although texture usually refers to the feel or composition of materials, it's often used interchangeably with "structure." Current (Электрический ток) An electrical current flows when electrons move along a conductor, making "electric current" a precise match.	0 б — остальные случаи
12.	Answer: The HTST method involves heating milk or other liquids to a higher temperature for a shorter period of time compared to the LTLT method which uses lower temperatures but requires longer holding times. This makes HTST more energy-efficient while still ensuring effective microbial reduction.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Answer: Blast freezing rapidly cools foods by exposing them to intense airflow at extremely cold temperatures. This quick process minimizes ice crystal formation within cells, reducing damage to cell structures and preserving texture, flavor, and nutritional value better than slower traditional freezing methods.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Answer: Carbon dioxide has antimicrobial properties that inhibit bacterial growth by lowering pH levels inside packaging environments. In combination with refrigeration, it helps extend shelf life without compromising product quality since many pathogens cannot thrive under such conditions.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	B Explanation: Freeze-drying removes water from materials by sublimating ice directly into vapor,		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка /

	bypassing the liquid phase. This gentle process prevents cellular collapse and structural changes seen in heat-based drying methods, resulting in porous textures that absorb moisture easily. Therefore, freeze-dried items typically have superior rehydration qualities compared to traditionally dehydrated ones.		неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Answer: While the holding method preserves some nutrients due to its gentler treatment, prolonged exposure may lead to slight degradation over extended periods. Conversely, although HTST can slightly alter certain vitamins like vitamin C, it achieves greater sterilization efficiency quickly, making it safer overall despite minor losses.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	A Explanation: Enzymatic browning occurs when phenolic compounds react with enzymes called polyphenol oxidases present in plant tissues. Oxygen acts as an essential catalyst for this reaction, leading to darkening and loss of visual appeal. Other factors mentioned do influence taste or stability but play minimal roles specifically in discoloration phenomena.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Answer: Cold storage maintains optimal fruit freshness through controlled humidity and reduced respiration rates, preventing spoilage caused by ethylene production. Room temperature accelerates ripening processes, potentially leading to faster decay if not consumed promptly. Thus, choosing depends largely upon desired outcomes—long-term conservation vs immediate consumption readiness.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Answer: Improper execution might result in uneven cooling, causing large ice crystals forming outside cells rather than inside, damaging		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка /

	tissue integrity. Additionally, inadequate sanitation could introduce contaminants into the freezer unit itself, posing health hazards later down the supply chain unless strict hygiene protocols are followed consistently throughout operations.		неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Answer: Despite being initially costlier, HTST offers significant long-term benefits including enhanced safety profiles against harmful bacteria, improved throughput capabilities allowing larger volumes processed efficiently, plus flexibility adaptability across diverse applications from dairy processing plants to juice manufacturing facilities worldwide.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Choose the single correct option from those provided below.	Выберите правильный вариант перевода термина. Правильным считается тот вариант, который точно соответствует данному определению. Термин: **affordable** Варианты ответов: a. дорогой b. качественный c. доступный (по цене) d. полезный Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Select ALL correct translations for each English term. Each term may have multiple valid translations. Your answer will only be considered correct if you select all appropriate options.	Prevent a) prevent b) facilitate c) hinder d) protect Ответ:

<table>
<tr>
<td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td>
<td>Match the English professional terms with their correct Russian meanings. Pay attention to synonymous expressions and similar concepts.</td>
<td>English Terms Russian Meanings
A. Food Science 1. The study of food properties and composition
B. Food Preservation 2. Methods for maintaining food quality over time
C. Food Processing Technology 3. Techniques used in manufacturing food products
D. Palatable 4. Pleasant taste
E. Digestible 5. Ability to be easily absorbed by the body
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td>
<td>Choose the correct answer and explain your choice.</td>
<td>What is the primary advantage of freeze-drying over conventional dehydration methods?

A) It results in denser final products.

B) It allows for quicker rehydration.

C) It increases the weight of the dried material.

D) It enhances the color of the final product.
Ответ:</td>
</tr>
<tr>
<td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td>
<td>Give a detailed answer to the question.</td>
<td>Question: What is the main difference between high-temperature-short-time (HTST) pasteurization and low-temperature-long-time (LTLT) methods?
Answer: The HTST method involves heating milk or other liquids to a higher temperature for a shorter period of time compared to the LTLT method which uses lower temperatures but requires longer holding times. This makes HTST more energy-efficient while still ensuring effective microbial reduction.</td>
</tr>
</table>

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

1 вариант

7. Choose the correct translation of the given term. The right answer must precisely correspond to the definition provided.

Term: **affordable**

Answer Options:

a. Expensive
b. High-quality
c. Accessible (in price)
d. Useful

8. Match the English professional terms with their correct Russian meanings. Pay attention to synonymous expressions and similar concepts.

English Terms	**Russian Meanings**
A. Food Science	1. The study of food properties and composition
B. Food Preservation	2. Methods for maintaining food quality over time
C. Food Processing Technology	3. Techniques used in manufacturing food products
D. Palatable	4. Pleasant taste
E. Digestible	5. Ability to be easily absorbed by the body

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Select ALL correct translations for each English term. Each term may have multiple valid translations. Your answer will only be considered correct if you select all appropriate options.

Prevent

a) prevent
b) facilitate
c) hinder
d) protect

Ответ:

10. Choose the single correct option from those provided below.

Term: **excessive**

Options:

a. waste product
b. antibody
c. amino acid
d. surplus quantity

Ответ:

11. Select ALL correct translations for each English term. Each term may have multiple valid translations. Your answer will only be considered correct if you select all appropriate options.

Replace
a) improve
b) replace
c) substitute
d) complement
Ответ:

12. Match the following English terms with their corresponding Russian equivalents.

English Term	**Russian Equivalent**
A. Malnutrition	1. Mixture
B. Mixture	2. Oxidation
C. Nutrient	3. Protein
D. Nutritionist	4. Dietitian
E. Oxydise/Ozidise	5. Poor nutrition
F. Property	6. Characteristic
G. Protein	7. Nourishing substance
H. Substance	8. Matter

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G	H

7. Choose the single correct option from those provided below.

Term: **vehicle**
Options:
a. waste product
b. antibody
c. transportation medium
d. amino acid
Ответ:

8. Match the following English terms with their corresponding Russian equivalents.

English Term	**Russian Equivalent**
A. Obtain	1. To receive
B. Solvent	2. Dissolving agent
C. Compound	3. Combination
D. Metabolism	4. Exchange of matter
E. Solubility	5. Capability to dissolve

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Choose the single correct option from those provided below.

Term: **trace element**
Options:
a. large amount nutrient
b. micronutrient essential in small quantities
c. protein component
d. carbohydrate compound
Ответ:

10. Choose ALL correct translations for each English term. Each term may have multiple valid translations. Your answer will only be considered correct if you select all appropriate options.

Freezing
a) freeze-drying
b) refrigerating
c) chilling
d) freezing
Ответ:

11. Match the English terms with their corresponding Russian translations.

English Term	**Russian Translation**
1. Smell	a) odor
2. Spoilage	b) deterioration
3. Susceptible	d) sensitive
4. Texture	e) structure
5. Current	f) electric current

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12. Give a detailed answer to the question.
What is the main difference between high-temperature-short-time (HTST) pasteurization and low-temperature-long-time (LTLT) methods?
Ответ:

13. Give a detailed answer to the question.
Explain why blast freezing is preferred over conventional freezing techniques in food preservation?
Ответ:

14. Give a detailed answer to the question.
Describe how carbon dioxide affects microorganisms during chilled storage of perishable goods?
Ответ:

15. Choose the correct answer and explain your choice.
What is the primary advantage of freeze-drying over conventional dehydration methods?

A) It results in denser final products.
B) It allows for quicker rehydration.
C) It increases the weight of the dried material.
D) It enhances the color of the final product.
Ответ:

16. Give a detailed answer to the question.
Compare advantages and disadvantages associated with both holding method and HTST technique regarding their impact on nutrient retention.
Ответ:

17. Choose the correct answer and explain your choice.
Which factor contributes most significantly to discoloration in fruits and vegetables after cutting?

A) Exposure to oxygen.
B) Low sugar content.
C) High acidity levels.
D) Presence of preservatives.
Ответ:

18. Give a detailed answer to the question.
Discuss factors influencing selection between cold storage versus ambient room temperature storage options when dealing with fruits.

19. Give a detailed answer to the question.
Identify potential risks related to improperly executed blast freezing procedures concerning frozen seafood products.
Ответ:

20. Give a detailed answer to the question.
Analyze reasons behind industry preference towards HTST methodology despite its higher initial investment costs relative to alternative approaches.
Ответ:

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	4
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	4
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	4
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	4, 9, 18, 20

		направленности З10 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства			
		У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в	Знать: З17 психологические основы деятельности	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной	3,4,5,6	11, 15

	коллективе и команде	коллектива З18 психологические особенности личности Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	деятельности		
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З35 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З36 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) З37 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности З38 особенности произношения З39 правила чтения текстов профессиональной направленности У38 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы У39 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	1, 8, 16, 17

		У40 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности У41 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) У42 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З47 требования охраны труда; З48 производственный контроль на предприятиях отрасли; З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З50 основы производственного учета; З51методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З52 виды брака и его учет в производстве; З53 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям. З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	2, 6, 7, 13, 14, 19

		учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З56 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.			
		Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У55 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; У56 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У57 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У58 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и			

		тары; У62 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; У64 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; У65 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;			
		Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н24 инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н33 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; Н34 разработки предложений по снижению			

		(предотвращению) производства дефектных продуктов; качества.			
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знать: З47 требования охраны труда; З48 производственный контроль на предприятиях отрасли; З49 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З50 основы производственного учета; З51методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З52 виды брака и его учет в производстве; З53 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям. З55 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З56 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.	СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,4,5,6	3,5,10,12

		Уметь: У53 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У54 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У55 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; У56 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У57 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; У58 контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; У59 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У62 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; У64 разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; У65 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных,			

		упаковочных материалах и таре; У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; Навыки: Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н24 инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; Н31 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н33 учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; Н34 разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; качества.			

Таблица 7

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов,
2 вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	b	Термин reliable означает 'заслуживающий доверия', 'надёжный'. Это наиболее точное соответствие варианту B (trustworthy).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A. → 1. B. → 2. C. → 3. D. → 4. E. → 5.	Each description corresponds accurately to its respective term: Biotechnology deals with applying biological systems in various industries. Sanitation ensures cleanliness and hygiene. Quality control involves measures to ensure consistent product standards. Yield refers to output volumes or productivity rates. Standardization establishes unified guidelines and rules.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, c, d		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	b	The term volatile describes a substance's tendency to vaporize quickly.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, b, c		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A. → 1. B. → 2. C. → 3. D. → 4. E. → 5. F. → 6. G. → 7. H. → 8.	Definitions align perfectly with their corresponding terms: Corrosion represents decomposition. Sterilization eliminates pathogens. An emulsion is a liquid blend. Residue indicates leftover particles. Coagulation transforms materials into solids. An additive improves characteristics.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

		Fatty acids contain carboxyl groups. Refractory materials resist heat.	
7.	b	The term precursor refers to an earlier molecular state before forming another compound.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	A. → 1. B. → 2. C. → 3. D. → 4. E. → 5.	All definitions properly reflect their corresponding terms: Disintegration means breaking apart. Insoluble means non-dissolvable. Precipitates are solids resulting from chemical reactions. Catalysts speed up reactions. Alloys combine metals.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	a	The term toxicology specifically studies the impacts of toxic compounds on organisms.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, b		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1 → f) 2 → e) 3 → a) 4→ d) 5 → b)	Each pair connects an English term directly to its Russian counterpart according to standard scientific terminology.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Answer: Tumbling applies mechanical action to distribute brine and marinades evenly throughout the meat, enhancing tenderness and flavor absorption. Massaging, however, relies on gentle pressure to break down muscle fibers, promoting softer texture and improved binding properties.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Answer: Vacuum packaging eliminates air pockets, reducing oxygen levels that promote bacterial growth. MAP introduces gases like nitrogen or carbon dioxide to slow microbial activity, but vacuum sealing is simpler and equally effective for short-term		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные

	storage.		случаи
14.	Answer: Phosphates increase water-holding capacity, enhancing juiciness and reducing shrinkage during cooking. They also stabilize myofibrillar proteins, contributing to better gel formation and sliceability in processed meats.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	A Freeze-drying maintains the original structure of the food, allowing it to absorb water more efficiently and quickly return to its pre-dried state.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Answer: Natural casings offer unique flavors and textures, supporting tradition and authenticity. Collagen casings are cheaper, more uniform, and easier to handle mechanically, yet lack the same sensory appeal. Choice depends on brand identity, budget constraints, and target markets.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	C Answer: When cut, fruits and vegetables release enzymes that interact with atmospheric oxygen, leading to enzymatic browning and discoloration.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Answer: Undercooking can allow pathogenic bacteria (like Salmonella or E.coli) to survive, posing serious health hazards. Ensuring thorough internal heating (minimum 71°C/160°F) kills harmful microbes, safeguarding consumers' wellbeing.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Answer: Undercooking can allow pathogenic bacteria (like Salmonella or E.coli) to survive, posing serious health hazards. Ensuring thorough internal heating		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

	(minimum 71°C/160°F) kills harmful microbes, safeguarding consumers' wellbeing.		правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Answer: Despite requiring pricey equipment, HTST delivers consistently high-quality end products with preserved nutrients, flavors, and colors. Shorter processing times reduce factory downtime, ensuring continuous operation. Therefore, even with higher startup costs, HTST proves economically viable over time.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Банк заданий

2 вариант

1.Choose the correct translation of the given term. The right answer must exactly match the definition.

Term: **reliable**

Answer Options:

a. Faulty

b. Trustworthy

c. Expensive

d. Slow

Ответ:

7. Match the English professional terms with their accurate Russian meanings. Be attentive to synonyms and similar contexts.

English Terms	**Russian Meanings**
A. Biotechnology	1. Study of living organisms' application in industrial processes
B. Sanitation	2. Process ensuring hygienic conditions
C. Quality Control	3. Measures taken to maintain or enhance product quality
D. Yield	4. Output volume or production efficiency
E. Standardization	5. Establishment of uniform norms and regulations

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

8. Choose ALL correct translations for each English term. Each term might have several valid translations. Only answers that include all applicable options are correct.

Influence

a) affect

b) benefit

c) harm

d) dominate

Ответ:

9. Choose one correct option among those listed below.

Term: **volatile**

Options:

a. Waste product

b. Easily evaporated

c. Heavy metal

d. Aromatic compound

Ответ:

10. Choose ALL correct translations for each English term. Multiple valid translations exist for some terms. Answers are correct only if they mark every relevant option.

Dispose

a) throw away

b) manage
c) arrange
d) accumulate
Ответ:

11. Match the following English terms with their corresponding Russian equivalents.

English Term	**Russian Equivalent**
A. Corrosion	1. Decomposition
B. Sterilization	2. Elimination of harmful microbes
C. Emulsion	3. Homogeneous mixture of liquids
D. Residue	4. Remaining particles
E. Coagulation	5. Transformation into solid form
F. Additive	6. Supplement added to enhance qualities
G. Fatty Acid	7. Organic compound containing carboxyl group
H. Refractory Material	8. Heat-resistant substance

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G	H

12. Choose one correct option from those provided below.
Term: **precursor**
Options:
a. Byproduct
b. Precedent molecule
c. End product
d. Final stage
Ответ:

13. Match the following English terms with their corresponding Russian equivalents.

English Term	**Russian Equivalent**
A. Disintegrate	1. Break down
B. Insoluble	2. Non-soluble
C. Precipitate	3. Solid formed through chemical reaction
D. Catalyst	4. Agent accelerating reactions
E. Alloy	5. Metal combination

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

14. Choose one correct option from those presented below.
Term: **toxicology**
Options:
a. Study of poisonous substances effects
b. Research on biochemical pathways
c. Analysis of genetic mutations
d. Investigation of cellular structures

Ответ:

15. Choose ALL correct translations for each English term. Some terms can have more than one correct translation. Only responses including all proper choices are accepted as correct.

Extract
a) obtain
b) separate
c) integrate
d) eliminate
Ответ:

16. Match the English terms with their corresponding Russian translations.

English Term	Russian Translation
1. Current	a) odor
2. Texture	b) deterioration
3. Smell	d) sensitive
4. Susceptible	e) structure
5. Spoilage	f) electric current

Ответ:

12. Give a detailed answer to the question.
What is the main difference between tumbling and massaging in meat processing?
Ответ:

13. Give a detailed answer to the question.
Why is vacuum packaging preferred over modified atmosphere packaging (MAP) for storing raw ground beef?
Ответ:

14. Give a detailed answer to the question.
How does phosphate addition affect meat proteins during curing?
Ответ:

15. Choose the correct answer and explain your choice.
What is the primary advantage of freeze-drying over conventional dehydration methods?

A) It allows for quicker rehydration.
B) It results in denser final products.
C) It increases the weight of the dried material.
D) It enhances the color of the final product.
Ответ:

16. Give a detailed answer to the question.
Compare advantages and disadvantages of natural casings versus collagen casings in sausage production.
Ответ:

17. Choose the correct answer and explain your choice.
Which factor contributes most significantly to discoloration in fruits and vegetables after

cutting?

A) High acidity levels.
B) Low sugar content.
C) Exposure to oxygen.
D) Presence of preservatives.
Ответ:

18. Give a detailed answer to the question.
Discuss factors influencing the selection between hot smoking and cold smoking techniques for producing smoked sausages.
Ответ:

19. Give a detailed answer to the question.
Identify potential risks associated with inadequate cooking temperatures in meatballs and burgers.
Ответ:

20. Give a detailed answer to the question.
Analyze reasons behind industry preference towards HTST methodology despite its.
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Вариант I

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.03 Безопасность жизнедеятельности включает:

38. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
39. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
40. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	4
Всего:		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6	1, 3, 14, 15
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для			

		решения задачи и/или проблемы У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6	2, 4, 5, 8
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива З17 психологические особенности личности Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6	17, 18, 19, 20

		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знать: З39 требования охраны труда Уметь: У48 обеспечивать безопасные условия труда на производстве У51 разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Навыки: Н8 обеспечения безопасных условий труда на производстве Н9 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6	6, 10, 11, 16
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Уметь: У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве Навыки: Н82 обеспечения безопасных условий труда на производстве; Н83 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	6	7, 9, 12, 13

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1 З2 З3 З5 У1 У2 У3 У5	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Повышенный	3
ОК 02	З7 З8 З9 У6 У7 У8	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
ОК 04	З16 З17 У22 У23	17	Заданиекомбинированного типа с выбором	Повышенный	3

			одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа		
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 1.1	З39 У48 У51 Н8 Н6	6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Высокий	5
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	У108 Н82 Н83	7	Заданиезакрытого типа с выборомодноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выборомодноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		13	Заданиеоткрытого типа с	Высокий	5

			развернутым ответом		

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»

Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/

	содержанию и полноте	ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если

		допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-в 2-а 3-б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	5		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	4		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-д 2-в 3-г 4-б 5-а		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	1		1б— полныйправильны

			йответ; 0 б — все остальные случаи
8.	а -3, б-4, в-2, г-1		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	в		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1, 4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	это специально разработанные технические устройства, которые обеспечивают защиту органов дыхания от вредной, агрессивной внешней среды, противогазы и респираторы. В фильтрующих аппаратах данного класса воздух из окружающей среды проходит через набор фильтров, после чего подается к органам дыхания		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	залповые выбросы АХОВ в атмосферу с последующим заражением воздуха, местности и водоисточников; сброс АХОВ в водоемы; «химический» пожар с поступлением АХОВ и продуктов их горения в окружающую взрывы АХОВ, сырья для их получения или исходных продуктов; образование зон задымления с последующим осаждением АХОВ, в виде «пятен» по следу распространения облака зараженного воздуха, возгонкой	Эти события могут сопровождаться выбросами в атмосферу аварийно химически опасных веществ (АХОВ), значительным материальным ущербом и большими человеческими жертвами.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1→4→6→7→2→ 5		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

			но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Ядерное Химическое Бактериологическое.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Обучение и тренировкипо порядку действий в чрезвычайных условиях; прогнозирование обстановки; инженерная защита населения и территорий; радиационная и химическая защита; медицинская защита; обеспечение пожарной безопасности.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	1, 4, 5, 6, 7, 8, 10		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	Общевоинские уставы, представляют собой основополагающие документы, регламентирующие уклад жизни и деятельности личного состава Вооружённых Сил.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	3, 4		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Это чрезвычайное событие, связанное с выходом из строя		5 б — полный правильный ответ;

	(разрушением) гидротехнического сооружения или его части, и неуправляемым перемещением больших масс воды, несущих разрушения и затопления обширных территорий.		1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	получена информация о проведении теракта		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Причиной землетрясения может стать: а) Волновые колебания в скальных пародах; б) Сдвиг в скальных породах земной коры, разлом, вдоль которого один скальный массив с огромной силой трется о другой; в) Строительство очистных сооружений в зонах тектонических разломов. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа. 1. Вскрыть ожоговые пузыри 2. Прекратить действие поражающего фактора 3. Охладить пораженный участок под водой 4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды 5. Нанести на пораженные участки мази, жиры Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	21. Сопоставьте средства защиты с видами защитных средств. 1. костюм химзащиты Л-1, (ОЗК) а. средства защиты органов дыхания 2. респиратор (противогаз) б. средства коллективной защиты 3. убежище (противорадиационное укрытие) в. средства защиты кожных покровов Запишите выбранные буквы под цифрами 1 | 2 | 3 | |

Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Перечислите основные источники опасности химически опасных объектов и обоснуйте свой выбор Ответ с обоснованием: _____

Таблица 7

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	8	40
Повышенный	9	45
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1. Причиной землетрясения может стать:
   а) Волновые колебания в скальных пародах;
   б) Сдвиг в скальных породах земной коры, разлом, вдоль которого один скальный массив с огромной силой трется о другой;
   в) Строительство очистных сооружений в зонах тектонических разломов.

   Ответ: _____

22. Сопоставьте средства защиты с видами защитных средств.

1. костюм химзащиты Л-1,	а. средства защиты органов дыхания
2. респиратор	б. средства коллективной защиты
3. убежище	в. средства защиты кожных покровов

Запишите выбранные буквы под цифрами

1	2	3

23. Выберите правильный вариант определения «манёвр обход»
   1. манёвр, осуществляемый в целях выхода во фланг (фланги) противнику
   2. манёвр, осуществляемый для занятия более выгодного положения
   3. манёвр, совершаемый для выхода в тыл противнику

   Ответ: _____

24. Выберите в таблице изображение, на котором изображен затвор

1	2	3	**4**	5
				

Ответ: _____

25. Емкость магазина автомата АК-12 в штуках патронов составляет. Выбрать один правильный вариант ответа.
    1. 12 ± 1
    2. 7
    3. 90
    4. 30
    5. 25

    Ответ: _____

26. Соотнесите понятия и определение

1. БЕЗОПАСНОСТЬ	**а)** событие биологического, геологического, гидрометеорологического, гидравлического, метеорологического происхождения или состояние элементов природной среды, которое по интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может оказать негативное воздействие на жизнедеятельность людей, объекты народного хозяйства и окружающую среду
2. ОПАСНОСТЬ	**б)** совокупность условий и обстоятельств, создающих опасную для жизнедеятельности человека обстановку на конкретном объекте, территории (акватории), возникших в результате совершившейся аварии или катастрофы, опасного природного явления
3. РИСК	**в)** возможность нанесения вреда, имущественного (материального), физического или морального (духовного) ущерба личности, обществу, государству
4. ЧРЕЗВЫЧАЙНАЯ СИТУАЦИЯ	**г)** вероятностная мера опасности или совокупности опасностей, установленная для определённого объекта в виде возможных потерь за заданное время
5. ОПАСНОЕ ЯВЛЕНИЕ	**д)** состояние защищённости личности, общества, государства и среды жизнедеятельности от внутренних и внешних угроз или опасностей

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

27. Определите верно ли, что в случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводитсяупреждающая эвакуация
    5. Верно 2. Неверно

28. Проведите классификацию Общевоинских Уставов. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки.

А Общие обязанности солдата (матроса)	1. В Дисциплинарном Уставе ВС РФ
Б Обязанности должностных лиц гарнизона	2. В Строевом Уставе ВС РФ
В Порядок выполнения воинского приветствия	3. В Уставе внутренней службы

Г Сущность воинской дисциплины	4. В Уставе гарнизонной и караульной службы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

29. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

а) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;
б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действия ударной волны;
в) заражения окружающей среды и массовые поражения людей, растений и животных опасными химическими веществами.

Ответ: _____

30. Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа.

1. Вскрыть ожоговые пузыри
2. Прекратить действие поражающего фактора
3. Охладить пораженный участок под водой
4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды
5. Нанести на пораженные участки мази, жиры

Ответ: _____

31. Дайте определение понятия «средства защиты органов дыхания фильтрующего действия»

Ответ:_____
_____
_____

32. Перечислите основные источники опасности химически опасных объектов и обоснуйте свой выбор

Ответ с обоснованием:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

33. Из перечисленных действий составьте последовательный порядок действий при оказании первой помощи пострадавшему.
1. Провести оценку обстановки и обеспечить безопасные условия для оказания первой помощи

2. Начать проведение сердечно-легочной реанимации;
3. Придать пострадавшему оптимальное положение тела;
4. Определить наличие сознания у пострадавшего;
5. Выполнить мероприятия по поддержанию проходимости дыхательных путей;
6. Восстановить проходимость дыхательных путей и определить признаки жизни;
7. Вызвать скорую помощь.

Ответ:_____

34. Перечислите виды оружия массового поражения.

Ответ:_____
_____

35. Укажите мероприятия, цель которых подготовится к защите людей от поражающих факторов при возникновении ЧС.

Ответ:_____
_____

36. Какие из представленных предметов можно использовать для оказания первой помощи при кровотечениях?

1	2	3	4	5
				
6	7	8	9	10
				

Ответ:_____

37. Дайте определение понятия «общевоинские уставы»

Ответ:_____
_____

38. Какие звания относятся к группе младшие офицеры

1	рядовой	4	капитан
2	майор	5	полковник
3	лейтенант	6	ефрейтор

Ответ:_____

39. Дайте определение понятию «Гидродинамическвя авария»

Ответ:_____
_____

40. В каком случае вводится синий уровень террористической угрозы.
Ответ:_____
_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Вариант II

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.03 Безопасность жизнедеятельности
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.03 Безопасность жизнедеятельности включает:

41. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
42. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
43. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	4
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	4
Всего:		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	5,6	1, 3, 14, 15
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для			

		решения задачи и/или проблемы У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	5,6	2, 4, 5, 8
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива З17 психологические особенности личности	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	5,6	17, 18, 19, 20
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23			

		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знать: З39 требования охраны труда Уметь: У48 обеспечивать безопасные условия труда на производстве У51 разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции Навыки: Н8 обеспечения безопасных условий труда на производстве Н9 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	5,6	6, 10, 11, 16
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Уметь: У108 обеспечивать безопасные условия труда на производстве Навыки: Н82 обеспечения безопасных условий труда на производстве; Н83 разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции	СГ.03 Безопасность жизнедеятельности	5,6	7, 9, 12, 13

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1 З2 З3 З5 У1 У2 У3 У5	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Повышенный	3
ОК 02	З7 З8 З9 У6 У7 У8	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
ОК 04	З16 З17 У22 У23	17	Заданиекомбинированного типа с выбором	Повышенный	3

			одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа		
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 1.1	З39 У48 У51 Н8 Н6	6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Высокий	5
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.3	У108 Н82 Н83	7	Заданиезакрытого типа с выборомодноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выборомодноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		13	Заданиеоткрытого типа с	Высокий	5

			развернутым ответом		

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»

Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/

	содержанию и полноте	ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если

		допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-в 2-а 3-б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	1		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	5		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-б 2-в 3-а 4-д 5-г		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	2		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
8.	а -3, б-1, в-2, г-4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	1, 3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	это специально разработанные технические устройства, которые обеспечивают защиту органов дыхания от вредной, агрессивной внешней среды испособны обеспечивать органы дыхания человека необходимым количеством свежего воздуха независимо от состава окружающей атмосферы. К ним относят: автономные дыхательные аппараты, обеспечивающие органы дыхания человека дыхательной смесью из баллонов со сжатым воздухом или сжатым кислородом, либо за счет регенерации кислорода с помощью кислородсодержащих продуктов; шланговые дыхательные аппараты, с помощью которых чистый воздух подается к органам дыхания по шлангу от воздуходувок или компрессорных магистралей		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	атомные электростанции (АЭС) с разными видами реакторов, исследовательские ядерные реакторы, заводы по производству ядерного топлива, заводы по переработке и обогащению ядерного топлива, заводы по обработке ядерных отходов, урановые рудники, склады радиоактивной среды,	Так как по причине неисправности оборудования, неправильными действиями обслуживающего персонала, стихийными бедствиями происшествия на них могут привести к облучению людей выше установленных норм или к радиоактивному загрязнению окружающей среды	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	хранилища радиоактивных отходов, морские суда и подводные лодки с ядерными двигательными установками, полигоны для испытаний ядерных боеприпасов, радиационно-опасная военная техника		
13.	$1 \rightarrow 5 \rightarrow 7 \rightarrow 6 \rightarrow 2 \rightarrow 4$		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Удушающие Нервно – паралитические Кожно – нарывного действия.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Оповещение населения об опасности информирование о порядке действий в сложившихся чрезвычайных условиях эвакуация и рассредоточение; радиационная и химическая защита; медицинская защита; обеспечение пожарной безопасности.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	5,6, 5, 6, 7, 8, 9, 10		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	Это документы, которые определяют основы боевых действий подразделений, частей и соединений, (и иных воинских формирований, создаваемых на		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	военное время) данного вида Вооружённых Сил, а также участие их в различных операциях.		но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	2,5		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	это нарушение технологических процессов на производстве, повреждение трубопроводов, емкостей, хранилищ, транспортных средств, приводящее к выбросу аварийных химически опасных веществ (АХОВ) в атмосферу в количествах, представляющих опасность для жизни и здоровья людей, функционирования биосферы		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	информация о проведении теракта подтвердилась		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Причиной землетрясения может стать: а) Волновые колебания в скальных пародах; б) Сдвиг в скальных породах земной коры, разлом, вдоль которого один скальный массив с огромной силой трется о другой; в) Строительство очистных сооружений в зонах тектонических разломов. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких	Прочитайтетекст,выберите правильныеответ	Что из перечисленного запрещается делать во время оказания первой помощи при ожогах. Выбрать несколько правильных вариантов ответа.

<table>
<tr><td>вариантов ответа из предложенных</td><td>еты из предложенных</td><td>1. Вскрыть ожоговые пузыри
2. Прекратить действие поражающего фактора
3. Охладить пораженный участок под водой
4. Убрать с пораженной поверхности части обгоревшей одежды
5. Нанести на пораженные участки мази, жиры
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>41. Сопоставьте средства защиты с видами защитных средств.
1. костюм химзащиты Л-1, (ОЗК) а. средства защиты органов дыхания
2. респиратор (противогаз) б. средства коллективной защиты
3. убежище (противорадиационное укрытие) в. средства защиты кожных покровов
Запишите выбранные буквы под цифрами
<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Перечислите основные источники опасности химически опасных объектов и обоснуйте свой выбор
Ответ с обоснованием: _____</td></tr>
</table>

Таблица 7

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	8	40
Повышенный	9	45
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант II

1. . Наибольшую опасность при извержении вулкана представляют:
   а) Взрывная волна и разброс обломков;
   б) Тучи пепла и газов («палящая туча»);
   в) Водяные грязекаменные потоки

   Ответ: _____

2. Сопоставьте средства защиты с видами защитных средств.
   1. костюм химзащиты ОЗК — а. средства защиты органов дыхания
   2. противогаз — б. средства коллективной защиты
   3. противорадиационное укрытие — в. средства защиты кожных покровов

Запишите выбранные буквы под цифрами

1	2	3

3. Выберите правильный вариант определения «манёвр охват»
   1. манёвр, осуществляемый в целях выхода во фланг (фланги) противнику
   2. манёвр, осуществляемый для занятия более выгодного положения
   3. манёвр, совершаемый для выхода в тыл противнику

   Ответ: _____

4. Выберите в таблице изображение, на котором изображен пенал

1	2	3	**4**	5
				

   Ответ: _____

5. Масса автомата без магазина, штык-ножа, ремня ружейного, пенала в сборе, принадлежности в сборе и комплекта дополнительного оборудования, кг. Выбрать один правильный вариант ответа.
   1. 12 ± 1
   2. 7
   3. 1,8 ± 0,089
   4. 3
   5. 3,5 ± 0,1

   Ответ: _____

6. Соотнесите понятия и определение

1. БЕЗОПАСНОСТЬ	**а)** вероятностная мера опасности или совокупности опасностей, установленная для определённого объекта в виде возможных потерь за заданное время
2. ОПАСНОСТЬ	**б)** состояние защищённости личности, общества, государства и среды жизнедеятельности от внутренних и внешних угроз или опасностей
3. РИСК	**в)** возможность нанесения вреда, имущественного (материального), физического или морального (духовного) ущерба личности, обществу, государству
4. ЧРЕЗВЫЧАЙНАЯ СИТУАЦИЯ	**г)** событие биологического, геологического, гидрометеорологического, гидравлического, метеорологического происхождения или состояние элементов природной среды, которое по интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может оказать негативное воздействие на жизнедеятельность людей, объекты народного хозяйства и окружающую среду
5. ОПАСНОЕ	**д)** совокупность условий и обстоятельств, создающих опасную

ЯВЛЕНИЕ	для жизнедеятельности человека обстановку на конкретном объекте, территории (акватории), возникших в результате совершившейся аварии или катастрофы, опасного природного явления

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

7. Определите верно ли, что в случае угрозы возникновения чрезвычайной ситуации проводитсяэкстренная эвакуация
   1. Верно 2. Неверно

8. Проведите классификацию Общевоинских Уставов. К каждой позиции, данной в левой колонке, подберите соответствующую позицию из правой колонки.

А Общие обязанности солдата (матроса)	1. В Дисциплинарном Уставе ВС РФ
Б Сущность воинской дисциплины	2. В Строевом Уставе ВС РФ
В Порядок выполнения воинского приветствия	3. В Уставе внутренней службы
Г Обязанности должностных лиц гарнизона	4. В Уставе гарнизонной и караульной службы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9. Последствиями аварий на предприятиях по обращению с взрывоопасными веществами могут быть:

   а) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;
   б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действия ударной волны;
   в) заражения окружающей среды и массовые поражения людей, растений и животных опасными химическими веществами.

   Ответ: _____

10. В каких случаях сердечно-легочная реанимация прекращается или не проводится. Выбрать несколько правильных вариантов ответа.

1. Пострадавший пришел в себя или появились явные признаки жизни
2. Сердечно-легочная реанимация проводится более 30-45 минут
3. При наличии у пострадавшего травмы, несовместимой с жизнью
4. Спустя 5-6 циклов надавливаний и вдохов
5. Возникновение физической усталости у участника оказания первой помощи

Ответ: _____

11. Дайте определение понятия «средства защиты органов дыхания изолирующего действия»

Ответ:_____
_____
_____

12. Перечислите основные радиационно опасные объекты и обоснуйте свой выбор
Ответ с обоснованием:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

13. Из перечисленных действий составьте последовательный порядок действий при оказании первой помощи пострадавшему.
1. Провести оценку обстановки и обеспечить безопасные условия для оказания первой помощи
2. Начать проведение сердечно-легочной реанимации;
3. Придать пострадавшему оптимальное положение тела;
4. Выполнить мероприятия по поддержанию проходимости дыхательных путей;
5. Определить наличие сознания у пострадавшего;
6. Вызвать скорую помощь;
7. Восстановить проходимость дыхательных путей и определить признаки жизни.

Ответ:_____
_____

14. Перечислите виды химического оружия по принципу воздействия.

Ответ:_____
_____

15. Укажите мероприятия, цель которых максимально снизить степень воздействия поражающих факторов при возникновении ЧС.

Ответ:_____
_____

16. Какие из представленных предметов можно использовать для оказания первой помощи при закрытых переломах?

1	2	3	4	5
				
6	7	8	9	10

Ответ:_____

17. Дайте определение понятия «боевые уставы»

Ответ:_____
_____

18. Какие звания относятся к группе старшие офицеры

1	рядовой	4	капитан
2	майор	5	полковник
3	лейтенант	6	ефрейтор

Ответ:_____
_____

19. Дайте определение понятию «химическая авария»

Ответ:_____
_____

20. В каком случае вводится желтый уровень террористической угрозы
Ответ:_____
_____

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.04 Физическая культура

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине СГ.04 Физическая культура

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.04**Физическая культура**:

44. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
45. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
46. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Количествозаданий**
ОК 08	Использовать знания в области физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и повышения ее эффективности; вести здоровый образ жизни, применять методы и средства физического воспитания для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	10
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	10
Всего		20

Таблица2

Распределение заданийпокомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 08	Использовать знания в области физической культуры для сохранения и укрепления здоровья...	**Знать:** • З30: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. • З31: основы здорового образа жизни. • З32: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. • З33: средствапрофилактики перенапряжения.	**СГ.04 Физическаякультура**	3,4,5,6,7,8	1, 3, 4, 5, 9, 11, 13, 15, 17, 19
		Уметь: • У34: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. • У35: применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. • У36: пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. **Владеть (Навыки):** • Использованием средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья,			

		повышения эффективности профессиональной деятельности.			
ПК 3.3	Участвовать в работе по управлению качеством выпускаемой продукции, осуществлять контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции на автоматизированн ом оборудовании.	**Знать:** • З83: основы организации труда и отдыха в коллективе для поддержания высокой работоспособности. • З84: влияние физического и психического состояния работника на качество и безопасность труда.	ческаякультура	3,4,5,6,7, 8	2, 6, 7, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20
		Уметь: • У107: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте. • У108: применять знания в области физической культуры для профилактики утомляемости и поддержания работоспособности коллектива.			
		Навыки: Навыками организации мероприятий, направленных на поддержание здоровья и профессионального долголетия членов трудового коллектива.			

ТаблицаЗ

Распределение заданийпо типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности задания**	**Время выполнения (мин)**
ОК 08	З30, З31, З33, У34	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1

		3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		13	Задание комбинированного типа с обоснованием	Повышенный	3
		15	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		17	Задание комбинированного типа с обоснованием	Высокий	5
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.3	З83, З84, У107, У108,	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
		10	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание комбинированного типа с обоснованием	Повышенный	3
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		18	Задание комбинированного типа с обоснованием	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученныеза выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра/буква.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра/буква.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра/буква.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны все верные цифры/буквы.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки (указан неверный ответ или пропущен верный) или ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 5	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.

Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра/буква.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 8	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны все верные цифры/буквы.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки (указан неверный ответ или пропущен верный) или ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра/буква.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 10	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 11	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 13	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра/буква и приведены корректные аргументы.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный (например, верный ответ без обоснования или неполное обоснование) — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 14	Задание комбинированного типа с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указан ответ и приведены корректные аргументы.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный (например, верный ответ без обоснования или неполное обоснование) — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

Задание 15	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 17	Задание комбинированного типа с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указан ответ и приведены корректные аргументы.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный (например, верный ответ без обоснования или неполное обоснование) — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 18	Задание комбинированного типа с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указан ответ и приведены корректные аргументы.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный (например, верный ответ без обоснования или неполное обоснование) — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,
необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 08	Использовать знания в области физической культуры для сохранения и укрепления здоровья..	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	в	Основой ЗОЖ является не разовая, а именно систематическая деятельность, к которой относится постоянная двигательная активность.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
2	в	Главная цель производственной гимнастики для работника умственного и малоподвижного труда — не развитие физических качеств, а профилактика утомления и поддержание профессиональной работоспособности.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
3	в	Зона пульса 140-160 уд./мин. соответствует аэробному режиму нагрузки, который наиболее эффективен для тренировки сердечно-сосудистой системы и развития общей выносливости.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
4	а, б, в	Регулярное питание, отказ от вредных привычек и полноценный сон являются ключевыми, научно обоснованными компонентами ЗОЖ. Систематическоепереутомлениепротиворечитегопринципам.	1 б — все верные варианты; 0 б — есть ошибка или не все верные
5	1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В	Подтягивания — силовое упражнение. Бег на 3 км развивает выносливость. Наклоныулучшаютгибкость. Спринттребуетскорости.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6	1-Б, 2-А, 3-В	Длительная статическая поза требует разминки для туловища (Б). Напряжение глаз снимается гимнастикой для глаз (А).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

		Монотонностьтребуетактивизации нервнойсистемычерединамичныеупражнения (В).	
7	в	Для точной работы с пробами и аппаратурой важна не максимальная сила, а способность длительно сохранять точность мелких движений, что обеспечивается мышечной выносливостью и координацией.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
8	а, б, г	Плавание снимает общее напряжение, упражнения для кистей повышают точность движений, тренировка внимания напрямую влияет на качество контроля. Тренировкавестибулярногоаппаратанеявляетсяприоритетнойдляданнойпрофессии.	1 б — все верные варианты; 0 б — есть ошибка или не все верные
9	б)	Самоконтроль — это самостоятельная система наблюдений за своим состоянием, в отличие от контроля со стороны тренера или сравнения с другими.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
10	*Пример: 1. Упр. для шеи. 2. Упр. для спины. 3. Гимнастика для глаз. 4. Упр. для кистей.*	Комплекс должен быть целенаправленным, включать упражнения для мышц, испытывающих наибольшую статическую нагрузку у оператора (шея, спина, глаза, кисти).	3 б — полный ответ (3-4 целевых упражнения); 1 б — частично верный (1-2 упражнения); 0 б — ответ неверный/отсутствует
11	*Пример: 1. Пить до, во время и после. 2. Дробныйприем. 3. Восполнениепотерь.*	Правильный питьевой режим предотвращает обезвоживание, поддерживает работоспособность и ускоряет восстановление.	3 б — полный ответ (3 ключевых правила); 1 б — частично верный (1-2 правила); 0 б — ответ неверный/отсутствует
12	*Пример: Утомление → снижение концентрации и точности → ошибка при контроле параметров → брак.*	Физиологически утомление приводит к ухудшению когнитивных функций и моторики, что напрямую влияет на способность соблюдать технологические стандарты.	3 б — логичная цепочка с профессиональным контекстом; 1 б — верно, но без связи с профессией; 0 б — ответ неверный/отсутствует
13	*Ответ: С визита к врачу и малых нагрузок. Обоснование: Для адаптации и минимизации рисков.*	Постепенность — основной принцип начального этапа тренировок, обеспечивающий безопасность и эффективность.	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
14	*Ответ: Да, должен. Обоснование: Зарядка повышает тонус и*	Утренняя физическая активность является научно обоснованным методом мобилизации организма	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без

	концентрацию, что критично для качества контроля.	для последующей профессиональной деятельности.	обоснования; 0 б — ответ неверный
15	*Пример: 1. Наклоны головы. 2. Вращения головой. 3. Наклоны туловища. 4. Повороты туловища. 5. «Кошка». 6. Самомассаж. 7. Гимнастикадляглаз.*	Комплекс должен быть релевантным, снимать напряжение с целевых групп мышц и занимать 5-7 минут.	5 б — полный ответ (5-7 релевантных упр.); 1 б — частично верный (2-4 упр.); 0 б — ответ неверный/отсутствует
16	*Пример: Памятка с разделами: 1. Осанка. 2. Микропаузы. 3. Примеры упр. для пауз. 4. Рекомендациипослесмены.*	Памятка должна содержать конкретные, выполнимые в условиях производства рекомендации, направленные на профилактику профзаболеваний.	5 б — структурированная памятка с практическими рекомендациями; 1 б — фрагментарные рекомендации; 0 б — ответ неверный/отсутствует
17	*Ответ: Упражнения на отток крови и растяжку. Обоснование: Борьба с последствиями статической нагрузки.*	Научное обоснование основано на механизме улучшения венозного возврата и снятия мышечного спазма.	5 б — верный ответ с физиологическим обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
18	*Ответ: Положительно. Обоснование: Командный спорт развивает слаженность и взаимопонимание, что повышает эффективность работы на линии*	Перенос социально-психологических навыков, полученных в спорте, на профессиональную деятельность.	5 б — верный ответ с обоснованием переноса навыков; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
19	*Пример: План на неделю с видами нагрузок (ходьба, растяжка, плавание, ОФП), продолжительностью и частотой.*	План должен быть сбалансированным, реалистичным и учитывающим принцип постепенности.	5 б — сбалансированный и структурированный план; 1 б — план составлен фрагментарно; 0 б — ответ неверный/отсутствует
20	*Пример: Проект включает: 1. Производственную гимнастику. 2. Уголки здоровья. 3. Просвещение. Обоснование: Снижение утомления ведет к росту концентрации и снижению брака.*	*Пример: Проект включает: 1. Производственную гимнастику. 2. Уголки здоровья. 3. Просвещение. Обоснование: Снижение утомления ведет к росту концентрации и снижению брака.*	5 б — комплексный проект с экономическим/производственным обоснованием; 1 б — проект без убедительного обоснования; 0 б — ответ неверный/отсутствует

Вариант 2

№ задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1.	**г)** Максимальная интенсивность с первых	Основные принципы закаливания: постепенность, систематичность,	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б —

	дней	доступность. Максимальная интенсивность с первых дней противоречит принципу постепенности и может навредить здоровью.	остальные случаи
2	**в)** Медленная ходьба на свежем воздухе	Аэробная нагрузка низкой интенсивности (ходьба) наиболее эффективно снижает уровень гормонов стресса, нормализует работу нервной системы и способствует психическому восстановлению после умственного напряжения.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
3	**в)** Углеводы	Углеводы (гликоген) являются основным и самым быстрым источником энергии для мышечной работы при аэробных нагрузках умеренной и высокой интенсивности.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
4	**а, б, в**	Регулярные занятия физкультурой развивают не только физические, но и личностные качества: эмоциональную устойчивость (а), навыки работы в команде (б) и оперативное мышление (в). Работа с документациейформируется в профессиональнойдеятельности.	1 б — все верные варианты; 0 б — есть ошибка или не все верные
5	**А-2, Б-1, В-3, Г-4** (при условии:А-Бег, Б-Тяжелая атлетика, В-Гимнастика, Г-Плавание)	Бег на длинные дистанции развивает выносливость (2). Тяжелая атлетика — силу (1). Художественная гимнастика — гибкость (3). Плавание — координацию (4).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6	**А-2, Б-1, В-3**	Снижение зрения требует гимнастики для глаз (А-2). Боли в спине — укрепления мышц (Б-1). Дрожь в руках — упражненийнарасслабление (В-3)	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
7	**б)** Для поддержания высокой концентрации внимания всей смены	Общая выносливость определяет способность организма эффективно функционировать в течение длительного времени, что напрямую влияет на устойчивость внимания и предотвращение умственного утомления.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
8	**в, г**	Гиподинамия (недостаток движения) развивается при условиях, ограничивающих двигательную активность: отсутствие необходимости перемещаться (в) и преимущественно сидячая работа	1 б — все верные варианты; 0 б — есть ошибка или не все верные

		(г). Правильная эргономика (а) и организованные места для гимнастики (б) борются с гиподинамией.	
9	**б)** Недостаточнаямышечнаяактивность	Гиподинамия — это состояние, вызванное недостатком физической активности, а не ее избытком или видом тренировки.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
10	**Пример:** 1. Глубокий вдох через нос (4 сек), задержка (4 сек), медленный выдох через рот (6 сек). 2. "Очищающее дыхание": резкий выдох через рот со звуком "ха". 3. Дыхание животом: вдох — живот надувается, выдох — втягивается.	Дыхательные упражнения активируют парасимпатическую нервную систему, снижают частоту сердечных сокращений и уровень стресса, способствуя быстрому успокоению.	3 б — полный ответ (3-4 целевых упражнения); 1 б — частично верный (1-2 упражнения); 0 б — ответ неверный/отсутствует
11	**Алгоритм:** 1. Обеспечить покой и неподвижность конечности. 2. Приложить холод (лед) на 15-20 минут. 3. Наложить тугую (давящую) повязку для уменьшения отека. 4. Придать конечности возвышенное положение. 5. Доставить к врачу.	Последовательность действий направлена на уменьшение боли, предотвращение увеличения отека и внутреннего кровоизлияния, что ускоряет последующее восстановление.	3 б — полный ответ (3 ключевых правила); 1 б — частично верный (1-2 правила); 0 б — ответ неверный/отсутствует
12	Режим дня и сон необходимы для: 1) восстановления энергетических ресурсов ЦНС; 2) консолидации памяти и навыков; 3) нормализации гормонального фона; 4) поддержания устойчивого внимания и эмоциональной стабильности. Их нарушение ведет к накоплению утомления, ошибкам в работе и снижению качества контроля.	Научное обоснование связывает физиологический отдых с когнитивными функциями, напрямую влияющими на профессиональную деятельность технолога.	3 б — логичная цепочка с профессиональным контекстом; 1 б — верно, но без связи с профессией; 0 б — ответ неверный/отсутствует
13	**Ответ:** Нет, нельзя. **Обоснование:** Энергетические напитки дают кратковременную стимуляцию за счет кофеина и сахара, но не восполняют энерготраты, не развивают функциональные системы	Обоснование противопоставляет краткосрочный стимулирующий эффект и потенциальный вред энергетиков системному оздоровительному воздействию физических упражнений.	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный

	организма и могут навредить здоровью (сердце, нервная система). Физическая культура обеспечивает долгосрочное укрепление здоровья и работоспособности.		
14	**Ответ:** Да, целесообразно. **Обоснование:** Массаж и релаксация эффективно снимают мышечное и психоэмоциональное напряжение, накопленное за смену. Это приводит к ускорению восстановления сотрудников, снижению риска профессиональных заболеваний и, как следствие, к поддержанию стабильно высокого качества их работы.	Обоснование связывает меры по восстановлению с сохранением профессионального здоровья и эффективности труда, что выгодно работодателю.	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
15	**Пример комплекса (6-8 упр.):** 1. Ходьба на месте (1 мин). 2. Наклоны головы вперед-назад, вправо-влево. 3. Вращения руками вперед и назад. 4. Наклоны туловища вперед. 5. Приседания (неглубокие). 6. Выпады на месте (поочередно). 7. Упражнение "планка" (15-20 сек) или отжимания от стола. 8. Потягиванияверхнавдохе.	Комплекс должен быть универсальным, включать разминку суставов, умеренную силовую нагрузку на основные группы мышц и завершаться упражнениями на восстановление дыхания.	5 б — полный ответ (5-7 релевантных упр.); 1 б — частично верный (2-4 упр.); 0 б — ответ неверный/отсутствует
16	**Рекомендации:** 1. Настройка высоты кресла так, чтобы стопы стояли на полу, а углы в тазобедренных и коленных суставах были около 90°. 2. Расположение монитора на уровне глаз на расстоянии вытянутой руки. 3. Использование подставки для документов рядом с монитором. 4. Организация места для регулярной смены позы (например, высокая стойка). 5. Обеспечение достаточного освещения без бликов.	Рекомендации основаны на принципах эргономики, направленных на снижение статического напряжения мышц и создание безопасной для опорно-двигательного аппарата рабочей среды.	5 б — структурированная памятка с практическими рекомендациями; 1 б — фрагментарные рекомендации; 0 б — ответ неверный/отсутствует

17	**Ответ:** Важно для комплексного развития организма. **Обоснование:** Аэробные нагрузки укрепляют сердечно-сосудистую и дыхательную системы, повышают общую выносливость. Силовые нагрузки укрепляют костно-мышечный аппарат, ускоряют метаболизм и поддерживают мышечный тонус, необходимый для осанки. Сочетание обеспечивает гармоничное физическое развитие и лучшее здоровье.	Обоснование раскрывает взаимодополняющую роль разных типов нагрузки для различных систем организма.	5 б — верный ответ с физиологическим обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
18	**Ответ:** Да, следует. **Обоснование:** Поощрение корпоративного спорта формирует приверженность сотрудников здоровому образу жизни, укрепляет командный дух и корпоративную культуру. Это приводит к снижению заболеваемости и текучести кадров, повышению лояльности и, в конечном итоге, к росту производительности и качества труда.	Обоснование строится на прямой выгоде для работодателя через улучшение социально-психологического климата и физического здоровья коллектива.	5 б — верный ответ с обоснованием переноса навыков; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
19	**План подготовки (пример на 4-6 недель):** 1. **Этап 1 (1-2 нед.):** Чередование бега и ходьбы (2 мин бег / 2 мин ходьба, всего 15-20 мин), 3 раза в неделю. 2. **Этап 2 (3-4 нед.):** Увеличение времени непрерывного бега до 5-7 мин, сокращение ходьбы. Общее время 20-25 мин. 3. **Этап 3 (5-6 нед.):** Бег в равномерном темпе на дистанцию 800-1000 м. Работа над скоростью на коротких отрезках (100-200 м). Контроль пульса. Занеделюдосдачи — отдых.	План должен демонстрировать принцип постепенности, включать увеличение нагрузки, разнообразие тренировочных средств и учет индивидуальных возможностей.	5 б — сбалансированный и структурированный план; 1 б — план составлен фрагментарно; 0 б — ответ неверный/отсутствует
20	**Программа "Здоровые суставы":** 1. Ежедневная 5-	Программа предлагает комплекс практических мер, а обоснование	5 б — комплексный проект с

	минутная производственная разминка для суставов (вращения, потягивания). 2. Установка информационных стендов с комплексами упражнений. 3. Проведение ежемесячных мастер-классов от инструктора ЛФК. 4. Организация "зон разгрузки" с массажными ковриками для ног. **Обоснование:** Программа направлена на профилактику профессиональных заболеваний ОДА (остеохондроз, артрозы), что снижает количество больничных листов, повышает комфорт и, как следствие, точность и производительность труда сотрудников, работающих в вынужденной позе.	показывает прямую связь между здоровьем суставов сотрудников и экономической эффективностью предприятия.	экономическим/производственным обоснованием; 1 б — проект без убедительного обоснования; 0 б — ответ неверный/отсутствует

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ОДИН правильный.	**Задание 1.** Что является основным компонентом здорового образа жизни (ЗОЖ)? а) Случайные занятия спортом б) Эпизодическое соблюдение диеты в) Систематическая двигательная активность г) Прием витаминных комплексов без назначения врача Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ВСЕ правильные.	**Задание 4.** Какие из перечисленных факторов относятся к компонентам здорового образа жизни? 1. Регулярное и сбалансированное питание 2. Отказ от вредных привычек 3. Полноценный сон 4. Систематическоепереутомление Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Внимательно прочитайте задание. Установите соответствие между элементами двух	**Задание 5.** Установите соответствие между видом физического качества и упражнением для его развития. ВИД КАЧЕСТВА: 1) Сила

	столбцов. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами в таблицу для ответов.	2) Выносливость 3) Гибкость 4) Скорость УПРАЖНЕНИЕ: А) Бег на 3 км Б) Наклоны вперед из положения сидя В) Спринтерский бег на 100 метров Г) Подтягивания на перекладине Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г _ _ _ _
Задание открытого типа с развернутым ответом	Внимательно прочитайте задание. Дайте полный, развернутый ответ, аргументируя свою позицию. Ответдолженбытьлогическивыстроенным и последовательным.	**Задание 11.** Опишите, как правильно выполнить разминку перед основной физической нагрузкой. Ответ:
Задание комбинированного типа с обоснованием	Внимательно прочитайте задание. Сформулируйте краткий ответ на поставленный вопрос и приведите развернутое, логическое обоснование своего выбора.	**Задание 13.** Студент решил начать бегать по утрам, чтобы улучшить свою физическую форму. С чегоемуследуетначать? Дайтеобоснование. Ответ: Обоснование:

Таблица8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Вопрос: Что является основным компонентом здорового образа жизни (ЗОЖ)?
Варианты ответов:
а) Случайные занятия спортом
б) Эпизодическое соблюдение диеты
в) Систематическая двигательная активность
г) Прием витаминных комплексов без назначения врача
Правильный ответ:
2. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Вопрос: Какова главная цель применения производственной гимнастики для технолога, контролирующего качество продукции?
Варианты ответов:
а) Развитие максимальной силы
б) Повышение спортивного мастерства
в) Профилактика утомления и поддержание устойчивой работоспособности
г) Увеличение мышечной массы
Правильный ответ:
3. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Вопрос: Какой пульс считается оптимальным для развития общей выносливости у молодого человека?
Варианты ответов:
а) 90-100 ударов в минуту
б) 110-130 ударов в минуту
в) 140-160 ударов в минуту
г) 170-190 ударов в минуту
Правильный ответ:
4. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа
Вопрос: Какие из перечисленных факторов относятся к компонентам здорового образа жизни?
Варианты ответов:
а) Регулярное и сбалансированное питание
б) Отказ от вредных привычек
в) Полноценный сон
г) Систематическое переутомление
Правильный ответ:
5. Задание закрытого типа на установление соответствия
Вопрос: Установите соответствие между видом физического качества и упражнением для его развития.

1. Сила
2. Выносливость
3. Гибкость
4. Скорость

А) Бег на 3 км
Б) Наклоны вперед из положения сидя
В) Спринтерский бег на 100 метров
Г) Подтягивания на перекладине
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

А	Б	В	Г

6. Задание закрытого типа на установление соответствия

Вопрос: Установите соответствие между профессиональным вредным фактором технолога и рекомендуемым упражнением производственной гимнастики.

1. Длительная статическая поза
2. Напряжение зрительного анализатора
3. Монотонность операций

А) Круговые движения глазами

Б) Наклоны и повороты туловища

В) Ритмичные динамические упражнения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Вопрос: Какое физическое качество наиболее важно для технолога, требующего точности и steadiness рук при работе с измерительной аппаратурой?

Варианты ответов:

а) Максимальная сила

б) Скоростная выносливость

в) Мышечная выносливость и координация

г) Взрывная сила

Правильный ответ:

8. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа

Вопрос: Какие мероприятия в рамках физической культуры напрямую влияют на повышение качества труда технолога?

Варианты ответов:

а) Регулярные занятия плаванием для снятия нагрузки с позвоночника

б) Выполнение комплекса упражнений для кистей и пальцев рук

в) Тренировка вестибулярного аппарата

г) Упражнения на концентрацию внимания

Правильный ответ:

9. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Вопрос: Что такое самоконтроль при занятиях физической культурой?

Варианты ответов:

а) Наблюдение за своими результатами на соревнованиях

б) Система самостоятельных наблюдений за своим здоровьем и физическим развитием

в) Контроль со стороны тренера

г) Сравнение своих результатов с результатами чемпионов

Правильный ответ:

10. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Опишите комплекс из 3-4 упражнений производственной гимнастики для технолога, проводящего смену за монитором компьютера.

Ответ:

11. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Назовите основные правила соблюдения питьевого режима во время продолжительной физической нагрузки.

Ответ:

12. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Объясните, как снижение физической работоспособности технолога может

привести к браку продукции.

Ответ:

13. Задание комбинированного типа с обоснованием

Вопрос: Студент решил начать бегать по утрам, чтобы улучшить свою физическую форму. С чего ему следует начать? Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

14. Задание комбинированного типа с обоснованием

Вопрос: Должен ли технолог, испытывающий хроническую усталость, скорректировать свой режим дня? Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

15. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Разработайте комплекс из 5-7 упражнений для самостоятельного выполнения в перерыве на обед для снятия усталости с мышц спины, шеи и глаз.

Ответ:

16. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Разработайте памятку «Физическая культура в рабочее время» для технолога мясного цеха.

Ответ:

17. Задание комбинированного типа с обоснованием

Вопрос: Студентка, работающая в цехе (постоянно на ногах), после смены чувствует сильную усталость в ногах. Какие упражнения ей выполнять? Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

18. Задание комбинированного типа с обоснованием

Вопрос: Объясните, как регулярные совместные занятия спортом коллектива могут повлиять на производительность труда. Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

19. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Разработайте персональный план самостоятельных занятий физическими упражнениями на неделю для студента, ведущего малоподвижный образ жизни.

Ответ:

20. Задание открытого типа с развернутым ответом

Вопрос: Предложите и обоснуйте проект «Физкультура для качества» для внедрения на предприятии.

Ответ:

1. **Обоснование:**

Вариант 2

1. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Вопрос: Что из перечисленного НЕ относится к основным принципам закаливания?

а) Постепенность

б) Систематичность

в) Доступность

г) Максимальная интенсивность с первых дней

Ответ:

2. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Вопрос: Какой вид физической активности наиболее эффективен для снятия психического напряжения после напряженной смены технологу?

а) Силовая тренировка до отказа

б) Спортивные игры

в) Медленная ходьба на свежем воздухе

г) Статическая растяжка

Ответ:

3. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Вопрос: Основным источником энергии для организма при длительной аэробной нагрузке являются:

а) Белки

б) Жиры

в) Углеводы

г) Витамины

Ответ:

4. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа

Вопрос: Какие из перечисленных умений формируются при регулярных занятиях физической культурой?

а) Умение управлять своими эмоциями

б) Навыки командного взаимодействия

в) Способность к быстрому принятию решений

г) Умение работать с документацией

Ответ:

5. Задание закрытого типа на установление соответствия

Вопрос: Установите соответствие между видом спорта и развиваемым физическим качеством.

1. Бег на длинные дистанции
2. Тяжелая атлетика
3. Художественная гимнастика
4. Плавание

А) Сила

Б) Выносливость

В) Гибкость

Г) Координация

Ответ:

6. Задание закрытого типа на установление соответствия

Вопрос: Установите соответствие между симптомом профессионального утомления технолога и рекомендуемой мерой профилактики.

1. Снижение остроты зрения
2. Боли в спине
3. Дрожь в руках

А) Комплекс упражнений для укрепления мышц спины
Б) Гимнастика для глаз
В) Упражнения на расслабление и мелкую моторику
Ответ:
7. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Вопрос: Почему технологу важно развивать общую выносливость?
а) Чтобы поднимать тяжелые предметы
б) Для поддержания высокой концентрации внимания всей смены
в) Для участия в спортивных соревнованиях
г) Чтобы произвести впечатление на коллег
Ответ:
8. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа
Вопрос: Какие условия рабочего места технолога способствуют развитию гиподинамии?
а) Регулируемое по высоте кресло
б) Организованное место для производственной гимнастики
в) Отсутствие необходимости передвигаться в течение смены
г) Работа преимущественно в сидячем положении
Ответ:
9. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Вопрос: Что понимается под термином "гиподинамия"?
а) Повышенная двигательная активность
б) Недостаточная мышечная активность
в) Разновидность лечебной физкультуры
г) Состояние повышенной тренированности
Ответ:
10. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Опишите комплекс дыхательных упражнений для быстрого снятия нервного напряжения во время рабочей смены.
Ответ:
11. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Опишите алгоритм действий при оказании первой помощи при растяжении связок.
Ответ:
12. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Объясните, почему для технолога важно соблюдать режим дня и иметь полноценный сон.
Ответ:
13. Задание комбинированного типа с обоснованием
Вопрос: Можно ли заменять занятия физической культурой приемом энергетических напитков? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:
14. Задание комбинированного типа с обоснованием
Вопрос: Целесообразно ли проводить сеансы релаксации или массажа в комнате отдыха предприятия? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:
15. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Составьте комплекс утренней гигиенической гимнастики из 6-8 упражнений.
Ответ:
16. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Составьте рекомендации по использованию принципов эргономики на рабочем

месте технолога для профилактики нарушений опорно-двигательного аппарата.
Ответ:
17. Задание комбинированного типа с обоснованием
Вопрос: Почему для поддержания здоровья важно сочетать аэробные и силовые нагрузки? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:
18. Задание комбинированного типа с обоснованием
Вопрос: Следует ли работодателю поощрять занятия сотрудников в корпоративной спортивной секции? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:
19. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Разработайте план подготовки к сдаче норматива по бегу на 1 км.
Ответ:
20. Задание открытого типа с развернутым ответом
Вопрос: Разработайте и обоснуйте программу "Здоровые суставы" для сотрудников предприятия, работающих в условиях вынужденной позы.
Ответ:
Обоснование:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.05 Основы бережливого производства

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.05 Основы бережливого производства
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.05 Основы бережливого производства включает:

47. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
48. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
49. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Количествозаданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	2
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	3
ПК 3.3	Организовыватьработутрудовогоколлектива.	5
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать	Знать:	СГ.05	5	4,9,18

	способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	Основыбережливогопроизводства		
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знать: З10 содержание актуальной нормативно-правовой документации З11 современная научная и профессиональная терминология З12 возможные траектории профессионального развития и самообразования З13 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	СГ.05 Основыбережливогопроизводства	5	3,20
		Уметь: У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности			

		У13 применять современную научную профессиональную терминологию У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования У15 выявлять достоинства и нед остатки коммерческой идеи			
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива; З17 психологическиеособенностиличности	СГ.05 Основыбережливогопроизводства	5	5,10
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать: З24 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности З25 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности З26 пути обеспечения ресурсосбережения З27 принципы бережливого производства	СГ.05 Основыбережливогопроизводства	5	11,12,15
		Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в			

		рамках профессиональной деятельности по специальности У32 организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства У33 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона			
ПК 3.3	Организовыватьработутрудовогоколлектива.	Знать: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З103 основные приемы организации работы исполнителей; З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.	СГ.05 Основыбережливогопроизводства	5	2,6,7,13,14
		Уметь: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У103 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У104 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;			
		Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при			

		производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;			
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Знать: З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). Уметь: У109 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У110 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; Навыки: Н85 группировки и анализа информации; Н86 расчета показателей производительности труда; Н87 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; Н88 расчета суммы прибыли, процента рентабельности; Н89 расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	СГ.05 Основыбережливогопроизводства	5	1,8,16,17,19

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Кодкомпетенции	**Индикаторсформированностикомпетенции**	**Номерзадания**	**Типзадания**	**Уровеньсложностизадания**	**Времявыполнения (мин)**
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 03	З10,З11,З12,З13,З14,З15 У12,У13,У14,У15	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК04	З16,З17 У22,У23	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК07	З24,З25,З26,З27 У30,У3,У32,У33	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

		12	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Повышенный	3
ПК 3.3	З102,З103,З104 У102,У103,У104,У105,У106 Н78,Н79,Н80,Н81,Н82	2	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105 У110,У111,У112 Н85,Н86,Н87	19	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номерзадания	**Указанияпооцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается

		«верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	-

	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1 — A, 2 — B, 3 — C, 4 — D, 5 — E, 6 — F, 7 — G.		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,F,G		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1 — A, 2 — B, 3 — C, 4 — D, 5 — E.		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи

8.	1 — A, 2 — B, 3 — C, 4 — D, 5 — E.		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	B,C,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1 — A, 2 — B, 3 — C, 4 — D, 5 — E.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные принципы бережливого производства включают: - Создание ценности для потребителя. - Устранение потерь. - Непрерывное совершенствование (кайдзен). - Стандартизация процессов. - Вовлечение сотрудников. В пищевой промышленности эти принципы реализуются через оптимизацию производственных потоков, сокращение времени простоя оборудования, уменьшение отходов сырья, повышение качества продукции и снижение себестоимости конечного продукта.	Основные принципы бережливого производства включают: - Создание ценности для потребителя. - Устранение потерь. - Непрерывное совершенствование (кайдзен). - Стандартизация процессов. - Вовлечение сотрудников. В пищевой промышленности эти принципы реализуются через оптимизацию производственных потоков, сокращение времени простоя оборудования, уменьшение отходов сырья, повышение качества продукции и снижение себестоимости конечного продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Семь типов потерь: 1. Перепроизводство. 2. Излишние запасы. 3. Излишняя транспортировка.	Семь типов потерь: 1. Перепроизводство. 2. Излишние запасы. 3. Излишняя транспортировка. 4. Излишнее ожидание.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	4. Излишнее ожидание. 5. Излишняя обработка. 6. Дефекты и брак. 7. Излишние движения работников. Примеры потерь в мясопереработке: - Перепроизводство полуфабрикатов сверх спроса. - Хранение большого количества замороженного мяса дольше необходимого срока. - Длительное перемещение туши от разделочного цеха до упаковки. - Простаивание оборудования между сменами. - Повторная обработка сырья из-за неправильно установленных температурных режимов. - Производство дефектных колбасных изделий. - Частые перемещения сотрудников между оборудованием и рабочими местами.	5. Излишняя обработка. 6. Дефекты и брак. 7. Излишние движения работников. Примеры потерь в мясопереработке: - Перепроизводство полуфабрикатов сверх спроса. - Хранение большого количества замороженного мяса дольше необходимого срока. - Длительное перемещение туши от разделочного цеха до упаковки. - Простаивание оборудования между сменами. - Повторная обработка сырья из-за неправильно установленных температурных режимов. - Производство дефектных колбасных изделий. - Частые перемещения сотрудников между оборудованием и рабочими местами.	но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Канбан — это японская система управления производством, основанная на принципе вытягивания (pull), позволяющая производить продукцию точно в требуемом объеме и в нужный момент. Она устраняет избыточные запасы, снижает затраты на хранение и повышает эффективность производства. В мясоперерабатывающей отрасли канбан применяется для своевременной подачи сырья на линию переработки, поддержания оптимального уровня	Канбан — это японская система управления производством, основанная на принципе вытягивания (pull), позволяющая производить продукцию точно в требуемом объеме и в нужный момент. Она устраняет избыточные запасы, снижает затраты на хранение и повышает эффективность производства. В мясоперерабатывающей отрасли канбан применяется для своевременной подачи сырья на линию переработки, поддержания оптимального уровня запасов полуфабрикатов и готовой продукции, а также синхронизации различных этапов технологического цикла.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	запасов полуфабрикатов и готовой продукции, а также синхронизации различных этапов технологического цикла.		
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Пример реализации SMED на рыбоперерабатывающем заводе: Предприятие занималось обработкой разных сортов рыбы на одной производственной линии. Ранее смена оснастки оборудования занимала около часа, что приводило к значительным простоям и снижению производительности. После внедрения SMED время смены оснастки сократилось до 10–15 минут благодаря предварительной подготовке, оптимизации последовательности действий и стандартизации процедур. Это позволило повысить гибкость производства, быстрее реагировать на изменения спроса и значительно снизить потери времени.	Пример реализации SMED на рыбоперерабатывающем заводе: Предприятие занималось обработкой разных сортов рыбы на одной производственной линии. Ранее смена оснастки оборудования занимала около часа, что приводило к значительным простоям и снижению производительности. После внедрения SMED время смены оснастки сократилось до 10–15 минут благодаря предварительной подготовке, оптимизации последовательности действий и стандартизации процедур. Это позволило повысить гибкость производства, быстрее реагировать на изменения спроса и значительно снизить потери времени.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Рекомендации: 1. Внедрение системы 5S	Рекомендации: 1. Внедрение системы 5S для	5 б — полный правильный ответ; 1 б

	для упорядочения рабочего пространства и снижения потерь времени на поиски необходимых инструментов и материалов. 2. Использование кайдзен-встреч для постоянного поиска путей сокращения потерь и улучшения качества продукции. 3. Введение канбан-системы для точного планирования поставок молока и других ингредиентов. 4. Применение карт потока создания ценности для выявления и устранения узких мест в производственном цикле. 5. Регулярная оценка и оптимизация маршрутов транспортировки сырья и готовой продукции внутри завода. 6. Проведение хронометража для выявления неэффективности трудовых процессов и её устранения.	упорядочения рабочего пространства и снижения потерь времени на поиски необходимых инструментов и материалов. 2. Использование кайдзен-встреч для постоянного поиска путей сокращения потерь и улучшения качества продукции. 3. Введение канбан-системы для точного планирования поставок молока и других ингредиентов. 4. Применение карт потока создания ценности для выявления и устранения узких мест в производственном цикле. 5. Регулярная оценка и оптимизация маршрутов транспортировки сырья и готовой продукции внутри завода. 6. Проведение хронометража для выявления неэффективности трудовых процессов и её устранения.	- допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Излишняя обработка — это выполнение операций, которые не добавляют ценности конечному продукту, но требуют затрат времени, труда и ресурсов. Примеры излишней обработки на птицеперерабатывающих заводах: - Многократная повторная нарезка филе после обнаружения дефектов. - Избыточная термическая обработка мяса, превышающая требования рецептуры и стандартов	Излишняя обработка — это выполнение операций, которые не добавляют ценности конечному продукту, но требуют затрат времени, труда и ресурсов. Примеры излишней обработки на птицеперерабатывающих заводах: - Многократная повторная нарезка филе после обнаружения дефектов. - Избыточная термическая обработка мяса, превышающая требования рецептуры и стандартов безопасности. - Повторный контроль качества уже проверенных партий продукции. - Чрезмерная очистка оборудования, выполняемая чаще,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	безопасности. - Повторный контроль качества уже проверенных партий продукции. - Чрезмерная очистка оборудования, выполняемая чаще, чем это необходимо технологией.	чем это необходимо технологией.	
20.	Мероприятия по улучшению с помощью карты потока создания ценности: - Выявление и исключение лишних шагов и операций в производственном процессе. - Оптимизация очередности технологических операций. - Упрощение маршрутов транспортировки сырья и полуфабрикатов. - Сокращение времени ожидания между этапами производства. - Стандартизация ключевых процессов и внедрение визуальных индикаторов контроля качества. Ожидаемые результаты: - Более плавный и быстрый поток продукции. - Снижение брака и возвратов продукции. - Экономия времени и ресурсов. - Повышение удовлетворенности потребителей качеством продукции.	Мероприятия по улучшению с помощью карты потока создания ценности: - Выявление и исключение лишних шагов и операций в производственном процессе. - Оптимизация очередности технологических операций. - Упрощение маршрутов транспортировки сырья и полуфабрикатов. - Сокращение времени ожидания между этапами производства. - Стандартизация ключевых процессов и внедрение визуальных индикаторов контроля качества. Ожидаемые результаты: - Более плавный и быстрый поток продукции. - Снижение брака и возвратов продукции. - Экономия времени и ресурсов. - Повышение удовлетворенности потребителей качеством продукции.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	C		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-B,2-C,3-D,4-E,5-F		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,C,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-C,2-B,3-A,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
12.	Использование инструментов бережливого производства позволит существенно улучшить качество сыра и минимизировать потери. - Диаграмма Исикавы: поможет выявить корневые причины дефектов и отклонений в качестве сыра (например, нестабильность температуры пастеризации, ошибки дозировки закваски, неравномерность созревания). - Контрольные карты: позволят отслеживать стабильность производственного процесса, оперативно выявлять отклонения и своевременно корректировать параметры (температуру, влажность, кислотность сырного зерна).	Использование инструментов бережливого производства позволит существенно улучшить качество сыра и минимизировать потери. - Диаграмма Исикавы: поможет выявить корневые причины дефектов и отклонений в качестве сыра (например, нестабильность температуры пастеризации, ошибки дозировки закваски, неравномерность созревания). - Контрольные карты: позволят отслеживать стабильность производственного процесса, оперативно выявлять отклонения и своевременно корректировать параметры (температуру, влажность, кислотность сырного зерна).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Бережливое производство («LeanProduction») — это философия управления производством, основанная на постоянном устранении всех видов потерь и повышении эффективности процессов с целью повышения конкурентоспособности предприятия и удовлетворения потребностей потребителей. Основная цель внедрения принципов бережливого производства заключается в снижении затрат, повышении производительности труда, улучшении качества продукции и удовлетворенности клиентов. На предприятиях пищевой промышленности, включая производство продуктов питания животного происхождения, принципы бережливого производства позволяют минимизировать потери сырья, энергии, времени и трудовых ресурсов, повысить качество выпускаемой	Бережливое производство («LeanProduction») — это философия управления производством, основанная на постоянном устранении всех видов потерь и повышении эффективности процессов с целью повышения конкурентоспособности предприятия и удовлетворения потребностей потребителей. Основная цель внедрения принципов бережливого производства заключается в снижении затрат, повышении производительности труда, улучшении качества продукции и удовлетворенности клиентов. На предприятиях пищевой промышленности, включая производство продуктов питания животного происхождения, принципы бережливого производства позволяют минимизировать потери сырья, энергии, времени и трудовых ресурсов, повысить качество выпускаемой продукции и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	продукции и сократить издержки.	сократить издержки.	
14.	1. Излишние запасы: Накопление больших объемов сырья, полуфабрикатов или готовой продукции, превышающее реальные потребности производства. 2. Нерациональные перемещения:Неоправданные передвижения людей, материалов и оборудования, увеличивающие затраты времени и ресурсов. 3. Ожидание: Время простоя сотрудников или оборудования в ожидании поступления сырья, комплектующих или завершения предыдущей операции. 4. Неэффективные процессы обработки:Выполнение ненужных или избыточных операций, снижающих эффективность производственного процесса. 5. Производственный брак:Выпуск дефектной продукции, требующей переработки или утилизации.	1. Излишние запасы: Накопление больших объемов сырья, полуфабрикатов или готовой продукции, превышающее реальные потребности производства. **Пример:**Избыточные запасы мяса и мясопродуктов, приводящие к увеличению складских расходов и риску порчи товара. 2. Нерациональные перемещения:Неоправданные передвижения людей, материалов и оборудования, увеличивающие затраты времени и ресурсов. **Пример:** Чрезмерные перемещения сотрудников между цехами и складами, приводящие к снижению производительности. 3. Ожидание:Время простоя сотрудников или оборудования в ожидании поступления сырья, комплектующих или завершения предыдущей операции. **Пример:** Простой упаковочной линии из-за отсутствия готовых полуфабрикатов. 4. Неэффективные процессы обработки: Выполнение ненужных или избыточных операций, снижающих эффективность производственного процесса. **Пример:** Повторная проверка качества продукции после исправления брака, который мог бы быть предотвращён изначально. 5. Производственный брак: Выпуск дефектной продукции, требующей переработки или утилизации. **Пример:** Производство колбасы с несоответствием требованиям стандарта по содержанию жира или влаги.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ;

			1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	«Кайдзен» — японская концепция постоянного постепенного улучшения процессов и работы, направленная на повышение эффективности и устранение потерь. В основе методики лежит вовлечение всего коллектива в процесс непрерывного совершенствования. Примеры применения кайдзен на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения: - Совершенствование маршрутов движения сырья и упаковки, сокращение расстояний транспортировки. - Оптимизация расположения оборудования и рабочих мест, позволяющая снизить количество движений сотрудников. - Улучшение системы контроля качества, внедрение автоматизированных систем мониторинга параметров производства. - Внедрение предложений сотрудников по улучшению производственной среды и безопасности труда.	«Кайдзен» — японская концепция постоянного постепенного улучшения процессов и работы, направленная на повышение эффективности и устранение потерь. В основе методики лежит вовлечение всего коллектива в процесс непрерывного совершенствования. Примеры применения кайдзен на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения: - Совершенствование маршрутов движения сырья и упаковки, сокращение расстояний транспортировки. - Оптимизация расположения оборудования и рабочих мест, позволяющая снизить количество движений сотрудников. - Улучшение системы контроля качества, внедрение автоматизированных систем мониторинга параметров производства. - Внедрение предложений сотрудников по улучшению производственной среды и безопасности труда.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	D		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Потеря времени ожидания возникает, когда сотрудники простаивают в ожидании	Потеря времени ожидания возникает, когда сотрудники простаивают в ожидании	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	необходимых ресурсов, материалов или завершения предыдущих этапов работы. Это снижает общую производительность и увеличивает себестоимость продукции. Способы устранения потерь времени ожидания на производстве полуфабрикатов из мяса птицы: - Планирование и синхронизация поставок сырья таким образом, чтобы оно поступало непосредственно перед началом производственного цикла. - Автоматизация и интеграция информационных систем для своевременного оповещения о готовности партий продукции. - Оптимизация расписания работы оборудования и персонала, чтобы избежать простоев. - Введение визуальных сигнализационных систем (например, система «Андон»), позволяющих быстро реагировать на возникновение задержек.	необходимых ресурсов, материалов или завершения предыдущих этапов работы. Это снижает общую производительность и увеличивает себестоимость продукции. Способы устранения потерь времени ожидания на производстве полуфабрикатов из мяса птицы: - Планирование и синхронизация поставок сырья таким образом, чтобы оно поступало непосредственно перед началом производственного цикла. - Автоматизация и интеграция информационных систем для своевременного оповещения о готовности партий продукции. - Оптимизация расписания работы оборудования и персонала, чтобы избежать простоев. - Введение визуальных сигнализационных систем (например, система «Андон»), позволяющих быстро реагировать на возникновение задержек.	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Четыре базовых инструмента бережливого производства, применимых на предприятиях по переработке продуктов питания животного происхождения: 1. Канбан (система вытягивания) — инструмент управления запасами, позволяющий поддерживать оптимальный уровень запасов сырья и полуфабрикатов, избегая затоваривания и дефицита. 2. JIT (Just-In-Time)— подход, предполагающий доставку сырья и комплектующих точно в срок, необходимый для начала производственного процесса, минимизируя запасы и снижая риски порчи скоропортящихся	Четыре базовых инструмента бережливого производства, применимых на предприятиях по переработке продуктов питания животного происхождения: 1. Канбан (система вытягивания) — инструмент управления запасами, позволяющий поддерживать оптимальный уровень запасов сырья и полуфабрикатов, избегая затоваривания и дефицита. **Пример применения:** на заводе по производству мясных полуфабрикатов используется карточная система Kanban, регулирующая подачу полуфабрикатов на упаковку в зависимости от фактической скорости потребления.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	продуктов. 3. 5S (Система организации рабочего места)— методика поддержания порядка и чистоты на рабочем месте, повышающая безопасность и эффективность работы. 4. Стандартизация рабочих процессов — создание четких инструкций и процедур выполнения операций, обеспечивающее стабильное качество продукции и снижение человеческого фактора. *Пример применения*: стандартизированные инструкции по приготовлению рассолов и маринадов для мясных деликатесов обеспечивают стабильность рецептуры и вкуса продукции независимо от смены операторов.	2. JIT (Just-In-Time) — подход, предполагающий доставку сырья и комплектующих точно в срок, необходимый для начала производственного процесса, минимизируя запасы и снижая риски порчи скоропортящихся продуктов. **Пример применения**: доставка охлажденного мяса осуществляется небольшими партиями ежедневно, прямо перед началом переработки, что позволяет избежать хранения большого объема сырья и риска его порчи. 3. 5S (Система организации рабочего места)— методика поддержания порядка и чистоты на рабочем месте, повышающая безопасность и эффективность работы. **Пример применения:** регулярная уборка и маркировка инструментов и оборудования на участке механической разделки мяса способствует повышению культуры производства и сокращению времени поиска нужных предметов. 4. рабочих процессов— создание четких инструкций и процедур выполнения операций, обеспечивающее стабильное качество продукции и снижение человеческого фактора. **Пример применения:** стандартизированные инструкции по приготовлению рассолов и маринадов для мясных деликатесов обеспечивают стабильность рецептуры и вкуса продукции независимо от смены операторов.	
20.	Кайкаку — это японский термин, обозначающий радикальные быстрые изменения, направленные на быстрое улучшение процессов и значительное снижение потерь. Эта концепция предполагает	Кайкаку — это японский термин, обозначающий радикальные быстрые изменения, направленные на быстрое улучшение процессов и значительное снижение потерь. Эта концепция предполагает	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

	проведение масштабных изменений, которые приводят к значительным результатам за короткий промежуток времени. Три примера мероприятий по внедрению концепции «Кайкаку» на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения: 1. Переход на новую технологию разделки мяса, позволяющую существенно сократить временные затраты и улучшить выход готового продукта. 2.Оптимизация логистических цепочек, включающая изменение маршрута доставки сырья и готовой продукции, что позволило значительно сократить транспортные расходы и время доставки. 3.Автоматизация процессов упаковки и фасовки, благодаря которой удалось повысить скорость и точность упаковывания продукции, снизив при этом процент брака и устранив ручной труд.	проведение масштабных изменений, которые приводят к значительным результатам за короткий промежуток времени. Три примера мероприятий по внедрению концепции «Кайкаку» на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения: 1. Переход на новую технологию разделки мяса, позволяющую существенно сократить временные затраты и улучшить выход готового продукта. 2.Оптимизация логистических цепочек, включающая изменение маршрута доставки сырья и готовой продукции, что позволило значительно сократить транспортные расходы и время доставки. 3.Автоматизация процессов упаковки и фасовки, благодаря которой удалось повысить скорость и точность упаковывания продукции, снизив при этом процент брака и устранив ручной труд.	0 б — остальные случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Типзадания	Инструкция	Примерзадания 1 Вариант
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Бережливое производство возникло благодаря реализации подходов, разработанных в компании: Выберите один правильный ответ A) GeneralMotors B) ToyotaMotorCorporation C) FordMotorCompany D) IBM Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	1. Выберите верные утверждения относительно бережливого производства: Выберите несколько вариантов ответ A) Бережливое производство направлено на снижение себестоимости продукции за счет сокращения потерь.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>B) Основной целью бережливого производства является максимальное увеличение скорости производства.
C) Методология бережливого производства была разработана компанией GeneralElectric.
D) Принцип бережливого производства заключается в создании максимальной ценности для потребителя при минимальных затратах ресурсов.
E) Концепция бережливого производства основана исключительно на автоматизации производственных процессов.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>2. Сопоставьте тип потерь с соответствующим определением: Установите соответствие
<table>
<tr><td>1. Перепроизводство</td><td>A. Создание продукта раньше, чем это нужно потребителю</td></tr>
<tr><td>2. Излишниезапасы</td><td>B. Хранение избыточного сырья, полуфабрикатов или готовой продукции</td></tr>
<tr><td>3.Излишняя транспортировка</td><td>C. Перемещение продукции или материалов без добавления ценности.</td></tr>
<tr><td>4. Излишниедвижения</td><td>D. Лишние перемещения сотрудников или оборудования, не добавляющие ценность процессу</td></tr>
<tr><td>5. Ожидание</td><td>E. Время простоя сотрудников или оборудования из-за отсутствия необходимых действий</td></tr>
<tr><td>6. Брак</td><td>F. Продукция, вышедшая с отклонением от установленных стандартов качества</td></tr>
<tr><td>7. Излишняяобработка</td><td>G. Выполнение ненужных операций, не приносящих дополнительной ценности продукту.</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Применение принципов бережливого производства на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения позволяет добиться следующих результатов, кроме: Выберите один правильный ответ A) Сокращения сроков изготовления продукции. B) Повышения удовлетворенности клиентов качеством продукции. C) Полной автоматизации всех процессов. D) Снижения издержек производства. Ответ:
Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Предположим, вы работаете на предприятии по производству колбасных изделий. Предложите конкретные мероприятия по устранению потерь методом «карты потока создания ценности» и опишите ожидаемые результаты. Дайтеразвернутыйответ Ответ:

2 Вариант

Типзадания	Инструкция	Примерзадания 2 Вариант
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	1. Метод визуального управления рабочим местом называется: Выберите один правильный ответ A) Канбан. B) Кайдзен. C) 5S. D) Кайрио. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие методы относятся к инструментам бережливого производства? Выбеите несколько правильных ответов A) 5S. B) TQM (Total Quality Management). C) Кайдзен. D) ISO 9001. E) Kanban.
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	2. Определите соответствие методов выявления потерь в производстве продуктов питания животного происхождения и примеров их применения. 1. Карта потока создания ценности (VSM) — A. Выявление излишних перемещений продукции внутри склада

<table>
<tr><td></td><td></td><td>2. Метод «5 почему?»</td><td>B. Определение причины возникновения бракованной партии сосисок</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>3. Хосинканри (метод развертывания политики)</td><td>C. Оценка влияния каждого этапа производства на конечный результат</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>4. Канбан</td><td>D. Контроль уровня запасов сырья и полуфабрикатов</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>5. JIT (Just-in-time)</td><td>E. Минимизация запасов сырья до необходимого минимума</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td colspan="2">Какой из перечисленных факторов является наиболее необычным видом потерь в производстве продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Излишние ожидания сотрудников.
B) Излишний складской запас сырья.
C) Излишняя упаковка продукции.
D) Высокий уровень квалификации персонала.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td colspan="2">Что представляет собой концепция «Кайкаку»? Приведите три примера мероприятий, направленных на реализацию этой концепции на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения.Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровеньсложностизадания	**Количествозаданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Бережливое производство возникло благодаря реализации подходов, разработанных в компании: Выберите один правильный ответ

E) GeneralMotors
F) ToyotaMotorCorporation
G) FordMotorCompany
H) IBM

Ответ:

2.Сопоставьте тип потерь с соответствующим определением:Установите соответствие

1. Перепроизводство	A. Создание продукта раньше, чем это нужно потребителю
2. Излишниезапасы	B. Хранение избыточного сырья, полуфабрикатов или готовой продукции
3. Излишняятранспортировка	C. Перемещение продукции или материалов без добавления ценности.
4. Излишниедвижения	D. Лишние перемещения сотрудников или оборудования, не добавляющие ценность процессу
5. Ожидание	E. Время простоя сотрудников или оборудования из-за отсутствия необходимых действий
6. Брак	F. Продукция, вышедшая с отклонением от установленных стандартов качества
7. Излишняяобработка	G. Выполнение ненужных операций, не приносящих дополнительной ценности продукту.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G

3. Выберите верные утверждения относительно бережливого производства: Выберите несколько правильных ответ

A) Бережливое производство направлено на снижение себестоимости продукции за счет сокращения потерь.
B) Основной целью бережливого производства является максимальное увеличение скорости производства.
C) Методология бережливого производства была разработана компанией GeneralElectric.
D) Принцип бережливого производства заключается в создании максимальной ценности для потребителя при минимальных затратах ресурсов.
E) Концепция бережливого производства основана исключительно на автоматизации производственных процессов.

Ответ:

4. Основной идеей бережливого производства является: Выберите один правильный ответ

A) Максимально быстрое выполнение заказов клиентов.
B) Устранение потерь и повышение ценности для клиента.
C) Минимизация затрат на сырье и материалы.
D) Автоматизация всех рабочих процессов.

Ответ:

5. Укажите виды потерь, характерные для предприятий пищевой промышленности, включая переработку мяса: Выберите несколько правильных ответа

A) Перепроизводство.
B) Излишние запасы сырья и материалов.
C) Излишняя транспортировка.
D) Излишнее ожидание персонала.
E) Производство дефектной продукции.
F) Излишние движения работников.
G) Излишняя обработка продукции.

Ответ:

6. Установите соответствие между примерами потерь и типами потерь, характерными для предприятий мясопереработки:

1. Замороженные мясопродукты хранятся дольше срока годности	A. Излишниезапасы
2. Рабочие простаивают в ожидании поступления сырья	B. Ожидание
3. Работники вынуждены делать лишние шаги между станциями обработки	C. Излишниедвижения
4. Обработка мяса проходит через дополнительные этапы контроля, не влияющие на конечное качество	D. Излишняяобработка
5. Мясо поступает на предприятие задолго до начала его переработки	E. Перепроизводство

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7. Основной идеей бережливого производства является: Выберите один правильный ответ

A) Максимально быстрое выполнение заказов клиентов.
B) Устранение потерь и повышение ценности для клиента.
C) Минимизация затрат на сырье и материалы.
D) Автоматизация всех рабочих процессов.

Ответ:

8. Определите, какие потери приводят к конкретному негативному результату в процессе производства продуктов питания животного происхождения: Установите соответствие

1. Излишниезапасы	A. Уменьшается срок хранения продукции.
2. Брак	B. Рост затрат на исправление ошибок и утилизацию
3. Излишняяобработка	C. Необоснованное повышение себестоимости продукции.
4. Излишниедвижения	D. Растёт утомляемость персонала и снижается производительность.
5. Ожидание	E. Производственные мощности недоиспользуются, замедляется процесс.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Кто считается основоположником концепции бережливого производства? Выберите один правильный ответ

A) Генри Форд
B) Тайити Оно
C) Питер Друкер
D) Майкл Портер
Ответ:

10.Что относится к скрытым потерям предприятия? Выберите несколько правильных ответа

A) Излишние запасы готовой продукции.
B) Простаивающие сотрудники во время перерывов.
C) Неэффективное использование площадей цеха.
D) Высокая текучесть кадров.
E) Наличие бракованной продукции.

Ответ:

11.Сопоставьте метод анализа с областью его применения в рамках технологии продуктов питания животного происхождения: Установите соответствие

1. Фишбоун (диаграммаИсикавы)	A. Выявления первопричин дефектов или сбоев процесса.
2. Парето-анализ	B. Определения приоритетных направлений улучшений на основе частоты проблем.
3. Хронометраж	C. Оценки временных затрат на выполнение отдельных операций
4. Контрольныекарты	D. Мониторинга стабильности и качества

	технологических процессов.
5. ABC-анализ	E. Классификации запасов и определения наиболее значимых позиций

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Опишите основные принципы бережливого производства, поясните, как они применяются в пищевой промышленности, ориентированной на продукты животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Перечислите семь основных типов потерь в производственном процессе и приведите примеры потерь, характерных именно для предприятий по переработке продуктов животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Объясните суть метода «Канбан» и укажите, каким образом этот инструмент помогает улучшить производство продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Применение принципов бережливого производства на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения позволяет добиться следующих результатов, кроме: Выберите один правильный ответ

A) Сокращения сроков изготовления продукции.
B) Повышения удовлетворенности клиентов качеством продукции.
C) Полной автоматизации всех процессов.
D) Снижения издержек производства.

Ответ:

16.Приведите конкретный пример реализации инструмента «SMED» (быстрая смена оснастки) на предприятии по переработке рыбы или морепродуктов. Опишите, как применение данного инструмента улучшило производственные показатели.Датйте развернутый ответ

Ответ:

17.Инструмент, позволяющий визуализировать поток создания ценности и выявить узкие места, называется: Выберите один правильный ответ

A) 5S.
B) Канбан.
C) Карта потока создания ценности.

D) Диаграмма Исикавы.

Ответ:

18.Представьте, вы являетесь руководителем среднего звена на молочном комбинате. Какие меры бережливого производства вы бы предложили для повышения эффективности производства молочной продукции. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Расскажите подробно о типе потерь «излишняя обработка» и приведите конкретные примеры такого вида потерь, характерные для предприятий по переработке мяса птицы. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Предположим, вы работаете на предприятии по производству колбасных изделий. Предложите конкретные мероприятия по устранению потерь методом «карты потока создания ценности» и опишите ожидаемые результаты. Дайтеразвернутыйответ

Ответ:

Вариант 2.

3. Примером явных потерь является: Выберите один правильный ответ

A) Неиспользуемые производственные площади.
B) Время ожидания сотрудников между сменами.
C) Некачественная продукция, подлежащая утилизации.
D) Переход сотрудника на другое рабочее место.

Ответ:

4. Соответствуйте инструменты организации производства и их цели:

1. Lean Layout	A. Рациональное размещение оборудования и рабочих мест для уменьшения транспортных потерь.
2. U-образнаялиния	B. Оптимальное расположение оборудования вокруг одного оператора для повышения эффективности.
3. Cell Production	C. Группирование оборудования и персонала в небольшие автономные ячейки для ускорения выпуска продукции
4. Single Minute Exchange of Die (SMED)	D. Сокращение времени переналадки оборудования до минимума.
5. Just-in-time (JIT)	E. Поставка материалов и компонентов строго в нужное время и в необходимом количестве

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

5. Методы, применяемые для улучшения работы оборудования и сокращения простоев, называются: Выберите несколько правильных ответов

A) Кайдзен.
B) TPM (Total Productive Maintenance).
C) 5S.
D) JIT (Just-In-Time).
E) Muda (выявление потерь).

Ответ:

6. Потеря, связанная с излишним движением работника, называется: Выберите один правильный ответ

A) Излишняя транспортировка.
B) Излишние запасы.
C) Излишнее движение.
D) Излишний складской запас.

Ответ:

7. Какой инструмент используется для выявления коренных причин возникновения проблем и дефектов? Выберите несколько правильных ответов

A) Диаграмма Исикавы («Рыбья кость»).
B) 5 Почему.
C) Карта потока создания ценности.
D) Статистический контроль качества.
E) SWOT-анализ.

Ответ:

8. Соотнесите инструмент бережливого производства с его назначением:

1. 5S	A. Визуализация и стандартизация рабочего пространства.
2. Kanban	B. Система вытягивания продукции, управление производством по принципу «точно вовремя».
3. Кайдзен	C. Постоянное совершенствование рабочих процессов и вовлеченность сотрудников.
4. TPM (Total Productive Maintenance)	D. Комплексный подход к обслуживанию оборудования, включающий участие всего персонала. |
5. Картапотокасозданияценности	E. Анализ текущего состояния и

	оптимизация потоков создания продукции.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Избыточные запасы сырья являются примером потери: Выберите один правильный ответ

A) Перепроизводства.
B) Запасов.
C) Ожидания.
D) Дефектов.

Ответ:

10.Установите соответствие между принципами бережливого производства и примерами их реализации на производстве продуктов питания животного происхождения.

1. Предотвращениепотерь	A. Повышение квалификации персонала для снижения ошибок и дефектов
2. Постоянноесовершенствование (кайдзен)	B. Сокращение количества перемещений сырья и продукции внутри цеха
3. Вовлечениеработников	C. Регулярное внедрение небольших улучшений в процесс производства
4. Стандартизацияпроцессов	D. Создание команд для поиска решений по оптимизации производства
5. Непрерывноепотоковоепроизводство	E. Разработка четких инструкций и стандартов по выполнению операций

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

11.Метод визуального управления рабочим местом называется: Выберите один правильный ответ

A) Канбан.
B) Кайдзен.
C) 5S.
D) Кайрио.

Ответ:

12.Какие методы относятся к инструментам бережливого производства? Выбеите несколько правильных ответов

A) 5S.
B) TQM (Total Quality Management).
C) Кайдзен.
D) ISO 9001.
E) Kanban.

Ответ:

13.Определите соответствие методов выявления потерь в производстве продуктов питания животного происхождения и примеров их применения.

1. Карта потока создания ценности (VSM)	A. Выявление излишних перемещений продукции внутри склада
2. Метод «5 почему?»	B. Определение причины возникновения бракованной партии сосисок
3. Хосинканри (метод развертывания политики)	C. Оценка влияния каждого этапа производства на конечный результат
4. Канбан	D. Контроль уровня запасов сырья и полуфабрикатов
5. JIT (Just-in-time)	E. Минимизация запасов сырья до необходимого минимума

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

14.Вы являетесь специалистом по качеству на предприятии по производству сыров. Как бы вы использовали инструменты бережливого производства для повышения качества выпускаемой продукции и уменьшения потерь? Например, опишите, как можно использовать такие инструменты, как «Диаграмма Исикавы» и «Контрольные карты». Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Дайте определение понятия «бережливое производство». Какова основная цель внедрения принципов бережливого производства на предприятиях пищевой промышленности?Дайте развернутый ответ

Ответ:

14. Назовите и опишите пять ключевых типов потерь, выделяемых в концепции бережливого производства. Приведите примеры, иллюстрирующие каждый вид потерь в контексте производства продуктов питания животного происхождения.Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Метод, направленный на постоянное улучшение рабочих процессов и вовлечение сотрудников в процесс изменений, называется: Выберите один правильный ответ

A) TQM (Total Quality Management).
B) Кайдзен.
C) ISO 9001.
D) JIT (Just-In-Time).

Ответ:

16.Опишите методику «Кайдзен» и приведите конкретные примеры её применения на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения.Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Какой из перечисленных факторов является наиболее необычным видом потерь в производстве продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Излишние ожидания сотрудников.
B) Излишний складской запас сырья.
C) Излишняя упаковка продукции.
D) Высокий уровень квалификации персонала.

Ответ:

18.Объясните понятие «потери времени ожидания» и укажите способы их устранения на примере производства полуфабрикатов из мяса птицы.Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Перечислите и подробно охарактеризуйте четыре базовых инструмента бережливого производства, используемых на предприятиях по переработке продуктов питания животного происхождения. Приведите конкретные примеры их практического применения на данном производстве.Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Что представляет собой концепция «Кайкаку»? Приведите три примера мероприятий, направленных на реализацию этой концепции на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения.Дайте развернутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.06 Основы финансовой грамотности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.06 Основы финансовой грамотности
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.06 Основы финансовой грамотности деятельности включает:

50. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
51. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
52. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	6
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	4
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	4
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4	4, 9, 18, 20

		смежных областях З33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива З17 психологические особенности личности	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4	3, 5, 10, 11,12,15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды, У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			

ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	Знать: З95 принципов и форм организации производственного процесса; З96 методики расчета выхода продукции; З97 структуры издержек производства и пути снижения затрат; З98 методики расчета экономических показателей.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4	2, 6, 7, 13,
		Уметь: У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У98 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.			
		Навыки: Н72 планирования работы структурного подразделения; Н73 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н74 принятия управленческих решений.			
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Знать: З399 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З100 основные приемы организации работы исполнителей; З101 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4	1,8,16,17
		Уметь: У99 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными			

		инструкциями работников; У100 оформлять планы работы по установленной форме; У101 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.			
		Навыки: Н75 планирования работы структурного подразделения; Н76 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н77 принятия управленческих решений.			
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию	Знать: З106 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З107 основы производственного учета; З108 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; З109 нормы времени и выработки по технологическим операциям.	СГ.06 Основы финансовой грамотности	4	1,8,16,17
		Уметь: У113 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У114 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; У115 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;			
		Навыки: Н90 ведения			

		утвержденной учетно-отчетной документации; Н91проверки товарного Н92 оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; Н93 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н94 учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноверногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноверногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 04	З16,З17 У22,У23	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1

			изпредложенных		
		11	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Повышенный	3
ПК 3.1	З95,З96,З97,З98 У97,У98 Н72,Н73,Н74	2	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.2	З99,З100,З101 У99,У100,У101 Н75,Н76,Н77	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та	Повышенный	3
ПК 3.5	З106,З107,З108,З109 У113,У114,У115 Н90,Н91,Н92,Н93,Н94	14	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка /

	эталонным по содержанию и полноте	неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	-
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	-
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	А		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1А, 2 Б, 3В, 4 Г,5 Д		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

3.	B, C, D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1A, 2Б, 3B, 4Г,5Д		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1A,2 Б,3B, 4 ,5Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	A		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, C, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1 A, 2Б, 3B,4 Г, 5Д		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные принципы управления личными финансами включают: 1. Постановка конкретных финансовых целей — четкое определение желаемого результата (например, покупка	Основные принципы управления личными финансами включают: 1. Постановка конкретных финансовых целей — четкое определение желаемого результата (например, покупка	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

	жилья, формирование сбережений, выход на пенсию). Это помогает концентрироваться на достижении конкретной цели и дисциплинирует человека. 2. Создание семейного бюджета — планирование доходов и расходов позволяет видеть реальную картину состояния финансов, избегать ненужных трат и эффективнее использовать свободные средства. 3. Формирование финансовой подушки безопасности — создание резервного фонда, который позволит пережить временные трудности (потеря работы, внезапные крупные расходы). Это снижает риски остаться без денег в кризисной ситуации. 4.Контроль уровня долговой нагрузки — разумное использование кредитов и займов, недопущение чрезмерной закредитованности, своевременное погашение задолженностей. 5. Инвестиционная деятельность — грамотное размещение свободных денежных средств в инструменты, способные приносить дополнительный доход (банковские вклады, ценные бумаги, недвижимость и др.). Эти принципы позволяют человеку рационально распределять ресурсы, снижать финансовые риски и увеличивать свое благосостояние.	жилья, формирование сбережений, выход на пенсию). Это помогает концентрироваться на достижении конкретной цели и дисциплинирует человека. 2. Создание семейного бюджета — планирование доходов и расходов позволяет видеть реальную картину состояния финансов, избегать ненужных трат и эффективнее использовать свободные средства. 3. Формирование финансовой подушки безопасности — создание резервного фонда, который позволит пережить временные трудности (потеря работы, внезапные крупные расходы). Это снижает риски остаться без денег в кризисной ситуации. 4.Контроль уровня долговой нагрузки — разумное использование кредитов и займов, недопущение чрезмерной закредитованности, своевременное погашение задолженностей. 5. Инвестиционная деятельность — грамотное размещение свободных денежных средств в инструменты, способные приносить дополнительный доход (банковские вклады, ценные бумаги, недвижимость и др.). Эти принципы позволяют человеку рационально распределять ресурсы, снижать финансовые риски и увеличивать свое благосостояние.	0 б — остальные случаи

13.	Преимущества банковского вклада: - Высокая надежность (гарантии государства по вкладам до 1,4 млн рублей). - Простота открытия и закрытия вклада. - Возможность досрочного снятия средств (с потерей части дохода). Недостатки банковского вклада: - Низкая доходность по сравнению с альтернативными инструментами. - Ограниченный доступ к деньгам во время срока вклада (если вклад без возможности частичного снятия). Преимущества покупки облигаций федерального займа (ОФЗ): - Более высокая доходность (7%). - Надежность (высокий рейтинг надежности государственных ценных бумаг). - Возможность продажи облигаций раньше окончания срока. Недостатки облигаций: - Отсутствие государственной гарантии возврата вложенных средств (в отличие от вкладов). - Необходимость мониторинга рынка и знания особенностей и ценными бумагами. Оптимальное решение зависит от предпочтений инвестора: - Если важна максимальная безопасность и минимальные риски, лучше выбрать банковский вклад. - Если инвестор готов принять небольшой риск ради большей доходности, предпочтительнее покупка ОФЗ.	Преимущества банковского вклада: - Высокая надежность (гарантии государства по вкладам до 1,4 млн рублей). - Простота открытия и закрытия вклада. - Возможность досрочного снятия средств (с потерей части дохода). Недостатки банковского вклада: - Низкая доходность по сравнению с альтернативными инструментами. - Ограниченный доступ к деньгам во время срока вклада (если вклад без возможности частичного снятия). Преимущества покупки облигаций федерального займа (ОФЗ): - Более высокая доходность (7%). - Надежность (высокий рейтинг надежности государственных ценных бумаг). - Возможность продажи облигаций раньше окончания срока. Недостатки облигаций: - Отсутствие государственной гарантии возврата вложенных средств (в отличие от вкладов). - Необходимость мониторинга рынка и знания особенностей и ценными бумагами. Оптимальное решение зависит от предпочтений инвестора: - Если важна максимальная безопасность и минимальные риски, лучше выбрать банковский вклад. - Если инвестор готов принять небольшой риск ради большей доходности, предпочтительнее покупка ОФЗ.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Плюсы автокредита: - Возможность сразу получить	Плюсы автокредита: - Возможность сразу получить	3 б — полный правильный ответ;

	желаемый товар. - Не нужно ждать долгое время, пока накопятся необходимые средства. Минусы автокредита: - Дополнительные затраты на проценты по кредиту. - Увеличение общей долговой нагрузки семьи. - Риск ухудшения финансового положения семьи в случае потери дохода. Плюсы самостоятельного накопления: - Нет переплат по процентам. - Сохраняется свобода распоряжения собственными средствами. - Улучшается финансовое состояние семьи за счёт формирования сбережений. Минусы самостоятельного накопления: - Длительное ожидание приобретения автомобиля. - Возможна упущенная выгода от возможного роста цен на автомобили. Выбор подхода зависит от текущей финансовой ситуации семьи и её долгосрочных планов. Если семья финансово устойчива и способна регулярно откладывать достаточные суммы, самостоятельное накопление предпочтительно. Однако, если покупка автомобиля необходима срочно, а уровень доходов стабилен, автокредит может стать приемлемым вариантом.	желаемый товар. - Не нужно ждать долгое время, пока накопятся необходимые средства. Минусы автокредита: - Дополнительные затраты на проценты по кредиту. - Увеличение общей долговой нагрузки семьи. - Риск ухудшения финансового положения семьи в случае потери дохода. Плюсы самостоятельного накопления: - Нет переплат по процентам. - Сохраняется свобода распоряжения собственными средствами. - Улучшается финансовое состояние семьи за счёт формирования сбережений. Минусы самостоятельного накопления: - Длительное ожидание приобретения автомобиля. - Возможна упущенная выгода от возможного роста цен на автомобили. Выбор подхода зависит от текущей финансовой ситуации семьи и её долгосрочных планов. Если семья финансово устойчива и способна регулярно откладывать достаточные суммы, самостоятельное накопление предпочтительно. Однако, если покупка автомобиля необходима срочно, а уровень доходов стабилен, автокредит может стать приемлемым вариантом.	1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

			0 б — остальные случаи
16.	Для обеспечения финансовой стабильности семьи с двумя детьми и автомобилем рекомендуется оформить следующие виды страхования: 1. Страхование жизни и здоровья родителей — защищает семью от возможных финансовых трудностей в случае утраты кормильца или серьёзной болезни одного из членов семьи. 2. Медицинское страхование детей— обеспечивает доступ к качественным медицинским услугам, покрывающим лечение заболеваний и профилактику. 3. Автострахование (ОСАГО и КАСКО) — защищает от ущерба автомобилю и ответственности перед третьими лицами в случае ДТП. 4. Страхование имущества (жилья) — компенсирует ущерб в случае пожара, затопления, кражи или иных происшествий. Эти виды страхования обеспечивают защиту семьи от различных рисков и снижают вероятность возникновения значительных финансовых потерь.	Для обеспечения финансовой стабильности семьи с двумя детьми и автомобилем рекомендуется оформить следующие виды страхования: 1. Страхование жизни и здоровья родителей — защищает семью от возможных финансовых трудностей в случае утраты кормильца или серьёзной болезни одного из членов семьи. 2. Медицинское страхование детей— обеспечивает доступ к качественным медицинским услугам, покрывающим лечение заболеваний и профилактику. 3. Автострахование (ОСАГО и КАСКО) — защищает от ущерба автомобилю и ответственности перед третьими лицами в случае ДТП. 4. Страхование имущества (жилья) — компенсирует ущерб в случае пожара, затопления, кражи или иных происшествий. Эти виды страхования обеспечивают защиту семьи от различных рисков и снижают вероятность возникновения значительных финансовых	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Государственный пенсионный фонд (ГПФ): - Преимущества: - Гарантированная государством сохранность средств. - Прозрачность и простота	Государственный пенсионный фонд (ГПФ): - Преимущества: - Гарантированная государством сохранность средств. - Прозрачность и простота	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

	оформления. - Минимальные риски потери вложений. - Недостатки: - Обычно низкая доходность по сравнению с НПФ. - Ограниченность инвестиционных инструментов. Негосударственный пенсионный фонд (НПФ): - Преимущества: - Возможность получения более высокой доходности благодаря разнообразному набору инвестиционных инструментов. - Гибкость в выборе пенсионных схем и тарифов. - Недостатки: - Более высокие риски по сравнению с государственным фондом. - Сложнее оценить надёжность НПФ. Итоговый вывод: Если Иван предпочитает стабильность и уверенность в сохранности средств, ему стоит выбрать государственный пенсионный фонд. Если же он готов пойти на больший риск ради потенциально более высоких доходов, то ему подойдет негосударственный пенсионный фонд.	оформления. - Минимальные риски потери вложений. - Недостатки: - Обычно низкая доходность по сравнению с НПФ. - Ограниченность инвестиционных инструментов. Негосударственный пенсионный фонд (НПФ): - Преимущества: - Возможность получения более высокой доходности благодаря разнообразному набору инвестиционных инструментов. - Гибкость в выборе пенсионных схем и тарифов. - Недостатки: - Более высокие риски по сравнению с государственным фондом. - Сложнее оценить надёжность НПФ. Итоговый вывод: Если Иван предпочитает стабильность и уверенность в сохранности средств, ему стоит выбрать государственный пенсионный фонд. Если же он готов пойти на больший риск ради потенциально более высоких доходов, то ему подойдет негосударственный пенсионный фонд.	0 б — остальные случаи
19.	Акции крупной стабильной компании: - Риски: - Небольшая волатильность цены акций, относительно низкий потенциал роста. - Возможны небольшие колебания прибыли и дивидендов. - Преимущество: - Стабильные дивиденды и	Акции крупной стабильной компании: - Риски: - Небольшая волатильность цены акций, относительно низкий потенциал роста. - Возможны небольшие колебания прибыли и дивидендов. - Преимущество: - Стабильные дивиденды и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	меньшая подверженность рыночным шокам. Акции молодой растущей компании: - Риски: - Высокая волатильность и нестабильность. - Высокий риск банкротства или резкого падения стоимости акций. - Преимущество: - Большой потенциал роста и возможность значительной прибыли. Стратегия Ивана: Чтобы минимизировать риски и одновременно увеличить потенциальную доходность, Ивану следует придерживаться стратегии диверсификации. Например, вложить основную часть капитала (около 70%) в акции стабильной компании, а оставшиеся средства (около 30%) направить в акции молодой растущей компании. Такой подход обеспечит баланс между стабильностью и возможностью получить высокую прибыль.	меньшая подверженность рыночным шокам. Акции молодой растущей компании: - Риски: - Высокая волатильность и нестабильность. - Высокий риск банкротства или резкого падения стоимости акций. - Преимущество: - Большой потенциал роста и возможность значительной прибыли. Стратегия Ивана: Чтобы минимизировать риски и одновременно увеличить потенциальную доходность, Ивану следует придерживаться стратегии диверсификации. Например, вложить основную часть капитала (около 70%) в акции стабильной компании, а оставшиеся средства (около 30%) направить в акции молодой растущей компании. Такой подход обеспечит баланс между стабильностью и возможностью получить высокую прибыль.	
20.	2,88%.	Реальная процентная ставка, которую заплатит Елена, составит приблизительно 2,88% годовых. Это рассчитывается по формуле реальной процентной ставки: (1 + номинальная ставка) / (1 + инфляция) - 1. Расчет: Номинальная ставка: 7% (или 0.07). Инфляция: 4% (или 0.04). Формула реальной ставки: (1 + 0.07) / (1 + 0.04) - 1. Расчет: 1.07 / 1.04 - 1 = 1.028846... - 1 ≈ 0.0288. Перевод в проценты: 0.0288 * 100% = 2,88%. Что это означает:	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		Хотя Елена платит банку 7% годовых, из-за инфляции в 4%, реальная стоимость её денег уменьшается. Это означает, что реальная процентная ставка, которую она эффективно платит банку за пользование деньгами, ниже номинальной ставки.	

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г, 5-Д		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	А,В,С		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	А		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	А,В,С		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г, 5-Д		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	А		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г, 5-Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

9.	В		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	А,В,С		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г,5-Д		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Инфляция — это процесс повышения общего уровня цен на товары и услуги в экономике, приводящий к снижению покупательной способности денег. Виды инфляции: - Умеренная (до 10% в год) - Галопирующая (от 10 до 50%) - Гиперинфляция (более 50% в месяц) Причины возникновения инфляции: - Рост денежной массы сверх потребностей экономики («инфляция спроса») - Повышение издержек производства («инфляция издержек») - Монополистическое ценообразование - Внешние экономические шоки (колебания мировых цен на сырье)	Инфляция — это процесс повышения общего уровня цен на товары и услуги в экономике, приводящий к снижению покупательной способности денег. Виды инфляции: - Умеренная (до 10% в год) - Галопирующая (от 10 до 50%) - Гиперинфляция (более 50% в месяц) Причины возникновения инфляции: - Рост денежной массы сверх потребностей экономики («инфляция спроса») - Повышение издержек производства («инфляция издержек») - Монополистическое ценообразование - Внешние экономические шоки (колебания мировых цен на сырье)	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Формы инвестиций: - Прямые инвестиции (инвестиции в капитал предприятий, покупка акций, долей участия) - Портфельные инвестиции (покупка ценных бумаг — облигаций, акций, паёв инвестиционных фондов) - Реальные инвестиции	Формы инвестиций: - Прямые инвестиции (инвестиции в капитал предприятий, покупка акций, долей участия) - Портфельные инвестиции (покупка ценных бумаг — облигаций, акций, паёв инвестиционных фондов) - Реальные инвестиции (вложение	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	(вложение капитала в недвижимость, производственные мощности, строительство) Примеры: Прямые — приобретение доли в ООО, создание совместного предприятия. Портфельные — покупка акций Газпрома, Сбербанка, облигаций федерального займа РФ. Реальные — вложение средств в строительство завода по производству колбасных изделий.	капитала в недвижимость, производственные мощности, строительство) Примеры: Прямые — приобретение доли в ООО, создание совместного предприятия. Портфельные — покупка акций Газпрома, Сбербанка, облигаций федерального займа РФ. Реальные — вложение средств в строительство завода по производству колбасных изделий.	
14.	Бюджет семьи — это совокупность всех доходов и расходов домохозяйства за определённый период времени (месяц, квартал, год). Структура семейного бюджета: Доходы: заработная плата, доходы от предпринимательской деятельности, пенсии, стипендии, социальные выплаты. Расходы: продукты питания, коммунальные платежи, транспорт, одежда, здоровье, образование, развлечения. Рекомендации по планированию: - Анализировать расходы и вести учёт доходов и затрат. - Создавать резервный фонд (на случай непредвиденных обстоятельств). - Планировать крупные покупки заранее. - Инвестировать свободные денежные средства.	Бюджет семьи — это совокупность всех доходов и расходов домохозяйства за определённый период времени (месяц, квартал, год). Структура семейного бюджета: Доходы: заработная плата, доходы от предпринимательской деятельности, пенсии, стипендии, социальные выплаты. Расходы: продукты питания, коммунальные платежи, транспорт, одежда, здоровье, образование, развлечения. Рекомендации по планированию: - Анализировать расходы и вести учёт доходов и затрат. - Создавать резервный фонд (на случай непредвиденных обстоятельств). - Планировать крупные покупки заранее. - Инвестировать свободные денежные средства.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

16.	Кредит — это предоставление денежных средств банком или иной кредитной организацией на условиях возвратности, платности и срочности. Займ — это передача имущества или денег одним лицом другому лицу на условиях возврата и возмездности (возможно безвозмездно). Различия: - Кредит выдаётся исключительно денежными средствами, займ может быть и имуществом. - Кредит всегда предполагает начисление процентов, займ может быть беспроцентным. - Кредит оформляется официально через кредитные учреждения, займ часто заключается устно или письменно между физическими лицами. Примеры кредита: ипотека, потребительский кредит, автокредит. Примеры займа: одолженные деньги у друзей или родственников, товарный займ.	Кредит — это предоставление денежных средств банком или иной кредитной организацией на условиях возвратности, платности и срочности. Займ — это передача имущества или денег одним лицом другому лицу на условиях возврата и возмездности (возможно безвозмездно). Различия: - Кредит выдаётся исключительно денежными средствами, займ может быть и имуществом. - Кредит всегда предполагает начисление процентов, займ может быть беспроцентным. - Кредит оформляется официально через кредитные учреждения, займ часто заключается устно или письменно между физическими лицами. Примеры кредита: ипотека, потребительский кредит, автокредит. Примеры займа: одолженные деньги у друзей или родственников, товарный займ.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Инвестиционный портфель — это набор финансовых инструментов (акций, облигаций, депозитов, недвижимости и т.д.), принадлежащих инвестору с целью получения дохода и диверсификации рисков. Для минимизации риска рекомендуется формировать сбалансированный портфель, включающий активы разных классов и секторов экономики:	Инвестиционный портфель — это набор финансовых инструментов (акций, облигаций, депозитов, недвижимости и т.д.), принадлежащих инвестору с целью получения дохода и диверсификации рисков. Для минимизации риска рекомендуется формировать сбалансированный портфель, включающий активы разных классов и секторов экономики: - Акции крупных компаний	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Акции крупных компаний (голубые фишки) - Государственные и корпоративные облигации - Драгоценные металлы (золото, серебро) - Недвижимость - Краткосрочные банковские вклады (депозиты) Оптимальное распределение активов зависит от целей инвестора, его склонности к риску и горизонта инвестирования.	(голубые фишки) - Государственные и корпоративные облигации - Драгоценные металлы (золото, серебро) - Недвижимость - Краткосрочные банковские вклады (депозиты) Оптимальное распределение активов зависит от целей инвестора, его склонности к риску и горизонта инвестирования.	
19.	Амортизационные отчисления — это регулярные суммы, выделяемые предприятием на восстановление и обновление изношенных основных средств (оборудования, зданий, сооружений). Эти отчисления формируются за счет чистой прибыли предприятия и относятся на затраты производства, уменьшая налогооблагаемую базу. Амортизационные фонды помогают компаниям своевременно обновлять оборудование, поддерживать конкурентоспособность, снижать налоговые обязательства и обеспечивать стабильную работу производственных мощностей.	Амортизационные отчисления — это регулярные суммы, выделяемые предприятием на восстановление и обновление изношенных основных средств (оборудования, зданий, сооружений). Эти отчисления формируются за счет чистой прибыли предприятия и относятся на затраты производства, уменьшая налогооблагаемую базу. Амортизационные фонды помогают компаниям своевременно обновлять оборудование, поддерживать конкурентоспособность, снижать налоговые обязательства и обеспечивать стабильную работу производственных мощностей.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Основные способы защиты личных сбережений от инфляции включают: - Покупку золота и драгоценных металлов (физического металла или инвестиционных монет, золотых слитков, обезличенных металлических счетов). - Инвестиции в акции надежных компаний (голубых фишек), обеспечивающих рост дивидендов, опережающий инфляцию. - Использование банковских вкладов с высоким уровнем доходности, превышающим прогнозируемый уровень	Основные способы защиты личных сбережений от инфляции включают: - Покупку золота и драгоценных металлов (физического металла или инвестиционных монет, золотых слитков, обезличенных металлических счетов). - Инвестиции в акции надежных компаний (голубых фишек), обеспечивающих рост дивидендов, опережающий инфляцию. - Использование банковских вкладов с высоким уровнем доходности, превышающим прогнозируемый уровень	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	инфляции. - Недвижимость (приобретение квартир, домов, коммерческой недвижимости для сдачи в аренду). - Индивидуальные инвестиционные счета (ИИС) с налоговыми льготами и возможностью долгосрочного накопления капитала.	инфляции. - Недвижимость (приобретение квартир, домов, коммерческой недвижимости для сдачи в аренду). - Индивидуальные инвестиционные счета (ИИС) с налоговыми льготами и возможностью долгосрочного накопления капитала.	

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th colspan="2">Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td colspan="2">Что такое финансовая независимость? Выберите один правильный ответ

A) Способность жить исключительно на проценты от капитала
B) Отсутствие долгов
C) Высокий доход
D) Наличие недвижимости

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td colspan="2">Какие факторы влияют на финансовую устойчивость семьи? Выберите несколько правильных ответов

A) Уровень образования членов семьи
B) Размер ежемесячного семейного дохода
C)Соотношение доходов и расходов
D) Наличие финансовой подушки безопасности
E) Число домашних животных

Ответ:</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td rowspan="4">Прочитайте текст и установите соответствие</td><td colspan="2">Установите соответствие между понятиями и их определениями</td></tr>
<tr><td>1. Банкротство</td><td>А. Неспособность физического лица исполнять финансовые обязательства перед кредиторами</td></tr>
<tr><td>2. Финансовая подушка</td><td>Б. Резерв денежных средств на случай непредвиденных итуаций</td></tr>
<tr><td>3.Индивидуа□ьный бюджет</td><td>В. Динамика доходов и расходов конкретного</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td></td><td>человека или семьи</td></tr>
<tr><td>4.Краткосрочные расходы</td><td>Г.Расходы, покрывающие ежедневные потребности и срочные нужды</td></tr>
<tr><td>5. Дивиденды</td><td>Д. Выплаты акционерам компании из чистой прибыли</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Инвестор рассматривает две стратегии вложения капитала: консервативную и агрессивную. В консервативной стратегии ожидаемый доход составляет 6%, риск — низкий. В агрессивной стратегии — ожидаемый доход 12%, риск высокий. Если инвестор предпочитает минимизировать риски, какая стратегия будет предпочтительнее? Выберите один правильный ответ

A) Консервативная стратегия
B) Агрессивная стратегия
C) Одинаково приемлемы обе стратегии
D) Невозможно определить</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Опишите основные принципы управления личными финансами, которые помогут человеку грамотно распоряжаться деньгами и достигать поставленных финансовых целей. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытоготипа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Инструмент, который предполагает вложение денег в компании путем покупки долей участия, называется: Выберите один правильный ответ A) Депозит B) Акция C) Облигация D) Паевой инвестиционный фонд Ответ:
Заданиезакрытоготипасвыборомнес	Прочитайтетекст,выберите	.Какие меры помогут снизить долговую нагрузку? Выберите несколько правильных ответов

<table>
<tr><td>кольких вариантов ответа из предложенных</td><td>правильныеответы из предложенных</td><td>A) Переформулирование условий кредита (рефинансирование)
B) Погашение части долга досрочно
C) Оптимизация расходов и увеличение доходов
D) Взятие новых кредитов для погашения старых
E) Игнорирование платежей по кредиту

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между типом риска и способом защиты от него:
<table><tr><td>1. Риск потери здоровья</td><td>А. Медицинское страхование</td></tr><tr><td>2. Риск потери трудоспособности</td><td>Б. Страхование жизни и/или пенсионного дохода</td></tr><tr><td>3. Риск инфляции</td><td>В. Инвестирование в активы, защищённые от инфляции (например, золото, недвижимость)</td></tr><tr><td>4. Риск падения стоимости акций</td><td>Г. Диверсификация инвестиционного портфеля</td></tr><tr><td>5. Риск банкротства</td><td>Д. Создание финансовой подушки и резервного фонда</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Покупка квартиры обойдется в 5 млн рублей, аренда аналогичной квартиры стоит 30 тыс. рублей в месяц. За сколько лет покупка станет экономически выгодной, если учесть, что арендные платежи не возвращаются, а квартира подорожает на 5% ежегодно? Выберите один правильный ответ

A) Около 10 лет
B) Около 15 лет
C) Около 20 лет
D) Никогда

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение</td><td>20.Назовите и опишите основные способы защиты личных сбережений от инфляции. Приведите конкретные примеры способов защиты.

Ответ:</td></tr>
</table>

	задачи	

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1.Что такое финансовая независимость? Выберите один правильный ответ

A) Способность жить исключительно на проценты от капитала
B) Отсутствие долгов
C) Высокий доход
D) Наличие недвижимости

Ответ:

2.Установите соответствие между понятиями и их определениями

1. Банкротство	А. Неспособность физического лица исполнять финансовые обязательства перед кредиторами
2. Финансовая подушка	Б. Резерв денежных средств на случай непредвиденных ситуаций
3. Индивидуальный бюджет	В. Динамика доходов и расходов конкретного человека или семьи
4. Краткосрочные расходы	Г. Расходы, покрывающие ежедневные потребности и срочные нужды
5. Дивиденды	Д. Выплаты акционерам компании из чистой прибыли

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3.Какие факторы влияют на финансовую устойчивость семьи? Выберите несколько правильных ответов

A) Уровень образования членов семьи
B) Размер ежемесячного семейного дохода

C)Соотношение доходов и расходов
D) Наличие финансовой подушки безопасности
F) Число домашних животных

Ответ:

4.Как называется процесс составления личного бюджета? Выберите один правильный ответ

A) Финансовый план
B) Бюджетирование
C) Планирование расходов
D) Экономия

Ответ:

5.Что относится к обязательным расходам семьи? Выберите несколько правильных ответов

A) Платежи по кредитам и ипотеке
B) Коммунальные платежи
C) Покупки продуктов питания
D) Путешествия и отдых
E) Покупка одежды и обуви

Ответ:

6. Установите соответствие между банковскими услугами и их характеристиками:

1.Кредитная карта	А. Использование кредитных средств с последующим возвратом
2. Размещение депозита	Б. Хранение денежных средств с начислением процентов
3. Дебетовая карта	В. Оплата товаров и услуг собственными средствами
4. Ипотека	Г. Кредит на приобретение недвижимости
5. Потребительский кредит	Д. Среднесрочный займ на неотложные нужды

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7.Какой финансовый инструмент позволяет получать регулярный пассивный доход? Выберите один правильный ответ

A) Сберегательный счёт
B) Акции дивидендных компаний
C) Кредит
D) Страхование жизни

Ответ:

8.Установите соответствие между финансовыми инструментами и их особенностями:

1. Акции	А. Владельческий интерес в компании с возможностью получения дивидендов
2. Облигации	Б. Заимствование средств государством или компанией с выплатой процентов
3. Паевой инвестиционный фонд	В. Коллективное инвестирование через управляющую компанию
4. Валютные депозиты	Г. Хранение средств в иностранной валюте с процентами
5. Золото	Д. Физическое золото или золотые слитки как средство сохранения капитала

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

9.Что значит «финансовая подушка безопасности»? Выберите один правильный ответ

A) Резерв денежных средств на случай непредвиденных обстоятельств
B) Инвестиции в недвижимость
C) Накопления на крупную покупку
D) Долгосрочные сбережения

Ответ:

10.Какими способами можно увеличить личный капитал? Выберите несколько правильных ответов

A) Открыть депозит в банке
B) Инвестировать в ценные бумаги (акции, облигации)
C) Создать собственный бизнес
D) Купить недвижимость для сдачи в аренду
E) Постоянно брать потребительские кредиты

Ответ:

11.Установите соответствие между видами кредитов и их описаниями:

1. Ипотечный кредит	А. Долгосрочный займ под залог приобретаемой недвижимости
2. Автокредит	Б. Среднесрочный займ на покупку транспортного средства
3. Потребительский кредит	В. Займы на личные цели (ремонт, отпуск, бытовая техника)
4. Рефинансирование кредита	Г. Процесс замены старого кредита новым с лучшими условиями
5. Микрозаймы	Д. Мгновенный займ небольших сумм под высокие проценты

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12.Опишите основные принципы управления личными финансами, которые помогут человеку грамотно распоряжаться деньгами и достигать поставленных финансовых целей. Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

13.Вам предлагают два варианта вложения свободных денежных средств: открыть вклад в банке под 6% годовых или купить облигации федерального займа (ОФЗ) под 7% годовых. Оцените преимущества и недостатки каждого способа инвестирования и выберите оптимальный вариант. Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

14.Семье предстоит крупная покупка — автомобиль стоимостью 1 млн рублей. Семья рассматривает два варианта финансирования покупки: взять автокредит или накопить необходимую сумму самостоятельно. Оцените плюсы и минусы обоих вариантов и определите, какой подход будет выгоднее для семьи. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Инвестор рассматривает две стратегии вложения капитала: консервативную и агрессивную. В консервативной стратегии ожидаемый доход составляет 6%, риск — низкий. В агрессивной стратегии — ожидаемый доход 12%, риск высокий. Если инвестор предпочитает минимизировать риски, какая стратегия будет предпочтительнее? Выберите один правильный ответ

A) Консервативная стратегия
B) Агрессивная стратегия
C) Одинаково приемлемы обе стратегии
D) Невозможно определить

Ответ:

16.Какие виды страхования вы бы рекомендовали семье с двумя детьми и автомобилем, обосновав необходимость каждого вида страхования? Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

17.Банк предлагает вклад под 10% годовых с ежеквартальной капитализацией. Сколько процентов годовых составит эффективная процентная ставка? Выберите один правильный ответ

A) 10,38%
B) 10,47%
C) 10,25%
D) 10,51%

Ответ:

18.Ивану 35 лет, и он хочет начать формировать пенсионные накопления. Какой пенсионный продукт лучше выбрать Ивану — государственный пенсионный фонд или негосударственный пенсионный фонд (НПФ)? Укажите аргументы в пользу каждого варианта. Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

19.Иван решил инвестировать в акции двух компаний: стабильной крупной корпорации и молодой растущей фирмы. Объясните, какие риски связаны с каждым типом акций и какую стратегию следует избрать Ивану, чтобы минимизировать риски и максимизировать потенциальную доходность? Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

20.Елена взяла ипотечный кредит на сумму 3 миллиона рублей под 7% годовых сроком на десять лет. Инфляция ожидается стабильной на уровне 4% ежегодно. Рассчитайте реальную процентную ставку, которую Елена заплатит банку, учитывая инфляцию.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1.Инструмент, который предполагает вложение денег в компании путем покупки долей участия, называется: Выберите один правильный ответ

A) Депозит
B) Акция
C) Облигация
D) Паевой инвестиционный фонд

Ответ:

2.Установите соответствие между страхованием и объектами страхования:

1. Медицинское страхование	А. Покрытие медицинских расходов при болезни или травме
2. ОСАГО	Б. Обязательное страхование ответственности владельцев транспортных средств
3. Имущественное страхование	В. Защита движимого и недвижимого имущества от повреждений или утраты
4.Страхование жизни	Г. Выплата страховой суммы в случае смерти застрахованного лица
5. Добровольное пенсионное страхование	Д. Формирование накоплений для обеспечения пенсии после выхода на пенсию

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3.Какие меры помогут снизить долговую нагрузку? Выберите несколько правильных ответов

A) Переформулирование условий кредита (рефинансирование)
B) Погашение части долга досрочно
C) Оптимизация расходов и увеличение доходов
D) Взятие новых кредитов для погашения старых
E) Игнорирование платежей по кредиту

Ответ:

4.Инвестор приобретает облигации государства или компании с целью: Выберите один правильный ответ

A) Получения регулярного дохода в виде процентов
B) Участия в управлении компанией
C) Быстрого роста стоимости активов
D) Минимизации рисков

Ответ:

5.Для каких целей используется добровольное медицинское страхование (ДМС)? Выберите несколько правильных ответов

A) Покрытие затрат на медицинские услуги сверх обязательного медицинского страхования
B) Доступ к специализированной медицинской помощи
C) Возможность выбора врача и клиники
D) Получение бесплатных лекарств
E) Получение налогового вычета на все виды лечения

Ответ:

6.Установите соответствие между видом налога и объектом налогообложения:

1. Подоходный налог	А. Доходы физических лиц
2. НДС (налог на добавленную стоимость)	Б. Операции по реализации товаров, работ, услуг
3. Транспортный налог	В. Владение транспортным средством
4. Налог на имущество	Г. Владение недвижимым имуществом или ценными бумагами
5. Земельный налог	Д. Владение земельным участком

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

7.Паевые инвестиционные фонды (ПИФы): Выберите один правильный ответ

A) Предоставляют возможность коллективного инвестирования в акции, облигации и другие активы
B) Гарантируют высокий доход
C) Используются для краткосрочного хранения свободных средств
D) Позволяют управлять бизнесом напрямую

Ответ:

8.Установите соответствие между финансовым инструментом и его предназначением:

1. Пенсионные накопления	А. Создание источника стабильного дохода в старости
2. Сбережения	Б. Сохранение средств на случай непредвиденных ситуаций
3. Инвестиционный портфель	В. Увеличение капитала за счёт вложения в различные активы
4. Финансовая подушка	Г. Средства, предназначенные для покрытия текущих нужд
5. Кредиты	Д. Временное заимствование средств для крупных покупок

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

9.Какие инвестиции считаются низкорисковыми? Выберите один правильный ответ

A) Акции молодых стартапов
B) Государственные облигации
C) Биржевые спекуляции
D) Недвижимость в кризисных регионах

Ответ:

10.Какие факторы способствуют принятию рациональных финансовых решений? Выберите несколько правильных ответов

A) Четкое понимание собственных финансовых целей
B) Изучение рынка и экономических тенденций
C) Консультации с профессиональными финансистами
D) Стремление быстро разбогатеть
E) Импульсивные покупки и трата денег под влиянием эмоций

Ответ:
11.Установите соответствие между типом риска и способом защиты от него:

1. Риск потери здоровья	А. Медицинское страхование
2. Риск потери трудоспособности	Б. Страхование жизни и/или пенсионного дохода
3. Риск инфляции	В. Инвестирование в активы, защищённые

	от инфляции (например, золото, недвижимость)
4. Риск падения стоимости акций	Г. Диверсификация инвестиционного портфеля
5. Риск банкротства	Д. Создание финансовой подушки и резервного фонда

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12.Что такое инфляция? Каковы её виды и причины возникновения? Дайте развернутый ответ.

Ответ:

13.Назовите и охарактеризуйте основные формы инвестиций. Приведите примеры.Дайте развернутый ответ.

Ответ:

14.Дайте определение понятию «бюджет семьи». Охарактеризуйте структуру семейного бюджета и приведите рекомендации по эффективному планированию семейных финансов.Дайте развернутый ответ.

Ответ:

15.Человек тратит 5 лет на обучение, упуская возможность заработка 300 тыс. рублей в год. После окончания учебы его зарплата увеличивается на 1 млн рублей в год. Когда окупятся затраты на образование? Выберите один правильный ответ

A) Через 5 лет после завершения обучения
B) Через 8 лет после завершения обучения
C) Через 10 лет после завершения обучения
D) Окупаемость невозможна

Ответ:

16.Чем отличается кредит от займа? Напишите отличия и приведите примеры кредитных и заемных операций.Дайте развернутый ответ.

Ответ:

17.Покупка квартиры обойдется в 5 млн рублей, аренда аналогичной квартиры стоит 30 тыс. рублей в месяц. За сколько лет покупка станет экономически выгодной, если учесть, что арендные платежи не возвращаются, а квартира подорожает на 5% ежегодно? Выберите один правильный ответ

A) Около 10 лет
B) Около 15 лет
C) Около 20 лет

D) Никогда

Ответ:

18.Что такое инвестиционный портфель? Какой должна быть структура инвестиционного портфеля для минимизации риска? Дайте развернутый ответ.

Ответ:

19.Что такое амортизационные отчисления? За счет каких источников формируются амортизационные фонды организаций? Чем амортизация помогает бизнесу? Дайте развернутый ответ.

Ответ:

21.Назовите и опишите основные способы защиты личных сбережений от инфляции. Приведите конкретные примеры способов защиты.

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ. 07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей включает:

53. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
54. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
55. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Количествозаданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде	4
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива	8
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	СГ. 07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	4,9,18
		Уметь: У1 распознавать задачу			

		и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Знать: З17психологические основы деятельности коллектива З18психологические особенности личности	СГ. 07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	3,20,5,10
		Уметь: У22организовывать работу коллектива и команды У23взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ПК 3.3	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	З З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З103 основные приемы организации работы исполнителей; З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени ать:	СГ. 07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	2,6,7,11,12,13, 14,15
		Уметь: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;			

		У103 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У104 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; Н81 инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; Н82 обеспечения безопасных условий труда на производстве;			
ПК 3.4	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: 0 З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды). Уметь: У109 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У110 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления;	СГ. 07 Развитие лидерского потенциала и предпринимательских способностей	8	1,8,16,17,19

		У112 принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения			
		Навыки: Н8Н85 группировки и анализа информации; НН86 расчета показателей производительности труда; НН87 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; НН88 расчета суммы прибыли, процента рентабельности; НН89 расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Кодкомпетенции	**Индикаторсформированностикомпетенции**	**Номерзадания**	**Типзадания**	**Уровеньсложностизадания**	**Времявыполнения (мин)**
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 04	З17,З18 У22,У23	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1

		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 3.3	З102,З103,З104 У102,У103,У104 Н78,Н79,Н80,Н81,Н82	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
		2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 3.4	З105 У109,У110,У111,У112 Н85,Н86,Н87,Н89	19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1

		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номерзадания	**Указанияпооцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива	-
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	-

Вариант1

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии

1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-A,3-D,4-C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, C, D, F		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	B, D, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

			0 б — остальные случаи
12.	1.Способность к стратегическому мышлению: Лидеру нужно видеть перспективу развития предприятия, уметь прогнозировать изменения на рынке и своевременно корректировать производственные процессы. 2.Гибкость и адаптивность: Производство продуктов питания подвержено постоянным изменениям в законодательстве, требованиях потребителей и технологических стандартах. Поэтому лидер должен уметь быстро реагировать на изменения и адаптировать производство. 3.Высокий уровень коммуникативных навыков: Эффективное общение с командой, партнерами и клиентами помогает минимизировать риски, наладить бесперебойный производственный цикл и поддерживать высокое качество выпускаемой продукции.	1.Способность к стратегическому мышлению: Лидеру нужно видеть перспективу развития предприятия, уметь прогнозировать изменения на рынке и своевременно корректировать производственные процессы. 2. Гибкость и адаптивность: Производство продуктов питания подвержено постоянным изменениям в законодательстве, требованиях потребителей и технологических стандартах. Поэтому лидер должен уметь быстро реагировать на изменения и адаптировать производство. 3.Высокий уровень коммуникативных навыков: Эффективное общение с командой, партнерами и клиентами помогает минимизировать риски, наладить бесперебойный производственный цикл и поддерживать высокое качество выпускаемой продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1.Материальная мотивация: Оплата труда должна соответствовать рынку и уровню сложности выполняемой работы, стимулируя сотрудников к высокопроизводительному труду. 2. Моральное поощрение: Признание заслуг работника публично,	1.Материальная мотивация: Оплата труда должна соответствовать рынку и уровню сложности выполняемой работы, стимулируя сотрудников к высокопроизводительному труду. 2.Моральное поощрение: Признание заслуг работника публично, вручение благодарственных писем, грамот способствует повышению	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	вручение благодарственных писем, грамот способствует повышению самооценки и лояльности. 3.Возможность профессионального роста: Возможность карьерного роста и профессионального развития повышает заинтересованность сотрудников в повышении собственной квалификации. 4.Создание комфортной рабочей атмосферы: Хорошие условия труда, уважение и поддержка коллег создают благоприятную рабочую среду, снижая текучесть кадров. 5.Участие в принятии решений: Предоставление возможности влиять на принимаемые руководством решения повышает чувство ответственности и вовлеченности сотрудников.	самооценки и лояльности. 3.Возможность профессионального роста: Возможность карьерного роста и профессионального развития повышает заинтересованность сотрудников в повышении собственной квалификации. 4.Создание комфортной рабочей атмосферы: Хорошие условия труда, уважение и поддержка коллег создают благоприятную рабочую среду, снижая текучесть кадров. 5.Участие в принятии решений: Предоставление возможности влиять на принимаемые руководством решения повышает чувство ответственности и вовлеченности сотрудников.	
14.	1.Недостаточная подготовка и исследования рынка. 2. Нехватка капитала и неэффективное управление финансами. 3.Отсутствие четкого бизнес-плана и стратегии развития. 4.Неправильная организацияпроизводственногопроцесса	1. Недостаточная подготовка и исследования рынка: Например, предприниматели начинают выпускать продукцию, не изучив спрос и предпочтения потребителей, что ведет к низкому объему продаж. 2. Нехватка капитала и неэффективное управление финансами: Недостаточное финансирование или неправильное распоряжение имеющимися средствами приводят к финансовым трудностям и банкротству. 3. Отсутствие четкого бизнес-плана и стратегии развития: Без ясного понимания направления развития бизнеса сложно привлекать инвесторов и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		партнеров, а также корректировать деятельность при изменении внешних условий. 4.Неправильная организация производственного процесса: Несоблюдение санитарно-гигиенических норм, неправильный подбор персонала или некачественное сырье ведут к ухудшению качества продукции и потере клиентов.	
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	1. Использование биотехнологий и генетической модификации. 2. Автоматизация и роботизация производственных процессов. 3. Экологичность и устойчивоеразвитие.	1. Использование биотехнологий и генетической модификации: Применение биотехнологических разработок позволяет улучшить вкусовые характеристики, увеличить срок хранения и снизить себестоимость продукции. 2. Автоматизация и роботизация производственных процессов: Роботы и автоматизированные линии повышают производительность, снижают затраты на оплату труда и уменьшают количество ошибок. 3. Экологичность и устойчивое развитие: Использование экологически чистых упаковочных отходов, сокращение отходов и переход на возобновляемые источники энергии способствуют улучшению имиджа компании и удовлетворению запросов сознательных потребителей.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

18.	1.Анализ рынка и сегментирование потребителей. 2. Продвижение и реклама 3. Работа с брендом и репутацией	1.Анализ рынка и сегментирование потребителей: Например, компания производит продукты премиум-класса и ориентируется на обеспеченных потребителей, предпочитающих натуральные ингредиенты и высокое качество. 2. Продвижение и реклама: Разработка яркой упаковки, активная рекламная кампания в социальных сетях и ТВ, акции и скидки для привлечения внимания потенциальных покупателей. 3. Работа с брендом и репутацией: Создание узнаваемого бренда, поддержание высокого уровня сервиса и качества продукции, активное участие в благотворительных акциях, что укрепляет доверие потребителей.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	1. Проведение опроса среди сотрудников для выяснения реальных причин неудовлетворенности. 2. Обсуждение выявленных проблем на общем собрании коллектива, обсуждение предложений по улучшению условий труда. 3. Пересмотр системы оплаты труда. 4. Улучшение рабочих условий. 5. Организация корпоративных мероприятий, направленных на повышение морального духа сотрудников. 6. Внедрение прозрачной системы обратной связи и регулярного мониторинга удовлетворенности сотрудников.	1. Проведение опроса среди сотрудников для выяснения реальных причин неудовлетворенности. 2. Обсуждение выявленных проблем на общем собрании коллектива, обсуждение предложений по улучшению условий труда. 3. Пересмотр системы оплаты труда (индексация зарплаты, введение премий за высокие результаты). 4. Улучшение рабочих условий (ремонт помещений, улучшение освещения, вентиляции, эргономики рабочего места). 5. Организация корпоративных мероприятий, направленных на повышение морального духа сотрудников (тимбилдинги, корпоративные праздники). 6. Внедрение прозрачной системы обратной связи и регулярного мониторинга удовлетворенности сотрудников.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	1. Разработка концепции и идеи бизнеса: определение уникальности продукта, изучение спроса и	1. Разработка концепции и идеи бизнеса: определение уникальности продукта, изучение спроса и конкурентов.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточнос

	конкурентов. 2. Формирование бизнес-плана: разработка финансового плана, оценка рисков, расчет точки безубыточности. 3. Поиск и привлечение инвестиций: переговоры с потенциальными инвесторами, оформление документов, заключение договоров. 4. Регистрация предприятия: выбор формы собственности, регистрация юридического лица, получение лицензий и разрешений. 5. Организация производства: закупка оборудования, сырья, найм квалифицированного персонала. 6. Маркетинговая стратегия: разработка рекламной кампании, продвижение через социальные сети, СМИ, сотрудничество с ритейлерами. 7. Запуск производства и выход на рынок: тестирование продукта, запуск пилотной партии, проведение дегустаций и акций. 8. Мониторинг и коррекция деятельности: регулярный сбор отзывов клиентов, анализ эффективности рекламы, корректировка ценовой политики и ассортимента.	2. Формирование бизнес-плана: разработка финансового плана, оценка рисков, расчет точки безубыточности. 3. Поиск и привлечение инвестиций: переговоры с потенциальными инвесторами, оформление документов, заключение договоров. 4. Регистрация предприятия: выбор формы собственности, регистрация юридического лица, получение лицензий и разрешений. 5. Организация производства: закупка оборудования, сырья, найм квалифицированного персонала. 6. Маркетинговая стратегия: разработка рекламной кампании, продвижение через социальные сети, СМИ, сотрудничество с ритейлерами. 7. Запуск производства и выход на рынок: тестирование продукта, запуск пилотной партии, проведение дегустаций и акций. 8. Мониторинг и коррекция деятельности: регулярный сбор отзывов клиентов, анализ эффективности рекламы, корректировка ценовой политики и ассортимента.	ть/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии

1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B2-A3-C4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-C,2-D,3-A,4-B		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

			но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Лидерский потенциал — это совокупность личных качеств, знаний, навыков и установок человека, позволяющих ему эффективно руководить коллективом и добиваться поставленных целей. Основные составляющие лидерского потенциала включают: - Мотивационный компонент (стремление к достижению целей, желание развиваться). - Когнитивный компонент (интеллект, аналитические способности, креативность). - Коммуникативный компонент (навыки общения, эмпатия, умение налаживать контакт с окружающими). - Организационно-управленческий компонент (способность организовывать работу группы, ставить задачи, контролировать выполнение).	Лидерский потенциал — это совокупность личных качеств, знаний, навыков и установок человека, позволяющих ему эффективно руководить коллективом и добиваться поставленных целей. Основные составляющие лидерского потенциала включают: - Мотивационный компонент (стремление к достижению целей, желание развиваться). - Когнитивный компонент (интеллект, аналитические способности, креативность). - Коммуникативный компонент (навыки общения, эмпатия, умение налаживать контакт с окружающими). - Организационно-управленческий компонент (способность организовывать работу группы, ставить задачи, контролировать выполнение).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Основные функции лидера включают: - Постановка целей и определение стратегии развития организации. - Формирование и поддержание командного духа и корпоративной культуры. - Обеспечение эффективного взаимодействия сотрудников и подразделений. - Решение конфликтных ситуаций и разрешение кризисов. - Поддержание высокой мотивации персонала и развитие лидерских качеств у членов команды.	Основные функции лидера включают: - Постановка целей и определение стратегии развития организации. - Формирование и поддержание командного духа и корпоративной культуры. - Обеспечение эффективного взаимодействия сотрудников и подразделений. - Решение конфликтных ситуаций и разрешение кризисов. - Поддержание высокой мотивации персонала и развитие лидерских качеств у членов команды.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Харизматический лидер опирается на личную привлекательность и силу убеждения, часто используется в инновационных проектах и стартапах, где нужно	Харизматический лидер опирается на личную привлекательность и силу убеждения, часто используется в инновационных проектах и стартапах, где нужно	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	вдохновение и вера в идею (например, запускновогобрендамясныхполуфабрикатов). Демократический лидер активно вовлекает сотрудников в обсуждение и принятие решений, подходит для стабильных производств, где важны коллективизм и участие работников (например, крупное производство колбасных изделий).	вдохновение и вера в идею (например, запускновогобрендамясныхполуфабрикатов). Демократический лидер активно вовлекает сотрудников в обсуждение и принятие решений, подходит для стабильных производств, где важны коллективизм и участие работников (например, крупное производство колбасных изделий).	но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Ключевые компетенции предпринимателя в пищевой отрасли: - Управленческие навыки (планирование, организация, контроль процессов). - Знания технологических процессов и нормативных требований. - Финансовая грамотность и умение управлять бюджетом. - Ориентация на клиента и маркетинговые исследования потребительских предпочтений.	Ключевые компетенции предпринимателя в пищевой отрасли: - Управленческие навыки (планирование, организация, контроль процессов). - Знания технологических процессов и нормативных требований. - Финансовая грамотность и умение управлять бюджетом. - Ориентация на клиента и маркетинговые исследования потребительских предпочтений.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Эмоциональная устойчивость критична, так как предприниматель сталкивается с высоким уровнем стресса из-за: - Необходимости соблюдать	Эмоциональная устойчивость критична, так как предприниматель сталкивается с высоким уровнем стресса из-за: - Необходимости соблюдать строгие санитарные нормы и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	строгие санитарные нормы и стандарты безопасности. - Возможных претензий потребителей и регуляторов. - Сложностями в управлении персоналом и организацией производственного процесса.	стандарты безопасности. - Возможных претензий потребителей и регуляторов. - Сложностями в управлении персоналом и организацией производственного процесса.	но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Принципы делового этикета: - Пунктуальность и соблюдение договоренностей. - Честность и прозрачность во взаимоотношениях с сотрудниками и партнёрами. - Уважительное отношение ко всем участникам рабочего процесса.	Принципы делового этикета: - Пунктуальность и соблюдение договоренностей. - Честность и прозрачность во взаимоотношениях с сотрудниками и партнёрами. - Уважительное отношение ко всем участникам рабочего процесса.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Использование личных связей помогает предпринимателю: - Найти надежных поставщиков сырья и материалов. - Организовать каналы сбыта через партнеров и знакомых клиентов. - Получить доступ к финансовым ресурсам и инвестициям благодаря рекомендациям и доверительным отношениям.	Использование личных связей помогает предпринимателю: - Найти надежных поставщиков сырья и материалов. - Организовать каналы сбыта через партнеров и знакомых клиентов. - Получить доступ к финансовым ресурсам и инвестициям благодаря рекомендациям и доверительным отношениям.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Типзадания	Инструкция	Примерзадания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Какой лидерский стиль характеризуется высокой степенью участия членов команды в процессе принятия решений? Выберите один правильный ответ A) Авторитарный B)Демократический C) Либеральный D) Харизматический Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Укажите типы лидерства, которые чаще всего используются в производственных командах (например, на предприятиях пищевой промышленности). Выберите несколько правильных ответов. F) Авторитарный

<table>
<tr><td></td><td></td><td>B) Демократический
C) Харизматический
D) Транзакционный
E) Трансформационный

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>6. Установите соответствие качеств лидера и примеров поведения
<table><tr><td>1. Эмоциональнаястабильность</td><td>A. Не паниковать и сохранять спокойствие в стрессовых ситуациях</td></tr><tr><td>2. Командообразование</td><td>B. Уметь выслушивать мнения и идеи сотрудников</td></tr><tr><td>3. Стратегическоемышление</td><td>C. Видеть перспективы развития и формировать цели на будущее</td></tr><tr><td>4. Ответственность</td><td>D. Готовность взять на себя вину за ошибки и неудачи команды</td></tr><tr><td>5. Коммуникабельность</td><td>E. Умеет ясно выражать мысли и убеждать собеседника</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выбороответа</td><td>Какое качество является ключевым для эффективного лидерства в условиях нестабильной экономической обстановки? Выберите один правильный ответ

A) Способность следовать установленным правилам
B) Гибкость и способность адаптироваться к изменениям
C) Умение строго контролировать каждый этап процесса
D) Настойчивость в реализации заранее утверждённого плана

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Вы — руководитель отдела производства мясопродуктов. Ваша команда сталкивается с проблемой снижения производительности из-за недовольства сотрудников условиями труда и заработной платой. Каковы будут ваши шаги по решению данной проблемы? Приведите пошаговую стратегию действий. Дайтеразвёрнутыйответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Типзадания</th><th>Инструкция</th><th>Примерзадания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Маркетинговая стратегия компании должна включать:
Выберите один правильный ответ

A) Продвижение товара любыми доступными средствами
B) Определение целевой аудитории и разработку эффективных каналов коммуникации с ней
C) Создание уникального логотипа бренда
D) Повышение цен на продукцию для увеличения дохода

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие факторы влияют на успешность предпринимательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько верных ответов.

A)Качество исходного сырья и соответствие стандартам безопасности
B)Уровень конкурентоспособности продукции
C)Инновационные подходы в производстве и маркетинге
D) Высокая цена продукции вне зависимости от спроса
E) Игнорирование потребностей потребителей и рыночной конъюнктуры

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между этапом бизнес-процесса и его содержанием:
<table><tr><td>1.Маркетинговоеисследование</td><td>A. Сбор и анализ информации о рынке и потребителях</td></tr><tr><td>2.Планированиепроизводства</td><td>B.Организация выпуска товаров или услуг</td></tr><tr><td>3.Продвижениепродукта</td><td>C.Создание спроса и стимулирование продаж</td></tr><tr><td>4.Финансовыйучет</td><td>D.Учёт доходов и расходов компании.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйотв</td><td>Почему лидеру важно проявлять эмпатию к членам своей команды? Выберите один правильный ответ</td></tr>
</table>

одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	ет изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	A) Это позволяет быстрее продвигаться по карьерной лестнице B)Помогает лучше понять переживания и мотивы сотрудников, улучшая взаимодействие C) Позволяет избегать конфликтов любой ценой D) Это единственный способ обеспечить лояльность сотрудников Ответ:
Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Назовите и опишите три основных принципа делового этикета, которые должен соблюдать руководитель пищевого предприятия.Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровеньсложностизадания	**Количествозаданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1.Какой лидерский стиль характеризуется высокой степенью участия членов команды в процессе принятия решений? Выберите один правильный ответ

A) Авторитарный
B)Демократический
C) Либеральный
D) Харизматический

Ответ:

3.Установите соответствие типов лидерства и их характеристик:

1. Автократичный	А. Умение эффективно делегировать полномочия и вовлекать сотрудников в принятие решений
2. Демократичный	Б. Совершенно противоположный стилю демократического управления, предполагает жёсткий контроль и минимальное участие подчинённых

3. Трензактный	В. Основой является доверие и стремление раскрыть потенциал каждого сотрудника
4. Трансформационный	Г. Основной акцент делается на выполнение конкретных задач и достижении результатов путём обмена вознаграждениями и наказаниями

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3.Какие качества являются признаками эффективного лидерства? Выберите несколько правильных ответов.

A) Способность мотивировать и вдохновлять коллектив на достижение целей
B) Жесткость и авторитаризм во всех вопросах
C) Умение слушать мнения сотрудников и учитывать обратную связь
D) Способность оперативно разрешать конфликты и устранять разногласия
E) Отсутствие гибкости и готовности менять планы
F) Владение искусством убеждения и влияния на окружающих

Ответ:

4.Лидеры, использующие трансформационный подход, отличаются тем, что: Выберите один правильный ответ

A) Подавляют инициативу сотрудников
B) Используют страх наказания для мотивации персонала
C) Ориентированы на краткосрочные результаты
D) Создают атмосферу доверия и способствуют профессиональному росту сотрудников

Ответ:

5.Укажите типы лидерства, которые чаще всего используются в производственных командах (например, на предприятиях пищевой промышленности). Выберите несколько правильных ответов.

F) Авторитарный
B) Демократический
C) Харизматический
D) Транзакционный
E) Трансформационный

Ответ:

7. Установите соответствие качеств лидера и примеров поведения

1. Эмоциональнаястабильность	А. Не паниковать и сохранять спокойствие в стрессовых ситуациях
2. Командообразование	В. Уметь выслушивать мнения и идеи сотрудников
3. Стратегическоемышление	С. Видеть перспективы развития и

	формировать цели на будущее
4. Ответственность	D. Готовность взять на себя вину за ошибки и неудачи команды
5. Коммуникабельность	E. Умеет ясно выражать мысли и убеждать собеседника

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Эмоциональный интеллект лидера включает в себя: Выберите один правильный ответ

A) Только контроль собственных эмоций
B) Понимание и управление собственными эмоциями и эмоциями других людей
C) Навык быстрого реагирования на конфликтные ситуации
D) Умение принимать жёсткие управленческие решения

Ответ:

8.Установите соответствие этапов разработки бизнес-плана и их содержания:

1. Маркетинговыйплан	A. Анализ целевых рынков, исследование потребностей и возможностей продвижения
2. Производственныйплан	B. Планирование закупок, технологии производства, организация труда
3. Организационныйплан	C. Определение структуры управления, кадровые ресурсы, организационные схемы
4. Финансовыйплан	D. Прогноз финансовых показателей, расчет окупаемости проекта, источники финансирования

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9. Предпринимательство — это деятельность, направленная на:Выберите один правильный ответ

A)Выполнение порученных руководителем задач
B) Получение прибыли путем организации собственного дела
C) Решение социальных проблем общества
D) Развитие науки и техники

Ответ:

10.Назовите основные функции лидерства в производственных коллективах. Выберите несколько правильных ответов.

A) Постановка целей и определение приоритетов
B) Мотивация сотрудников и формирование позитивной рабочей среды
C) Управление конфликтами и разрешение кризисных ситуаций
D) Формальное соблюдение регламентов и инструкций

E) Изоляция сотрудников друг от друга и ограничение общения

Ответ:

11.Установите соответствие факторов успеха предпринимательства и их определений:

1. Креативность	A. Способность находить нестандартные пути решения проблемы
2. Инициативность	B. Желание действовать самостоятельно и предлагать новые идеи
3. Управленческаякомпетентность	C. Знание основ менеджмента и умение эффективно управлять ресурсами
4. Рискованность	D. Готовность идти на оправданный риск ради достижения поставленных целей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите три основных качества, которыми должен обладать лидер производственного подразделения в компании, занимающейся производством продуктов питания животного происхождения. Аргументируйте важность каждого качества. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Перечислите пять ключевых элементов эффективной мотивации работников в производственных подразделениях предприятий пищевой промышленности. Объясните значимость каждого элемента. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Охарактеризуйте четыре основные причины неудач начинающих предпринимателей в сфере производства продуктов питания животного происхождения. Приведите конкретные примеры каждой причины. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какой тип лидерства лучше всего подходит для руководства группой специалистов, работающих над разработкой нового вида колбасных изделий? Выберите один правильный ответ

A) Авторитарный
B) Демократический
C) Харизматический
D Либеральный

Ответ:

16.Приведите три примера инновационных подходов, применяемых сегодня в производстве продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какое качество является ключевым для эффективного лидерства в условиях нестабильной экономической обстановки? Выберите один правильный ответ

A) Способность следовать установленным правилам
B) Гибкость и способность адаптироваться к изменениям
C) Умение строго контролировать каждый этап процесса
D) Настойчивость в реализации заранее утверждённого плана

Ответ:

18.Напишите три ключевые составляющие успешного маркетинга продуктов питания животного происхождения.

Ответ:

19.Вы — руководитель отдела производства мясопродуктов. Ваша команда сталкивается с проблемой снижения производительности из-за недовольства сотрудников условиями труда и заработной платой. Каковы будут ваши шаги по решению данной проблемы? Приведите пошаговую стратегию действий. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Предположим, вы решили открыть собственное предприятие по производству полуфабрикатов из мяса. Какие этапы и мероприятия вы бы реализовали в процессе запуска вашего бизнеса? Отразите последовательность шагов и дайте пояснения каждому пункту. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2

1.Бизнес-план необходим предпринимателю для: Выберите один правильный ответ

A) Определения места расположения предприятия
B)Привлечения инвесторов и получения кредитов
C) Оценки перспектив конкурентов
D) Оформления документов на регистрацию бизнеса
Ответ:

2.Установите соответствие между видом лидерства и его определением:

1.Демократический	A.Лидер принимает решения единолично, сотрудники выполняют распоряжения
2.Авторитарный	B.Лидер привлекает сотрудников к обсуждению и принятию решений
3.Харизматичный	C.Лидер обладает сильной личной притягательностью и способностью вдохновлять последователей
4.Бюрократический	D.Лидер действует строго в рамках

	установленных правил и процедур

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Эмоциональный интеллект лидера включает следующие аспекты. Выберите несколько верных ответов. Выберите несколько правильных ответов

A)Понимание и управление собственными эмоциями
B)Умениераспознавать и понимать чувства других людей
C)Способность создавать атмосферу доверия и сотрудничества
D) Полное игнорирование чувств сотрудников и сосредоточенность исключительно на результатах
E) Демонстрация силы и жесткости характера независимо от обстоятельств

Ответ:

4.Инновационная деятельность предпринимателя заключается в: Выберите один правильный ответ

A) Повторении успешных бизнес-моделей других компаний
B) Постоянной адаптации уже существующих технологий и методов ведения бизнеса
C)Разработке новых товаров, услуг или способов их продвижения
D) Минимизации затрат на производство продукции

Ответ:

5.Какими качествами обладает эффективный лидер производственного подразделения? Выберите несколько верных ответов. Выберите несколько правильных ответов

A)Способность планировать и организовывать работу коллектива
B)Гибкость и адаптивность в меняющихся обстоятельствах
C)Терпимость к ошибкам и готовность помогать сотрудникам развиваться
D) Пренебрежительное отношение к мнению сотрудников
E) Умение быстро принимать решения и брать ответственность за последствия

Ответ:

6.Установите соответствие между типом мотивации и примером:

1.Внутренняямотивация	A.Повышениезаработнойплаты
2.Внешняямотивация	B.Желание признания и уважения коллег
3.Материальнаямотивация	C.Получение удовольствия от самого процесса работы
4.Социальнаямотивация	D.Возможностькарьерногороста

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Финансовая устойчивость предприятия определяется: Выберите один правильный ответ

A) Высокими объемами продаж
B) Отсутствием долгов
C)Способностью стабильно покрывать расходы и обязательства за счет доходов
D) Низкими расходами на сырье и материалы

Ответ:

8.Установите соответствие между принципом управления и его описанием:

1.Принципделегирования	A.Распределение обязанностей среди сотрудников
2.Принципконтроля	B.Проверка выполнения задач и оценка результатов
3.Принципцентрализации	C.Концентрация власти и ответственности в руках одного руководителя
4.Принципспециализации	D.Разделение труда по профессиональным навыкам и знаниям

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Маркетинговая стратегия компании должна включать: Выберите один правильный ответ

A) Продвижение товара любыми доступными средствами
B) Определение целевой аудитории и разработку эффективных каналов коммуникации с ней
C) Создание уникального логотипа бренда
D) Повышение цен на продукцию для увеличения дохода

Ответ:

10.Какие факторы влияют на успешность предпринимательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов.

A)Качество исходного сырья и соответствие стандартам безопасности
B)Уровень конкурентоспособности продукции
C)Инновационные подходы в производстве и маркетинге
D) Высокая цена продукции вне зависимости от спроса
E) Игнорирование потребностей потребителей и рыночной конъюнктуры

Ответ:

11.Установите соответствие между этапом бизнес-процесса и его содержанием:

1.Маркетинговоеисследование	A. Сбор и анализ информации о рынке и потребителях
2.Планированиепроизводства	B.Организация выпуска товаров или услуг
3.Продвижениепродукта	C.Создание спроса и стимулирование

	продаж
4.Финансовыйучет	D.Учёт доходов и расходов компании.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Что такое лидерский потенциал? Какие основные составляющие лидерского потенциала вы можете выделить? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Каковы основные функции лидера в организации? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Опишите различия между харизматическим и демократическим стилем лидерства. Приведите примеры их практического применения в пищевой индустрии.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Что из перечисленного является примером проявления эмоционального интеллекта руководителя производственной группы?Выберите один правильный ответ

A) Быстро принимает решения, игнорируя эмоции сотрудников
B)Спокойно воспринимает критику и конструктивно взаимодействует с сотрудниками
C) Устанавливает жёсткие сроки сдачи работы, не учитывая усталость сотрудников
D) Всегда настаивает на своём мнении и подавляет альтернативные предложения

16.Перечислите и охарактеризуйте четыре ключевых компетенции современного предпринимателя в пищевой отрасли.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Почему лидеру важно проявлять эмпатию к членам своей команды? Выберите один правильный ответ

A) Это позволяет быстрее продвигаться по карьерной лестнице
B)Помогает лучше понять переживания и мотивы сотрудников, улучшая взаимодействие
C) Позволяет избегать конфликтов любой ценой
D) Это единственный способ обеспечить лояльность сотрудников

Ответ:

18.Почему эмоциональная устойчивость является важным качеством для предпринимателя в производстве продуктов питания животного происхождения?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Назовите и опишите три основных принципа делового этикета, которые должен соблюдать руководитель пищевого предприятия.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20. Объясните, каким образом предприниматель может использовать личные связи и знакомства для развития своего бизнеса в пищевой отрасли.Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.08Духовное краеведение Тамбовщины

Вариант I
СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины включает:

1. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
2. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	10
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	10
Всего:		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциям и дисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Знать: З10 содержание актуальной нормативно-правовой документации по охране культурного наследия; З11 современная научная и профессиональная терминология.	СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины	4	2, 4, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19
		Уметь: У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У13 применять современную научную профессиональную терминологию; У18 определять источники достоверной правовой информации.			
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	Знать: З21 сущность гражданско-патриотической позиции З22 основы духовно-нравственных ценностей Тамбовского края.	СГ.08 Духовное краеведение Тамбовщины	4	1, 3, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20
		Уметь: У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию; У27 демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных ценностей.			

	антикоррупционного поведения				

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 06	З21, З22, У26, У27	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		3	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		6	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		10	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		14	Задание комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием	Повышенный	3
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		18	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 03	З10 З11 У12 У13 У18	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		7	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		13	Задание комбинированного типа с выбором ответа и	Повышенный	3

			обоснованием		
		15	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задания закрытого типа на соответствие или множественный выбор.	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задания закрытого типа на соответствие или множественный выбор.	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/

	содержанию и полноте	ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задания закрытого типа на соответствие или множественный выбор.	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задания комбинированного типа (выбор + обоснование).	3 балла – правильный выбор и полное корректное обоснование; 1 балл – правильный выбор, но обоснование неполное/неточное; 0 баллов – неправильный выбор или отсутствие

		ответа.
Задание 14	Задания комбинированного типа (выбор + обоснование).	3 балла – правильный выбор и полное корректное обоснование; 1 балл – правильный выбор, но обоснование неполное/неточное; 0 баллов – неправильный выбор или отсутствие ответа.
Задание 15	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	4	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	1-б, 2-в, 3-а	-	1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	1, 3, 5	-	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	3	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1	-	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	Основными источниками правовой информации являются: официальный сайт Минкультуры РФ, региональные законы Тамбовской области,	Для получения достоверной правовой информации необходимо обращаться к официальным источникам: государственным органам, нормативным правовым актам и	3 б — полный ответ; 1 б — частично; 0 б — неверно

	федеральные законы (например, №73-ФЗ), базы данных объектов культурного наследия.	их официальным публикациям.	
8.	Изучение истории родного края воспитывает любовь к малой родине, уважение к предкам, понимание своего места в истории страны, способствует формированию активной гражданской позиции и ответственности за сохранение наследия.	Через познание местной истории и традиций формируется эмоциональная связь с территорией, осознание преемственности поколений и личной ответственности за будущее края.	3 б — полный ответ; 1 б — частично; 0 б — неверно
9.	а-3, б-1, в-2	—	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
10.	3	—	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
11.	Для профессионального развития технолога пищевой промышленности знание региональных традиций питания может стать основой для разработки новых продуктов, позиционирования бренда, учета культурных особенностей потребителей.	Краеведческие знания позволяют создавать уникальные продукты с региональной идентичностью, что повышает конкурентоспособность и соответствует тенденциям	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	К духовно-нравственным ценностям Тамбовщины относятся: почитание семейных традиций, уважение к земле-кормилице, гостеприимство, межконфессиональный мир, память о подвиге тамбовцев в ВОВ, сохранение народных промыслов.	Ценности формируются под влиянием исторического опыта, природных условий и многонационального состава населения региона.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Выбор: 2. Обоснование: Составление личного плана самообразования позволяет системно развивать профессиональные компетенции, ставить конкретные цели и отслеживать результаты, что является основой для карьерного роста.	Планирование — ключевой элемент саморазвития, обеспечивающий целенаправленность и эффективность использования ресурсов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

14.	Выбор: 1. Обоснование: Посещение краеведческого музея позволяет напрямую соприкоснуться с материальными свидетельствами истории, что вызывает эмоциональный отклик и глубокое осознание связи с прошлым, укрепляя патриотические чувства.	Практическое взаимодействие с историческими артефактами формирует более глубокое и эмоционально окрашенное понимание истории, чем пассивное восприятие информации.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Личный план развития на основе изучения краеведения может включать: 1) Изучение истории Тамбовщины через книги и архивы; 2) Посещение ключевых исторических мест; 3) Участие в волонтерских проектах по сохранению памятников; 4) Применение краеведческих знаний в профессиональной деятельности.	План должен быть конкретным, измеримым, достижимым, релевантным и ограниченным по времени	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Примером гражданско-патриотической позиции жителя Тамбовщины может быть: активное участие в благоустройстве памятника воинам ВОВ, проведение экскурсий для школьников по историческим местам, отстаивание сохранения старинного здания от сноса, волонтерство в краеведческом музее.	Конкретные действия по сохранению исторической памяти и улучшению окружающей среды являются практическим выражением патриотизма.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	4	-	3 б — приведены конкретные примеры; 1 б — примеры общие; 0 б — неверно
18.	2	-	3 б — приведены конкретные примеры; 1 б — примеры общие; 0 б — неверно
19.	При планировании личного бюджета для краеведческого проекта необходимо: 1) Оценить все расходы; 2) Изучить возможности экономии; 3) Составить график накоплений; 4) Учесть непредвиденные расходы.	Принципы финансового планирования включают оценку доходов/расходов, создание резервов и оптимизацию затрат.	3 б — план детальный; 1 б — план общий; 0 б — неверно

20.	Сохранение духовного наследия Тамбовщины важно, потому что оно: 1) Формирует культурную идентичность; 2) Является основой для воспитания патриотизма; 3) Способствует развитию туризма и экономики; 4) Сохраняет историческую память и преемственность поколений.	Культурное наследие — это ресурс для устойчивого развития региона, формирования социального капитала и укрепления гражданского общества.	3 б — приведены развернутые аргументы; 1 б — аргументы слабые; 0 б — неверно

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	1. Какой поступок гражданина является примером проявления гражданско-патриотической позиции по отношению к своему краю? 1) Игнорирование местных праздников. 2) Участие в субботнике по благоустройству территории вокруг памятника истории. 3) Критика местных традиций в социальных сетях. 4) Отказ от изучения истории родного города. Ответ: ___
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Прочитайте текст, выберите все правильные ответы из предложенных.	4. Какие действия способствуют личному профессиональному развитию специалиста в сфере пищевых технологий через призму краеведения? (Выберите несколько вариантов) 1) Изучение истории местных пищевых промыслов. 2) Игнорирование региональной специфики сырья. 3) Участие в профильных конференциях по региональной гастрономии. 4) Копирование технологий других регионов без адаптации. 5) Разработка новых продуктов на основе традиционных тамбовских рецептур. Ответ: ___
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст, установите соответствие между элементами двух столбцов.	3. Установите соответствие между традиционной духовно-нравственной ценностью и её примером в контексте Тамбовщины. 1) Семейственность 2) Трудолюбие 3) Гостеприимство а) Тамбовские традиции больших семейных обедов по праздникам. б) Передача ремесленных навыков от отца к сыну в тамбовских сёлах. в) Развитие земледелия и труд на плодородных тамбовских чернозёмах. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В

Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение в свободной форме	8. Объясните, как изучение истории и духовных традиций Тамбовщины может повлиять на формирование гражданско-патриотической позиции молодого человека. Ответ: _____
Задание комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием	Прочитайте текст и ситуацию, выберите правильный вариант ответа и приведите краткое обоснование своего выбора.	13. Ситуация: Вы хотите повысить свою квалификацию в области истории родного края. Выберите наиболее эффективный первый шаг и обоснуйте свой выбор. 1) Немедленно купить все книги по истории Тамбова. 2) Составить личный план самообразования с целями, ресурсами и сроками. 3) Ждать, когда на работе организуют соответствующие курсы. 4) Спросить совета у одного случайного знакомого. Ответ: ___ Обоснование: _____

Таблица 7

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	8	40
Повышенный	9	45
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Какой поступок гражданина является примером проявления гражданско-патриотической позиции по отношению к своему краю?
1.Игнорирование местных праздников.
2. Участие в субботнике по благоустройству территории вокруг памятника истории.
3. Критика местных традиций в социальных сетях.
4. Отказ от изучения истории родного города.
Ответ: ____

2. Какой из перечисленных источников является наиболее достоверным для получения актуальной правовой информации об охране памятников культуры в Тамбовской области?
1.Блог краеведа-любителя.
2.Художественный фильм о Тамбове.
3.Рассказы старожилов.

4.Официальный сайт Управления по государственной охране объектов культурного наследия Тамбовской области.
Ответ: ____

3. Установите соответствие между традиционной духовно-нравственной ценностью и её примером в контексте Тамбовщины.
1.Семейственность
2.Трудолюбие
3.Гостеприимство
а) Тамбовские традиции больших семейных обедов по праздникам.
б) Передача ремесленных навыков от отца к сыну в тамбовских сёлах.
в) Развитие земледелия и труд на плодородных тамбовских чернозёмах.
Ответ: 1- , 2- , 3-__

4. Какие действия способствуют личному профессиональному развитию специалиста в сфере пищевых технологий через призму краеведения? (Выберите несколько вариантов)
1.Изучение истории местных пищевых промыслов (например, тамбовского окорока).
2.Игнорирование региональной специфики сырья.
3.Участие в профильных конференциях по региональной гастрономии.
4.Копирование технологий других регионов без адаптации.
5.Разработка новых продуктов на основе традиционных тамбовских рецептур.
Ответ: ____

5. Что в первую очередь необходимо сделать для определения актуальности нормативного документа, регламентирующего охрану объекта культурного наследия?
1.Посоветоваться с друзьями.
2.Ориентироваться на мнение в социальных сетях.
3.Проверить дату его принятия и наличие более поздних изменений на официальном правовом портале.
4.Оценить его внешний вид.
Ответ: ____

6. Какое из утверждений отражает сущность гражданско-патриотической позиции?
1.Осознание своей связи с Отечеством, готовность действовать на его благо, уважение к его истории и культуре.
2.Стремление уехать из своей страны при первой возможности.
3.Безразличное отношение к событиям в родном городе.
4.Критика государственных символов.
Ответ: ____

7. Перечислите основные источники достоверной правовой информации, которые вы будете использовать, чтобы узнать о мерах поддержки предпринимателей, занимающихся возрождением народных промыслов Тамбовщины.
Ответ: ____

8. Объясните, как изучение истории и духовных традиций Тамбовщины может повлиять на формирование гражданско-патриотической позиции молодого человека.
Ответ: ____

9. Установите соответствие между этапом планирования личностного развития и конкретным действием в контексте изучения краеведения.

а) Постановка цели

б) Анализ ресурсов

в) Выбор средств

1.Оценка своего свободного времени и финансов для поездок по области.

2.Решение записаться на курсы экскурсоводов или начать вести краеведческий блог.

3.Решение «за год посетить 10 ключевых исторических мест Тамбовской области».

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

10 Какая из перечисленных ценностей является традиционной для российского общества и находит отражение в культуре Тамбовщины?

1.Индивидуализм и пренебрежение общественными интересами.

2.Пренебрежение к старшему поколению.

3.Уважение к памяти предков и забота о пожилых людях.

4.Отрицание значения семьи.

Ответ: ____

11. Раскройте, как знания о культурном наследии и правовых основах его охраны т быть применены в профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности (например, при создании бренда продукта).

Ответ: ____

12. Опишите, какие духовно-нравственные ценности, характерные для жителей Тамбовщины, проявляются в местных традициях, фольклоре или особенностях быта.

Ответ: ____

13. Ситуация: Вы хотите повысить свою квалификацию в области истории родного края. Выберите наиболее эффективный первый шаг и обоснуйте свой выбор.

1.Немедленно купить все книги по истории Тамбова.

2.Составить личный план самообразования с целями, ресурсами и сроками.

3.Ждать, когда на работе организуют соответствующие курсы.

4.Спросить совета у одного случайного знакомого.

Ответ: ____

Обоснование: ____

14. Ситуация: В вашем городе планируется снос старого здания, имеющего историческую ценность, но не включенного в официальные списки охраняемых памятников. Выберите вариант действия, соответствующий гражданско-патриотической позиции, и обоснуйте его.

1.Организовать с друзьями сбор подписей за сохранение здания, обратиться в краеведческий музей и СМИ, изучить правовые возможности его защиты.

2.Написать гневный пост в соцсети и забыть.

3.Радоваться, что на этом месте построят что-то новое.

4.Полностью игнорировать ситуацию.

Ответ: ____

Обоснование: ____

15. Составьте краткий личный план (3-4 пункта) вашего профессионального и личностного развития на ближайший год с использованием ресурсов и знаний, полученных при изучении духовного краеведения Тамбовщины.
Ответ: ____

16. Приведите конкретный пример из прошлого или настоящего Тамбовщины, который, на ваш взгляд, является ярким проявлением гражданской позиции или патриотизма её жителей. Кратко поясните свой выбор.
Ответ: ____

17. Какой из приведенных терминов относится к области права, регулирующего отношения в сфере культуры?
1.Технологическая карта.
2. Микробиологический анализ.
3.Себестоимость продукции.
4. Охранное обязательство (в отношении объекта культурного наследия).
Ответ: ____

18. Демонстрация осознанного поведения на основе традиционных ценностей предполагает:
1.Слепое следование всем старым обычаям без размышлений.
2.Уважительное отношение к культурному наследию, его критическое осмысление и выбор тех традиций, которые несут добро и созидание.
3.Полный отказ от традиций как от пережитка прошлого.
4.Подражание исключительно иностранным образцам поведения.
Ответ: ____

19. Представьте, что вы хотите организовать краеведческий проект (например, серию постов в соцсетях о забытых памятниках архитектуры вашего района). Опишите, как вы примените базовые принципы финансовой грамотности при планировании бюджета этого проекта.
Ответ: ____

20. Объясните, почему сохранение и изучение духовного наследия Тамбовщины важно для формирования здорового общества и сильного государства.
Ответ: ____

Вариант II

Таблица5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	2	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	4	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	1-б, 2-в, 3-а	-	1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	1, 3, 5	-	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	3	-	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1	-	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	Основными источниками правовой информации являются: официальный сайт Минкультуры РФ, региональные законы Тамбовской области, федеральные законы (например, №73-ФЗ), базы данных объектов культурного наследия.	Для получения достоверной правовой информации необходимо обращаться к официальным источникам: государственным органам, нормативным правовым актам и их официальным публикациям.	3 б — полный ответ; 1 б — частично; 0 б — неверно
8.	Изучение истории родного края воспитывает любовь к малой родине, уважение к предкам, понимание своего места в истории страны, способствует формированию активной гражданской позиции и ответственности за сохранение наследия.	Через познание местной истории и традиций формируется эмоциональная связь с территорией, осознание преемственности поколений и личной ответственности за будущее края.	3 б — полный ответ; 1 б — частично; 0 б — неверно
9.	а-3, б-1, в-2	—	1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
10.	3	—	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
11.	Для профессионального развития технолога пищевой промышленности знание региональных традиций питания может стать основой для разработки новых продуктов, позиционирования бренда, учета культурных особенностей потребителей.	Краеведческие знания позволяют создавать уникальные продукты с региональной идентичностью, что повышает конкурентоспособность и соответствует тенденциям	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	К духовно-нравственным ценностям Тамбовщины относятся: почитание семейных традиций, уважение к земле-кормилице, гостеприимство, межконфессиональный мир, память о подвиге тамбовцев в ВОВ, сохранение народных промыслов.	Ценности формируются под влиянием исторического опыта, природных условий и многонационального состава населения региона.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Выбор: 2. Обоснование: Составление личного плана самообразования позволяет системно развивать профессиональные компетенции, ставить конкретные цели и отслеживать результаты, что является основой для карьерного роста.	Планирование — ключевой элемент саморазвития, обеспечивающий целенаправленность и эффективность использования ресурсов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Выбор: 1. Обоснование: Посещение краеведческого музея позволяет напрямую соприкоснуться с материальными свидетельствами истории, что вызывает эмоциональный отклик и глубокое осознание связи с прошлым, укрепляя патриотические чувства.	Практическое взаимодействие с историческими артефактами формирует более глубокое и эмоционально окрашенное понимание истории, чем пассивное восприятие информации.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Личный план развития на основе изучения краеведения может включать: 1) Изучение истории Тамбовщины через книги и архивы; 2) Посещение	План должен быть конкретным, измеримым, достижимым, релевантным и ограниченным по времени	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ

	ключевых исторических мест; 3) Участие в волонтерских проектах по сохранению памятников; 4) Применение краеведческих знаний в профессиональной деятельности.		правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Примером гражданско-патриотической позиции жителя Тамбовщины может быть: активное участие в благоустройстве памятника воинам ВОВ, проведение экскурсий для школьников по историческим местам, отстаивание сохранения старинного здания от сноса, волонтерство в краеведческом музее.	Конкретные действия по сохранению исторической памяти и улучшению окружающей среды являются практическим выражением патриотизма.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	4	-	3 б — приведены конкретные примеры; 1 б — примеры общие; 0 б — неверно
18.	2	-	3 б — приведены конкретные примеры; 1 б — примеры общие; 0 б — неверно
19.	При планировании личного бюджета для краеведческого проекта необходимо: 1) Оценить все расходы; 2) Изучить возможности экономии; 3) Составить график накоплений; 4) Учесть непредвиденные расходы.	Принципы финансового планирования включают оценку доходов/расходов, создание резервов и оптимизацию затрат.	3 б — план детальный; 1 б — план общий; 0 б — неверно
20.	Сохранение духовного наследия Тамбовщины важно, потому что оно: 1) Формирует культурную идентичность; 2) Является основой для воспитания патриотизма; 3) Способствует развитию туризма и экономики; 4) Сохраняет историческую память и преемственность поколений.	Культурное наследие — это ресурс для устойчивого развития региона, формирования социального капитала и укрепления гражданского общества.	3 б — приведены развернутые аргументы; 1 б — аргументы слабые; 0 б — неверно

Банк заданий

Вариант 2

1. Что из перечисленного можно считать проявлением патриотизма в повседневной жизни жителя Тамбовской области?

1.Соблюдение чистоты в общественных местах родного города.

2.Участие в акциях памяти героев Великой Отечественной войны.

3.Изучение истории своей семьи и её связи с историей края.

4.Все перечисленные варианты.

Ответ: ____

2. Для того чтобы грамотно использовать профессиональную терминологию в области краеведения, необходимо:

1.Придумывать свои собственные определения.

2.Использовать только разговорные выражения.

3.Ориентироваться на авторитетные научные и справочные издания, словари.

4.Копировать термины из иностранных языков без перевода.

Ответ: ____

3. Установите соответствие между понятием, связанным с духовно-нравственными ценностями, и его характеристикой.

1.Преемственность поколений

2.Межнациональное согласие

3.Любовь к малой родине

а) Чувство привязанности к месту, где родился и вырос, знание его особенностей.

б) Уважительное взаимодействие между представителями разных народов, проживающих на территории Тамбовщины.

в) Передача культурного опыта, традиций и памяти от старших к младшим.

Ответ: 1**-, 2-**, 3-__

4. Какие из перечисленных действий относятся к планированию личностного развития с использованием краеведческих знаний? (Выберите несколько вариантов)

1.Поставить цель – написать исследовательскую работу о традиционной тамбовской кухне.

2.Регулярно посещать краеведческий музей и участвовать в его мероприятиях.

3.Игнорировать местные культурные события.

4.Составить список литературы и интернет-ресурсов по истории Тамбовщины для изучения.

5.Считать, что саморазвитие в этой области не нужно для профессионального роста.

Ответ: ____

5. При знакомстве с новым законом об охране культурного наследия важно в первую очередь:

1.Прочитать только его название.

2.Оценить, насколько красиво оформлен официальный текст.

3.Внимательно изучить основные понятия, цели закона и устанавливаемые им правила.

4.Поделиться ссылкой на него, не читая.

Ответ: ____

6. Осознанное поведение на основе традиционных ценностей в современном обществе предполагает:

1.Их творческое осмысление и применение в новых условиях.

2.Буквальное воспроизведение бытовых условий прошлого.

3.Отказ от любых нововведений.

4.Следование только самым популярным мировым трендам.
Ответ: ____

7. **Представьте, что вы хотите открыть небольшое кафе с элементами тамбовского колорита. Перечислите основные источники правовой информации, которые вам необходимо изучить для начала этой деятельности**.
Ответ: ____

8. Объясните, почему знание истории родного края и уважение к его культурным традициям являются важной частью формирования гражданина России.
Ответ: ____

9. Установите соответствие между навыком личностного развития и его практическим применением в краеведческой деятельности.

а) Умение работать с информацией
б) Навык публичных выступлений
в) Финансовая грамотность
1.Составление сметы для краеведческой экспедиции.
2.Проведение экскурсии для группы туристов.
3.Анализ и сравнение данных из архивных документов и научных статей.
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

10. Какое из следующих утверждений лучше всего отражает гармонизацию межнациональных отношений в регионе?
1.Игнорирование культурных особенностей других народов.
2.Изучение и уважение культурных традиций всех народов, проживающих в Тамбовской области.
3.Попытка навязать всем одну культуру.
4.Создание конфликтных ситуаций на национальной почве.
Ответ: ____

11. Опишите, как понимание правовых основ предпринимательской деятельности и знание культурного бренда Тамбовщины могут помочь молодому специалисту в пищевой промышленности реализовать свой стартап.
Ответ: ____

12. Опишите, как традиционные духовные ценности (например, соборность, милосердие, трудолюбие) нашли отражение в историческом прошлом Тамбовского края (в событиях, архитектуре, народном творчестве).
Ответ: ____

13. Ситуация: Вы столкнулись с противоречивой информацией о правовом статусе одного исторического здания в Тамбове. Выберите наиболее грамотный алгоритм действий и обоснуйте его.
1.Сделать вывод на основе информации из одного, самого яркого, источника.
2.Найти и сравнить информацию из нескольких официальных и авторитетных источников (архив, органы охраны памятников, научные публикации).

3.Полностью довериться мнению местного жителя, не проверяя его.

4.Решить, что это неважно.

Ответ: ____

Обоснование: ____

14. Ситуация: В вашем учебном заведении планируется мероприятие, посвященное Дню народного единства. Выберите вариант вашего участия, который 最能 соответствует проявлению гражданско-патриотической позиции, и обоснуйте.

1.Активно участвовать в подготовке: помочь в оформлении, предложить тему выступления о вкладе народов Тамбовщины в историю России.

2.Прийти на мероприятие, потому что обязаны.

3.Найти причину не пойти.

4.Критиковать идею мероприятия, не предлагая альтернатив.

Ответ: ____

Обоснование: ____

15. Составьте краткий план (3-4 пункта) ваших действий по самообразованию в сфере финансовой грамотности для реализации личного краеведческого проекта (например, создания фотоальбома о ремёслах).

Ответ: ____

16. Приведите пример того, как современный житель Тамбовщины может на практике продемонстрировать уважение к традиционным российским духовно-нравственным ценностям в своей профессиональной деятельности (например, в сфере услуг, образования, производства).

Ответ: ____

17. Какой документ является основным для определения правового статуса объекта культурного наследия федерального значения?

1.Меню ресторана.

2.Расписание автобусов.

3.Единый государственный реестр объектов культурного наследия (памятников истории и культуры) народов РФ.

4.Художественный каталог.

Ответ: ____

18. Проявление гражданско-патриотической позиции в информационном пространстве включает:

1.Распространение непроверенных или заведомо ложных сведений о истории своей страны и региона.

2.Корректное и аргументированное отстаивание своей точки зрения, основанной на уважении к историческим фактам.

3.Полный отказ от обсуждения тем, связанных с родиной.

4.Оскорбление тех, кто имеет иную точку зрения.

Ответ: ____

19. Представьте, что вы выиграли грант на реализацию краеведческого проекта. Опишите, как вы будете применять принципы финансовой грамотности для эффективного и прозрачного использования этих средств.

Ответ: ____

20. Обоснуйте, почему воспитание у молодежи чувства патриотизма и гражданской ответственности на примере истории и культуры родного края важно для будущего России.

Ответ: ____

Комплект оценочных материалов по дисциплине
СГ.09 Введение в специальность

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
СГ.09 Введение в специальность
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине СГ.09 Введение в специальность включает:

4. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
5. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
6. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	10
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	10
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессионально	Знать: З10 содержание актуальной нормативно-правовой документации З11 современная научная и профессиональная терминология З12 возможные траектории профессионального	СГ.08 Введение в специальность	1	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

	й сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	развития и самообразования З13 основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности З14 правила разработки презентации З15 основные этапы разработки и реализации проекта			
		Уметь: У12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности У13 применять современную научную профессиональную терминологию У14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования У15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи			
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	Знать: З21 сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений З22 значимость профессиональной деятельности по специальности З23 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	СГ.09 Введение в специальность	1	1,2,6,7,8,14,15, 16,17,19

	стандарты антикоррупционного поведения	Уметь: У26 проявлять гражданско-патриотическую позицию У27 демонстрировать осознанное поведение У28 описывать значимость своей специальности У29 применять стандарты антикоррупционного поведения			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 03	З10,З11,З12,З13,З14,З15 У12,У13,У14,У15	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

		12	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Повышенный	3
ОК 06	321,322,323 У26,У27,У28,У29	2	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		15	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

		отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается

		верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B, 2-C, 3-D, 4-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C, D		1б— полныйправильны

			йответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-C, 2-AD, 3-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-B, 2-C, 3-A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-B, 2-C, 3-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	1.Шприцевание — введение фарша в оболочку. Результат: обеспечивает форму и плотность колбасы, предотвращает проникновение воздуха внутрь оболочки. 2. Осадка — выдержка	1.Шприцевание — введение фарша в оболочку. Результат: обеспечивает форму и плотность колбасы, предотвращает проникновение воздуха внутрь оболочки. 2. Осадка — выдержка колбасных	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	колбасных батонов перед термической обработкой. Результат: способствует формированию вкуса и цвета, стабилизирует структуру продукта. 3. Термическая обработка (варка, обжарка, копчение): -Варка — мясо доводится до состояния полной готовности, уничтожаются микроорганизмы. Результат: готовый продукт безопасен, имеет нежную текстуру. -Обжарка — кратковременная тепловая обработка при высокой температуре. Результат: улучшение внешнего вида, формирование аппетитной корочки. - Копчение— воздействие дыма на поверхность продукта. Результат: придает характерный аромат, увеличивает срок хранения. 4.Охлаждение и хранение — охлаждение готовых колбас до комнатной температуры и последующее хранение. Результат: стабилизация консистенции, предотвращение порчи продукта. Каждый из этапов оказывает непосредственное влияние на безопасность, вкусовые качества, внешний вид и срок хранения колбасных изделий.	батонов перед термической обработкой. Результат: способствует формированию вкуса и цвета, стабилизирует структуру продукта. 3. Термическая обработка (варка, обжарка, копчение): -Варка — мясо доводится до состояния полной готовности, уничтожаются микроорганизмы. Результат: готовый продукт безопасен, имеет нежную текстуру. -Обжарка — кратковременная тепловая обработка при высокой температуре. Результат: улучшение внешнего вида, формирование аппетитной корочки. - Копчение— воздействие дыма на поверхность продукта. Результат: придает характерный аромат, увеличивает срок хранения. 4.Охлаждение и хранение — охлаждение готовых колбас до комнатной температуры и последующее хранение. Результат: стабилизация консистенции, предотвращение порчи продукта. Каждый из этапов оказывает непосредственное влияние на безопасность, вкусовые качества, внешний вид и срок хранения колбасных изделий.	
13.	Основная цель деятельности специалиста-технолога продуктов питания животного происхождения заключается в разработке технологий производства высококачественных и безопасных продуктов питания из сырья животного происхождения, обеспечении соблюдения норм и стандартов качества, а также эффективном	Основная цель деятельности специалиста-технолога продуктов питания животного происхождения заключается в разработке технологий производства высококачественных и безопасных продуктов питания из сырья животного происхождения, обеспечении соблюдения норм и стандартов качества, а также эффективном управлении	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	управлении производственными процессами.	производственными процессами.	
14.	Основными видами сырья животного происхождения, используемыми в производстве продуктов питания, являются мясо, птица, рыба, молочные продукты, яйца, животные жиры и субпродукты.	Основными видами сырья животного происхождения, используемыми в производстве продуктов питания, являются мясо, птица, рыба, молочные продукты, яйца, животные жиры и субпродукты.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Созревание мяса — это биохимический процесс, происходящий после убоя животного, в результате которого мышечная ткань становится мягче и приобретает характерные вкусовые качества. Этот процесс необходим для улучшения потребительских свойств мяса, обеспечения его нежности и формирования приятного вкуса и запаха.	Созревание мяса — это биохимический процесс, происходящий после убоя животного, в результате которого мышечная ткань становится мягче и приобретает характерные вкусовые качества. Этот процесс необходим для улучшения потребительских свойств мяса, обеспечения его нежности и формирования приятного вкуса и запаха.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Основные показатели качества и безопасности продуктов животного происхождения включают: - Внешний вид (цвет, форма, структура); - Вкус и запах; - Консистенцию (мягкость, упругость); - Микробиологическую чистоту (отсутствие патогенной	Основные показатели качества и безопасности продуктов животного происхождения включают: - Внешний вид (цвет, форма, структура); - Вкус и запах; - Консистенцию (мягкость, упругость); - Микробиологическую чистоту (отсутствие патогенной	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	микрофлоры); - Соблюдение требований нормативных документов (ГОСТ, ТУ, СанПиН).	микрофлоры); - Соблюдение требований нормативных документов (ГОСТ, ТУ, СанПиН).	
19.	Специалисты-технологи продуктов питания животного происхождения востребованы благодаря следующим факторам: - Постоянному росту конкуренции на рынке пищевых продуктов; - Необходимости разработки инновационных продуктов с высокой добавленной стоимостью; - Строгим требованиям к качеству и безопасности продукции; - Усложнению законодательных и нормативных актов, регулирующих пищевое производство; - Возрастанию внимания потребителей к натуральности, полезности и экологичности пищи.	Специалисты-технологи продуктов питания животного происхождения востребованы благодаря следующим факторам: - Постоянному росту конкуренции на рынке пищевых продуктов; - Необходимости разработки инновационных продуктов с высокой добавленной стоимостью; - Строгим требованиям к качеству и безопасности продукции; - Усложнению законодательных и нормативных актов, регулирующих пищевое производство; - Возрастанию внимания потребителей к натуральности, полезности и экологичности пищи.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Особенности переработки птицы заключаются в специфике анатомического строения туши, наличии большого количества мелких костей, высоком содержании белка и жира, а также особенностях структуры мышечной ткани. Основные этапы технологического процесса производства птичьих полуфабрикатов включают: 1. Прием и охлаждение сырья. 2. Разделка туши на части (обвалка, жиловка). 3. Формование полуфабрикатов (нарезка, порционирование). 4. Охлаждение или замораживание готовых полуфабрикатов. 5. Упаковка и маркировка.	Особенности переработки птицы заключаются в специфике анатомического строения туши, наличии большого количества мелких костей, высоком содержании белка и жира, а также особенностях структуры мышечной ткани. Основные этапы технологического процесса производства птичьих полуфабрикатов включают: 1. Прием и охлаждение сырья. 2. Разделка туши на части (обвалка, жиловка). 3. Формование полуфабрикатов (нарезка, порционирование). 4. Охлаждение или замораживание готовых полуфабрикатов. 5. Упаковка и маркировка.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A-2,B-3,C-1,D-4,E-5		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,C,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A-3,B-4,C-4,D-5,E-2		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	A-1,B-2,C-3,D-6,E-2,F-2		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	A-1,B-2,C-3,D-4,E-5,F6		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Продукты питания животного происхождения — пищевые товары, полученные путём переработки животных тканей, молока, яиц, рыбы и морепродуктов. Классификационные группы: - Мясная группа: говядина, свинина, баранина, птица, колбасы, сосиски. - Молочная группа: молоко, сливки, сметана, творог, сыры, масло. - Рыбная группа: свежая рыба, рыбные консервы, морепродукты (крабы, креветки, мидии). - Яичные продукты: свежие яйца, меланж, яичный порошок. - Продукция пчеловодства: мед, маточное молочко, пыльца.	Продукты питания животного происхождения — пищевые товары, полученные путём переработки животных тканей, молока, яиц, рыбы и морепродуктов. Классификационные группы: - Мясная группа: говядина, свинина, баранина, птица, колбасы, сосиски. - Молочная группа: молоко, сливки, сметана, творог, сыры, масло. - Рыбная группа: свежая рыба, рыбные консервы, морепродукты (крабы, креветки, мидии). - Яичные продукты: свежие яйца, меланж, яичный порошок. - Продукция пчеловодства: мед, маточное молочко, пыльца.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Входной контроль сырья (анализ качества мяса, молока, яиц). - Лабораторный контроль на всех этапах производства (микробиологические исследования, физико-химические анализы). - Контроль упаковки и маркировки. - Периодический мониторинг условий хранения и транспортировки. - Применение международных стандартов управления качеством (ISO, HACCP).	Входной контроль сырья (анализ качества мяса, молока, яиц). - Лабораторный контроль на всех этапах производства (микробиологические исследования, физико-химические анализы). - Контроль упаковки и маркировки. - Периодический мониторинг условий хранения и транспортировки. - Применение международных стандартов управления качеством (ISO, HACCP).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Этапы производства мороженого: 1. Подготовительное отделение:	Этапы производства мороженого: 1. Подготовительное отделение: приёмка и подготовка сырья	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточ

	приёмка и подготовка сырья (молока, сахара, стабилизаторов, ароматизаторов). 2. Смешивание компонентов и пастеризация смеси. 3. Гомогенизация смеси для равномерного распределения жиров и белков. 4. Охлаждение смеси до низких температур. 5. Фрезерование (заморозка смеси с одновременным насыщением воздухом). 6. Закалка (дополнительное замораживание в морозильных камерах). 7. Упаковка и хранение готового продукта. Используемое оборудование: гомогенизатор, пастеризатор, фризер, закалочный аппарат, упаковочная линия.	(молока, сахара, стабилизаторов, ароматизаторов). 2. Смешивание компонентов и пастеризация смеси. 3. Гомогенизация смеси для равномерного распределения жиров и белков. 4. Охлаждение смеси до низких температур. 5. Фрезерование (заморозка смеси с одновременным насыщением воздухом). 6. Закалка (дополнительное замораживание в морозильных камерах). 7. Упаковка и хранение готового продукта. Используемое оборудование: гомогенизатор, пастеризатор, фризер, закалочный аппарат, упаковочная линия.	ность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Стандартизация — установление обязательных норм и правил, обеспечивающих качество и безопасность продукции. Сертификация — подтверждение соответствия продукции установленным стандартам. Обязательная сертификация проводится государственными органами и является обязательной для определённых категорий продуктов питания (например, молочные изделия, детское питание). Добровольная сертификация осуществляется производителем добровольно и подтверждает	Стандартизация — установление обязательных норм и правил, обеспечивающих качество и безопасность продукции. Сертификация — подтверждение соответствия продукции установленным стандартам. Обязательная сертификация проводится государственными органами и является обязательной для определённых категорий продуктов питания (например, молочные изделия, детское питание). Добровольная сертификация осуществляется производителем добровольно и подтверждает дополнительные качественные характеристики продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	дополнительные качественные характеристики продукции. Цели стандартизации: - Повышение конкурентоспособности продукции. - Обеспечение безопасности и качества продукции. - Создание единых подходов к производству и реализации.	Цели стандартизации: - Повышение конкурентоспособности продукции. - Обеспечение безопасности и качества продукции. - Создание единых подходов к производству и реализации.	
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	- Внедрение автоматизированных линий и робототехники. - Использование биотехнологий и генной инженерии. - Расширение ассортимента функциональных продуктов питания. - Переход на экологичное и ресурсосберегающее производство. Пути повышения эффективности: - Оптимизация технологических процессов. - Сокращение затрат на сырьё и энергию. - Совершенствование логистических цепочек поставок. - Повышение производительности труда за счёт автоматизации и механизации.	- Внедрение автоматизированных линий и робототехники. - Использование биотехнологий и генной инженерии. - Расширение ассортимента функциональных продуктов питания. - Переход на экологичное и ресурсосберегающее производство. Пути повышения эффективности: - Оптимизация технологических процессов. - Сокращение затрат на сырьё и энергию. - Совершенствование логистических цепочек поставок. - Повышение производительности труда за счёт автоматизации и механизации.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Для обеспечения безопасности и качества продуктов животного происхождения предприятия применяют следующие меры: 1.Контроль входящего	Для обеспечения безопасности и качества продуктов животного происхождения предприятия применяют следующие меры: 1. Контроль входящего	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/

	сырья:регулярный микробиологический и физико-химический анализ поступающего сырья, соблюдение норм ветеринарного надзора. 2. Использование современных технологий переработки: пастеризация, стерилизация, шоковая заморозка, вакуумирование, предотвращающие развитие микроорганизмов и порчу продукции. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований: регулярные медицинские осмотры сотрудников, поддержание чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря. 4. Система ХАССП (НАССР): мониторинг критических точек контроля качества и безопасности на всех этапах производства. 5.Сертификация и стандартизация: соответствие продукции установленным стандартам ГОСТ, ТУ, международным стандартам ISO и НАССР.	сырья:регулярный микробиологический и физико-химический анализ поступающего сырья, соблюдение норм ветеринарного надзора. 2.Использование современных технологий переработки: пастеризация, стерилизация, шоковая заморозка, вакуумирование, предотвращающие развитие микроорганизмов и порчу продукции. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований: регулярные медицинские осмотры сотрудников, поддержание чистоты производственных помещений, оборудования и инвентаря. 4. Система ХАССП (НАССР):мониторинг критических точек контроля качества и безопасности на всех этапах производства. 5. Сертификация и стандартизация: соответствие продукции установленным стандартам ГОСТ, ТУ, международным стандартам ISO и НАССР.	ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Основные производственные процессы на молочном заводе включают: 1.Приёмка и первичная обработка молока: приём молока от поставщиков, очистка, охлаждение и хранение. 2.Нормализация: доведение содержания жира и белков в молоке до установленных стандартов путём смешивания с обезжиренным молоком или сливками. 3.Пастеризация:тепловая обработка молока для уничтожения патогенных микроорганизмов и увеличения срока хранения. 4. Фильтрация и гомогенизация: удаление механических	Основные производственные процессы на молочном заводе включают: 1.Приёмка и первичная обработка молока: приём молока от поставщиков, очистка, охлаждение и хранение. 2.Нормализация:доведение содержания жира и белков в молоке до установленных стандартов путём смешивания с обезжиренным молоком или сливками. 3.Пастеризация: тепловая обработка молока для уничтожения патогенных микроорганизмов и увеличения срока хранения. 4.Фильтрация и гомогенизация: удаление механических примесей	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	примесей и равномерное распределение жировых шариков. 5.Заквашивание и сквашивание: процесс ферментации молока специальными бактериями для получения кисломолочной продукции (простокваши, йогурта, творога). 6. Охлаждение и упаковка готовой продукции: охлаждение до оптимальной температуры и упаковывание для дальнейшей транспортировки и продажи.	и равномерное распределение жировых шариков. 5.Заквашивание и сквашивание: процесс ферментации молока специальными бактериями для получения кисломолочной продукции (простокваши, йогурта, творога). 6. Охлаждение и упаковка готовой продукции: охлаждение до оптимальной температуры и упаковывание для дальнейшей транспортировки и продажи.	

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Отрасль, занимающаяся переработкой мяса, молока, яиц и производящая широкий ассортимент пищевой продукции животного происхождения, называется:
Выберите один правильный ответ

A) Рыбная промышленность
B) Пищевая промышленность
C) Молочная промышленность
D) Мясомолочная промышленность

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие факторы определяют качество молока? Выберите несколько правильных ответа

A) Химический состав
B) Наличие бактерий
C) Внешний вид
D) Температура хранения
E) Уровень кислотности

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Определите правильные соответствия между технологическими процессами и целями их проведения.
<table><tr><td>1. Пастеризация</td><td>A) Консервирование</td></tr><tr><td>2. Варка</td><td>B) Стерилизация</td></tr><tr><td>3. Копчение</td><td>C) Изменение консистенции</td></tr><tr><td></td><td>D) Обезвреживание микробов</td></tr></table></td></tr>
</table>

		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A B C D |			
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Кто является основным специалистом, отвечающим за разработку и внедрение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ A) Инженер-конструктор B) Технолог пищевой промышленности C) Менеджер по продажам D) Лаборант химического анализа Ответ:
Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Перечислите основные показатели качества и безопасности продуктов животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытоготипа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	При производстве каких продуктов животного происхождения обязательным этапом является пастеризация? Выберите один правильный ответ A) Колбасные изделия B) Молочные продукты C) Рыбные консервы D) Яичные продукты Ответ:
Заданиезакрытоготипасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Химический состав B) Наличие бактерий C) Внешний вид D) Температура хранения E) Уровень кислотности Ответ:
Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между оборудованием и технологической операцией, выполняемой данным оборудованием в технологии продуктов питания животного происхождения: 1. Фаршемешалка — A. Перемешивание компонентов

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>2. Шприцовка</td><td>B. Наполнение оболочек фаршем</td></tr>
<tr><td>3. Камера шоковой заморозки</td><td>C. Быстрая заморозка продукта</td></tr>
<tr><td>4. Дымогенератор</td><td>D. Обработка продукта дымом</td></tr>
<tr><td>5. Термокамера</td><td>E. Тепловая обработка продукта</td></tr>
<tr><td>6. Фризер</td><td>F. Замораживание продукта</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какой показатель является ключевым при оценке микробиологической безопасности молочных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Кислотность
B) Наличие бактерий группы кишечной палочки (КМАФАнМ)
C) Вязкость
D) Цвет

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Какие меры принимаются предприятиями пищевой промышленности для обеспечения безопасности и высокого качества продуктов животного происхождения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Отрасль, занимающаяся переработкой мяса, молока, яиц и производящая широкий ассортимент пищевой продукции животного происхождения, называется: Выберите один

правильный ответ

A) Рыбная промышленность
B) Пищевая промышленность
C) Молочная промышленность
D) Мясомолочная промышленность

Ответ:

2. Установите правильное соответствие между отраслями и видами продукции.

1. Мясная промышленность	A) Масло сливочное
2. Молочная промышленность	B) Колбасы, сосиски
3. Рыбная промышленность	C) Йогурт, кефир
4. Яичная промышленность	D) Яичный порошок

Ответ:

3.Какие процессы применяются для продления срока хранения мяса? Выберите несколько правильных ответа

A) Замораживание
B) Копчение
C) Соление
D) Фасовка в вакуумную упаковку
E) Обработка антибиотиками

Ответ:

4.Какая профессия связана непосредственно с разработкой рецептур, контролем технологических процессов и качеством выпускаемой продукции животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Инженер-технолог
B) Менеджер по продажам
C) Технолог продуктов питания животного происхождения
D) Лаборант химического анализа

Ответ:

5.Какие факторы определяют качество молока? Выберите несколько правильных ответа

A) Химический состав
B) Наличие бактерий
C) Внешний вид
D) Температура хранения
E) Уровень кислотности

Ответ:

6.Соотнесите виды сырья животного происхождения с основными продуктами, получаемыми из них.

1. Мясо	A) Творог
2. Молоко	B) Майонез
3. Яйца	C) Сосиски
	D) Сыр
	E) Омлет

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Основной целью деятельности предприятия отрасли технологии продуктов питания животного происхождения является: Выберите один правильный ответ

A) Выпуск экологически чистой продукции
B) Выпуск конкурентоспособной и востребованной продукции высокого качества
C) Экономия ресурсов
D) Получение прибыли и удовлетворение потребностей населения в продуктах питания животного происхождения

Ответ:

8.Определите правильные соответствия между технологическими процессами и целями их проведения.

1. Пастеризация	A) Консервирование
2. Варка	B) Стерилизация
3. Копчение	C) Изменение консистенции
	D) Обезвреживание микробов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Основным видом сырья для производства колбасных изделий является: Выберите один правильный ответ

A) Рыба
B) Морепродукты
C) Мясо говядины и свинины
D) Яйцо куриное

Ответ:

10.Какие ингредиенты добавляют в колбасы для улучшения их консистенции и структуры? Выберите несколько правильных ответа

A) Эмульгаторы
B) Загустители
C) Консерванты
D) Антиоксиданты
E) Натуральный шпик

Ответ:

11.Установите правильную связь между характеристиками продуктов животного происхождения и требованиями к ним.

1. Безопасность	A) Привлекательность внешнего вида
2. Питательная ценность	B) Отсутствие патогенных микроорганизмов
3. Органолептические свойства	C) Сохранение полезных компонентов
	D) Приятный вкус, запах, цвет

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Методы переработки мяса для изготовления колбасных изделий включают: Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Опишите основную цель деятельности специалиста-технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Какие основные виды сырья животного происхождения используются в производстве продуктов питания? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Кто является основным специалистом, отвечающим за разработку и внедрение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Инженер-конструктор
B) Технолог пищевой промышленности
C) Менеджер по продажам
D) Лаборант химического анализа

Ответ:

16.Объясните суть процесса созревания мяса и его значение при производстве мясных продуктов. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какой продукт получают преимущественно из коровьего молока? Выберите один правильный ответ

A) Сливочное масло
B) Кефир
C) Майонез
D) Йогурт

Ответ:

18.Перечислите основные показатели качества и безопасности продуктов животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Почему специалисты-технологи продуктов питания животного происхождения сегодня особенно востребованы на рынке труда? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Назовите особенности переработки птицы и перечислите основные этапы технологического процесса производства птичьих полуфабрикатов. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1. Сырьем для производства сыров служит: Выберите один правильный ответ

A)Молоко коровье
B)Яичный порошок
C)Кукурузный крахмал
D)Молочные белки и жиры

Ответ:
2.Определите соответствие между ингредиентом и его функцией в составе пищевых продуктов: Установите соответствие

1.Эмульгатор	A.Повышение срока хранения
2.Антиоксидант	B.Придание однородности структуре
3.Консервант	C.Предотвращение окислительных процессов
4.Регулятор кислотности	D.Изменение pH среды
5.Краситель	E.Придание яркости и привлекательности внешнему виду

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие виды механической обработки применяются при производстве колбасных изделий? Выберите несколько правильных ответов

A) Нарезка
B) Перемешивание фарша
C) Формование батонов
D) Охлаждение
E) Варка

Ответ:

4.Какой компонент придает яйцам желтую окраску и делает их привлекательными для потребителей? Выберите один правильный ответ

A)Витамин C
B)Железо
C)Каротиноиды
D)Белок альбумин

Ответ:

5.Какие факторы влияют на скорость порчи мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Высокая температура окружающей среды
B) Низкая влажность воздуха
C) Контакт с воздухом
D) Отсутствие света

Ответ:

6.Соотнесите название оборудования с процессом, который оно осуществляет: Установите соответствие

1.Гомогенизатор	A.Разделение компонентов
2. Центрифуга	B.Нагревание до определенной температуры
3.Сепаратор	C.Создание равномерной структуры
4.Пастеризатор	D.Отделение жидкой фракции от твердой
5.Варочный котёл	E.Подогрев до высоких температур

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

A	B	C	D	E

7.Процесс, позволяющий получить однородную структуру и улучшить органолептические свойства мясного фарша, называется:Выберите один правильный ответ

A) Охлаждение
B)Варка
C) Гомогенизация
D) Сушка

Ответ:

8.Установите соответствие между названием метода и целью его применения:

1.Пастеризация	A.Удаление патогенных микроорганизмов
2.Сублимационная сушка	B.Увеличение срока хранения
3. Гомогенизация	C.Улучшение однородности структуры
4.Копчение	D.Предотвращение окисления жиров
5.Соление	E.Сохранение питательных веществ
6.Консервирование сахаром	F.Придание аромата и антисептического эффекта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

9.При производстве каких продуктов животного происхождения обязательным этапом является пастеризация?Выберите один правильный ответ

A) Колбасные изделия
B) Молочные продукты
C) Рыбные консервы
D) Яичные продукты

Ответ:

10.Какие факторы определяют качество молока? Выберите несколько правильных ответов

A) Химический состав
B) Наличие бактерий
C) Внешний вид
D) Температура хранения
E) Уровень кислотности

Ответ:

11.Установите соответствие между оборудованием и технологической операцией, выполняемой данным оборудованием в технологии продуктов питания животного происхождения:

1. Фаршемешалка	A. Перемешивание компонентов
2. Шприцовка	B. Наполнение оболочек фаршем
3. Камера шоковой заморозки	C. Быстрая заморозка продукта
4. Дымогенератор	D. Обработка продукта дымом
5. Термокамера	E. Тепловая обработка продукта
6. Фризер	F. Замораживание продукта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

12.Дайте определение понятию «продукты питания животного происхождения». Классифицируйте эти продукты по основным группам, приведите примеры товаров каждой группы. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Назовите основные требования к качеству и безопасности продуктов питания животного происхождения. Опишите методы контроля качества и безопасности на всех стадиях технологического процесса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Ответ:

14..Какой процесс обеспечивает увеличение сроков хранения колбасных изделий и придает им характерный аромат и вкус? Выберите один правильный ответ

A) Заморозка
B) Копчение
C) Фасовка
D) Маринование

Ответ:

15.Опишите технологический процесс производства одного из следующих продуктов: мороженого, плавленого сыра, варёной колбасы. Приведите последовательность основных этапов производства и охарактеризуйте оборудование, используемое на каждом этапе. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

16.Какой показатель является ключевым при оценке микробиологической безопасности молочных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Кислотность
B) Наличие бактерий группы кишечной палочки (КМАФАнМ)
C) Вязкость
D) Цвет

Ответ:

17.Что такое стандартизация и сертификация пищевых продуктов животного происхождения? Чем отличаются обязательная и добровольная сертификация? Отметьте цели и задачи стандартизации. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

18.Перечислите современные тенденции и перспективы развития отрасли продуктов питания животного происхождения. Назовите возможные пути повышения эффективности производства и снижения себестоимости продукции. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19. Какие меры принимаются предприятиями пищевой промышленности для обеспечения безопасности и высокого качества продуктов животного происхождения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20. Перечислите основные производственные процессы на молочном заводе и кратко опишите каждый этап. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности включает:

7. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
8. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
9. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	7
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	3
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	4, 9, 18, 20
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	3, 5, 10, 12
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З16 психологические основы деятельности коллектива З17 психологические особенности личности	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	11, 15
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З103 основные приемы организации работы	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	2,6,7,13,14,17, 19

		исполнителей; З104 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.			
		Уметь: У102 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; У103 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У104 составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; У105 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; У106 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;			
		Навыки: Н78 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н79 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; Н80 расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; Н81 инструктажа и обучения персонала на			

		рабочих местах; Н82 обеспечения безопасных условий труда на производстве.			
ПК 3.4	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З105 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	4	1,8,16
		Уметь: У109 использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); У110 сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; У111 осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; У112 принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.			
		Навыки: Н85 группировки и анализа информации; Н86 расчета показателей производительности труда; Н87 расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6,З7,З8 У6,У7,У8	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З16,З17 У22,У23	11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 3.3	З102,З103,З104 У102,У103,У104,У105,У106 Н78,Н79,Н80,Н81,Н82	17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

		2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.4	З105 У110,У111,У112 Н85,Н86,Н87	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	-

	применительно к различным контекстам	
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.4	Организовывать работу трудового коллектива.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B, 2-A, 3-C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	B,C, D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B, 2-A, 3-C, 4-D, 5-E, 6-F		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

7.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные функции общения — информационная, регулятивная, экспрессивная и социально-психологическая. В профессиональной деятельности технолога продукты питания животного происхождения эти функции проявляются следующим образом: - Информационная: передача и получение информации о технологических процессах, качестве сырья, соблюдении нормативов и стандартов. - Регулятивная: контроль выполнения технологических операций, координация действий персонала, обеспечение соблюдения нормативных документов. - Экспрессивная: выражение эмоций, чувств, настроений в процессе работы, создание благоприятного	Основные функции общения — информационная, регулятивная, экспрессивная и социально-психологическая. В профессиональной деятельности технолога продукты питания животного происхождения эти функции проявляются следующим образом: - Информационная: передача и получение информации о технологических процессах, качестве сырья, соблюдении нормативов и стандартов. - Регулятивная: контроль выполнения технологических операций, координация действий персонала, обеспечение соблюдения нормативных документов. - Экспрессивная: выражение эмоций, чувств, настроений в процессе работы, создание благоприятного	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	психологического климата. - Социально-психологическая: формирование сплоченности коллектива, поддержание позитивных отношений внутри команды, повышение мотивации сотрудников.	психологического климата. - Социально-психологическая: формирование сплоченности коллектива, поддержание позитивных отношений внутри команды, повышение мотивации сотрудников.	
13.	Этапы делового общения: 1. Подготовка: сбор необходимой информации, определение цели общения, подготовка аргументов и материалов. 2.Начало контакта: установление доверительных отношений, представление сторон, уточнение целей и ожиданий. 3. Основной этап: обмен информацией, обсуждение ключевых моментов, выявление точек зрения и позиций сторон. 4. Заключение соглашения: достижение договоренностей, фиксация результатов, составление протоколов и соглашений. 5. Завершение общения: прощание, благодарность за участие, подтверждение дальнейших шагов и обязательств.	Этапы делового общения: 1. Подготовка: сбор необходимой информации, определение цели общения, подготовка аргументов и материалов. 2.Начало контакта: установление доверительных отношений, представление сторон, уточнение целей и ожиданий. 3. Основной этап: обмен информацией, обсуждение ключевых моментов, выявление точек зрения и позиций сторон. 4. Заключение соглашения: достижение договоренностей, фиксация результатов, составление протоколов и соглашений. 5. Завершение общения: прощание, благодарность за участие, подтверждение дальнейших шагов и обязательств.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Примеры официальных документов, используемых технологом продуктов питания животного происхождения: - Заявки на сырье и материалы. - Акты приемки-передачи сырья и готовой продукции. - Протоколы испытаний и анализов качества продукции. - Приказы и распоряжения по производственному процессу. - Отчеты о выполнении планов производства и реализации продукции. - Планы-графики проведения профилактических работ	Примеры официальных документов, используемых технологом продуктов питания животного происхождения: - Заявки на сырье и материалы. - Акты приемки-передачи сырья и готовой продукции. - Протоколы испытаний и анализов качества продукции. - Приказы и распоряжения по производственному процессу. - Отчеты о выполнении планов производства и реализации продукции. - Планы-графики проведения профилактических работ	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	оборудования.	оборудования.	
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Принципы профессиональной этики технолога продуктов питания животного происхождения включают: 1. Честность и добросовестность точное выполнение обязанностей, предоставление достоверной информации о продукте. 2. Ответственность: осознание важности выполняемых функций и последствий ошибок. 3. Конфиденциальность: сохранение коммерческой тайны предприятия и личной информации клиентов. 4.Корректность и уважение: соблюдение норм делового этикета, уважительное отношение к партнерам и сотрудникам. 5. Профессионализм: постоянное совершенствование профессиональных знаний и навыков, следование стандартам отрасли.	Принципы профессиональной этики технолога продуктов питания животного происхождения включают: 1. Честность и добросовестность точное выполнение обязанностей, предоставление достоверной информации о продукте. 2. Ответственность: осознание важности выполняемых функций и последствий ошибок. 3. Конфиденциальность: сохранение коммерческой тайны предприятия и личной информации клиентов. 4.Корректность и уважение: соблюдение норм делового этикета, уважительное отношение к партнерам и сотрудникам. 5. Профессионализм: постоянное совершенствование профессиональных знаний и навыков, следование стандартам отрасли.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	1. переговоры: открытое обсуждение проблемы, поиск компромисса и взаимовыгодного решения. 2. Медиация: привлечение	1. переговоры: открытое обсуждение проблемы, поиск компромисса и взаимовыгодного решения. 2. Медиация: привлечение	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/

	третьей нейтральной стороны для урегулирования спора. 3. Арбитраж: обращение к независимой экспертизе или авторитетному лицу для вынесения окончательного решения. 4.Уклонение: временный отказ от конфронтации, отсрочка решения до появления лучших условий. 5. Приспособление: согласие одной стороны с мнением другой, несмотря на внутренние сомнения. 6. Компромисс: взаимные уступки сторон, достижение промежуточного решения.	третьей нейтральной стороны для урегулирования спора. 3. Арбитраж: обращение к независимой экспертизе или авторитетному лицу для вынесения окончательного решения. 4.Уклонение: временный отказ от конфронтации, отсрочка решения до появления лучших условий. 5. Приспособление: согласие одной стороны с мнением другой, несмотря на внутренние сомнения. 6. Компромисс: взаимные уступки сторон, достижение промежуточного решения.	ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Активное слушание — это умение внимательно выслушивать собеседника, проявлять интерес к сказанному, переспрашивать и уточнять детали, выражать понимание и сочувствие. Примеры применения активного слушания технологом продуктов питания животного происхождения: - Во время обсуждения технологических изменений с коллегами или поставщиками сырья. - При взаимодействии с клиентами или представителями торговых сетей касательно качества продукции. - В ходе обсуждения возникающих проблем на производственной линии с целью поиска оптимального решения.	Активное слушание — это умение внимательно выслушивать собеседника, проявлять интерес к сказанному, переспрашивать и уточнять детали, выражать понимание и сочувствие. Примеры применения активного слушания технологом продуктов питания животного происхождения: - Во время обсуждения технологических изменений с коллегами или поставщиками сырья. - При взаимодействии с клиентами или представителями торговых сетей касательно качества продукции. - В ходе обсуждения возникающих проблем на производственной линии с целью поиска оптимального решения.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Технолог продуктов питания животного происхождения активно применяет следующие виды невербальной коммуникации: 1.Жестикуляция и мимика — использование жестов и выражения лица для усиления	Технолог продуктов питания животного происхождения активно применяет следующие виды невербальной коммуникации: 1.Жестикуляция и мимика — использование жестов и выражения лица для усиления	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	вербального сообщения, демонстрации уверенности или заинтересованности. 2.Пространственная дистанция (проксемика) — выбор подходящего расстояния при общении с коллегами, партнерами или клиентами, учитывая культурные и социальные нормы. 3. Одежда и внешний вид (хаптика)— аккуратный внешний вид, соответствующий корпоративному стилю, формирует положительное впечатление и доверие со стороны партнеров и потребителей.	вербального сообщения, демонстрации уверенности или заинтересованности. 2.Пространственная дистанция (проксемика) — выбор подходящего расстояния при общении с коллегами, партнерами или клиентами, учитывая культурные и социальные нормы. 3. Одежда и внешний вид (хаптика)— аккуратный внешний вид, соответствующий корпоративному стилю, формирует положительное впечатление и доверие со стороны партнеров и потребителей.	

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C,E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,D,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

6.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Технолог продуктов питания животного происхождения активно применяет следующие виды невербальной коммуникации: 1. **Жестикуляция и мимика** — использование жестов и выражения лица для усиления вербального сообщения, демонстрации уверенности или заинтересованности. 2. Пространственная дистанция (проксемика)— выбор подходящего расстояния при общении с коллегами, партнерами или клиентами, учитывая культурные и социальные нормы. 3. Одежда и внешний вид	Технолог продуктов питания животного происхождения активно применяет следующие виды невербальной коммуникации: 1. **Жестикуляция и мимика** — использование жестов и выражения лица для усиления вербального сообщения, демонстрации уверенности или заинтересованности. 2. Пространственная дистанция (проксемика)— выбор подходящего расстояния при общении с коллегами, партнерами или клиентами, учитывая культурные и социальные нормы. 3. Одежда и внешний вид (хаптика) — аккуратный внешний	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	(хаптика) — аккуратный внешний вид, соответствующий корпоративному стилю, формирует положительное впечатление и доверие со стороны партнеров и потребителей.	вид, соответствующий корпоративному стилю, формирует положительное впечатление и доверие со стороны партнеров и потребителей.	
13.	Алгоритм подготовки и проведения деловых переговоров выглядит следующим образом: 1. Сбор информации: изучение потребностей покупателя, характеристик продукции, конкурентоспособности товара, рыночных тенденций. 2. Определение целей и задач: формулировка конкретных целей переговоров, включая условия поставок, цены, сроки и объемы. 3. Разработка стратегии и сценария: планирование хода переговоров, подготовка аргументов и контраргументов, разработка альтернативных предложений. 4. Проведение переговоров: активное слушание, четкое изложение позиции, аргументированное убеждение, поиск компромиссов. 5. Заключительный этап: подписание договора или протокола о намерениях, закрепление достигнутых договоренностей, согласование последующих шагов.	Алгоритм подготовки и проведения деловых переговоров выглядит следующим образом: 1. Сбор информации: изучение потребностей покупателя, характеристик продукции, конкурентоспособности товара, рыночных тенденций. 2. Определение целей и задач: формулировка конкретных целей переговоров, включая условия поставок, цены, сроки и объемы. 3. Разработка стратегии и сценария: планирование хода переговоров, подготовка аргументов и контраргументов, разработка альтернативных предложений. 4. Проведение переговоров: активное слушание, четкое изложение позиции, аргументированное убеждение, поиск компромиссов. 5. Заключительный этап: подписание договора или протокола о намерениях, закрепление достигнутых договоренностей, согласование последующих шагов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Методы профилактики стресса и эмоционального выгорания в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: - Регулярное проведение тренингов по развитию навыков эффективного общения и управления конфликтами. - Создание комфортной психологической атмосферы в коллективе через поддержку открытости и доверия.	Методы профилактики стресса и эмоционального выгорания в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: - Регулярное проведение тренингов по развитию навыков эффективного общения и управления конфликтами. - Создание комфортной психологической атмосферы в коллективе через поддержку открытости и доверия.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Организация корпоративных мероприятий, направленных на укрепление командного духа и снятие напряжения. - Обучение методам саморегуляции и релаксации, таким как дыхательные упражнения, медитация, йога. - Применение современных цифровых инструментов для автоматизации рутинных рабочих процессов и снижения нагрузки.	- Организация корпоративных мероприятий, направленных на укрепление командного духа и снятие напряжения. - Обучение методам саморегуляции и релаксации, таким как дыхательные упражнения, медитация, йога. - Применение современных цифровых инструментов для автоматизации рутинных рабочих процессов и снижения нагрузки.	
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Коммуникативные технологии включают следующие инструменты и методы общения, широко применимые в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: - Телефонные переговоры и видеоконференцсвязь:Позволяют оперативно решать производственные вопросы, согласовывать планы работы с коллегами и партнерами, проводить консультации удаленно. Например, обсуждение вопросов качества сырья с поставщиком. - Электронная почта и мессенджеры: Используются для обмена информацией, документацией, согласования рабочих моментов. Например, отправка протоколов лабораторных исследований коллегам или руководителям. - Корпоративные порталы и внутренние сети (интранеты): Обеспечивают централизованное размещение важной рабочей информации,	Коммуникативные технологии включают следующие инструменты и методы общения, широко применимые в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: - Телефонные переговоры и видеоконференцсвязь: Позволяют оперативно решать производственные вопросы, согласовывать планы работы с коллегами и партнерами, проводить консультации удаленно. Например, обсуждение вопросов качества сырья с поставщиком. - Электронная почта и мессенджеры:Используются для обмена информацией, документацией, согласования рабочих моментов. Например, отправка протоколов лабораторных исследований коллегам или руководителям. - Корпоративные порталы и внутренние сети (интранеты): Обеспечивают централизованное размещение важной рабочей информации, инструкций,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	инструкций, нормативных актов, внутренних распоряжений. Например, ознакомление сотрудников с внутренними приказами компании. - Документация и отчёты: Важнейший способ формального письменного общения, фиксирующий результаты выполнения работ, проведение проверок и контроль качества продукции. Например, составление отчетов о результатах проверки качества сырья. - Личные встречи и совещания:Способствуют эффективному решению сложных вопросов, коллективному обсуждению проблем и принятию решений. Например, обсуждения изменений рецептур и технологических процессов на производственном совещании.	нормативных актов, внутренних распоряжений. Например, ознакомление сотрудников с внутренними приказами компании. - Документация и отчёты: Важнейший способ формального письменного общения, фиксирующий результаты выполнения работ, проведение проверок и контроль качества продукции. Например, составление отчетов о результатах проверки качества сырья. - Личные встречи и совещания: Способствуют эффективному решению сложных вопросов, коллективному обсуждению проблем и принятию решений. Например, обсуждения изменений рецептур и технологических процессов на производственном совещании.	
17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Наиболее распространённые коммуникативные барьеры в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: -Языковые различия: Возникают при взаимодействии с иностранными поставщиками или партнёрами. Преодолевается изучением иностранного языка, использованием переводчиков, стандартизацией документации. -Технические трудности:Связаны с неисправностью оборудования, сбоем связи. Решаются	Наиболее распространённые коммуникативные барьеры в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения: - Языковые различия: Возникают при взаимодействии с иностранными поставщиками или партнёрами. Преодолевается изучением иностранного языка, использованием переводчиков, стандартизацией документации. - Технические трудности:Связаны с неисправностью оборудования, сбоем связи. Решаются регулярным техническим обслуживанием техники,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	регулярным техническим обслуживанием техники, наличием резервных каналов связи. -Недостаток общей терминологии: Происходит при недостаточном знании отраслевых терминов. Преодолевается путём регулярного изучения специализированной литературы, проведения тренингов и семинаров. -Организационные проблемы: К примеру, несогласованность действий подразделений или отсутствие чётких регламентов коммуникации. Устраняются разработкой и утверждением чётких процедур и должностных инструкций. - Психологические барьеры: Неверие в профессионализм собеседника, личные конфликты. Преодолеваются созданием корпоративной культуры взаимного уважения, проведением тренингов по развитию навыков межличностного общения.	наличием резервных каналов связи. -Недостаток общей терминологии: Происходит при недостаточном знании отраслевых терминов. Преодолевается путём регулярного изучения специализированной литературы, проведения тренингов и семинаров. -Организационные проблемы: К примеру, несогласованность действий подразделений или отсутствие чётких регламентов коммуникации. Устраняются разработкой и утверждением чётких процедур и должностных инструкций. - Психологические барьеры: Неверие в профессионализм собеседника, личные конфликты. Преодолеваются созданием корпоративной культуры взаимного уважения, проведением тренингов по развитию навыков межличностного общения.	
19.	Особенности деловой переписки и оформления служебных документов в данной отрасли заключаются в следующем: - Четкость формулировок и соблюдение норм официально-делового стиля письма. - Точность изложения фактов и показателей, особенно когда речь идёт о качественных характеристиках сырья и продукции. - Строгое соблюдение установленных форматов и шаблонов документов, принятых в организации. - Обязательное указание реквизитов сторон, даты составления, регистрационного номера, подписи уполномоченных лиц.	Особенности деловой переписки и оформления служебных документов в данной отрасли заключаются в следующем: - Четкость формулировок и соблюдение норм официально-делового стиля письма. - Точность изложения фактов и показателей, особенно когда речь идёт о качественных характеристиках сырья и продукции. - Строгое соблюдение установленных форматов и шаблонов документов, принятых в организации. - Обязательное указание реквизитов сторон, даты составления, регистрационного номера, подписи уполномоченных лиц. **Пример:**	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

		При написании письма-запроса поставщику сырья, указываются точные требования к качеству сырья, сроки поставки, условия оплаты и реквизиты договора.	
20.	Деловая коммуникация — это форма профессионального общения, направленная на достижение определённых целей в рамках трудовой деятельности. Она характеризуется официальностью, точностью, соблюдением общепринятых норм и правил поведения, а также направленностью на решение профессиональных задач. Основные отличия деловой коммуникации от повседневной: - Официальность и строгость стиля речи. - Наличие строгих рамок этикета и протокола. - Ориентация на выполнение конкретных задач и получение результата. - Использование специальной терминологии и понятий, характерных для конкретной сферы деятельности.	Деловая коммуникация — это форма профессионального общения, направленная на достижение определённых целей в рамках трудовой деятельности. Она характеризуется официальностью, точностью, соблюдением общепринятых норм и правил поведения, а также направленностью на решение профессиональных задач. Основные отличия деловой коммуникации от повседневной: - Официальность и строгость стиля речи. - Наличие строгих рамок этикета и протокола. - Ориентация на выполнение конкретных задач и получение результата. - Использование специальной терминологии и понятий, характерных для конкретной сферы деятельности. **Пример:** Технологи отдела качества предприятия, проводящие проверку поступившего сырья, обязаны составить официальный акт приёмки с указанием точных характеристик продукта (влажность, жирность, микробиология), тогда как в обычной жизни человек просто обсудит вкусовые качества блюда с друзьями.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

1 Вариант

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого	Прочитайтетек	Что такое коммуникация? Выберите один правильный

<table>
<tr><td>типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>ст,выберите правильныйответ</td><td>ответ.
A) Процесс обмена информацией с целью достижения взаимопонимания.
B) Процесс односторонней передачи информации.
C) Письменная передача сообщений.
D) Способы взаимодействия животных друг с другом.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие методы относятся к активным методам слушания? Выберите несколько вариантов ответа

A) Поддакивание («да-да»).
B) Резюмирование услышанного.
C) Повторение сказанных собеседником мыслей своими словами.
D) Задавание уточняющих вопросов.
E) Активное использование жестикуляции во время прослушивания.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между видом конфликта и его и определением:
<table><tr><td>1.Внутриличностный</td><td>A) Возникает□меж□у двумя или несколькими людьми, имеющими различные взгляды и интересы.</td></tr><tr><td>2.Межличностный</td><td>B) Происходит внутри личности, когда сталкиваются противоречивые желания, потребности или ценности.</td></tr><tr><td>3.Групповой</td><td>C) Связан с разногласиями между отдельными группами люде□ ил подразделениями.</td></tr></table></td></tr>
</table>

		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A B C |			
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выбороответа	Что является главным критерием успешной коммуникации специалиста-технолога пищевого производства? Выберите один правильный ответ A) Скорость передачи информации. B) Четкость и понятность передаваемых сведений. C) Количество переданной информации. D) Эмоциональная окраска речи. Ответ:
Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите основные функции общения в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ Ответ:

2 Вариант

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытоготипа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	1. Что такое активное слушание? Выберите один правильный отве A) Способ общения, при котором человек активно высказывается и выражает свою точку зрения. B) Метод восприятия информации собеседника с полным вниманием и пониманием. C) Процесс чтения сообщений электронной почты и мгновенных уведомлений. D) Навык ведения переговоров и заключения сделок. Ответ:
Заданиезакрытоготипасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	8. Какие качества необходимы специалисту-технологу для успешного ведения деловых переговоров с партнерами и клиентами? Выберите несколько правильных ответов A) Умение убеждать и аргументированно отстаивать позицию. B) Способность внимательно выслушивать мнение другой стороны. C) Знание психологии влияния и манипуляции людьми. D) Владение техникой ведения переговоров и убеждения. E) Готовность идти на любые компромиссы ради успеха сделки.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>9. Установите соответствие между принципом профессиональной этики и примером поведения технолога продуктов питания животного происхождения:
<table><tr><td>1. Ответственность</td><td>A. Своевременное уведомление руководства о выявленных нарушениях технологических режимов.</td></tr><tr><td>2. Корректность</td><td>B. Поддержание уважительного тона и стиля общения с коллегами и руководством.</td></tr><tr><td>3. Конфиденциальность</td><td>C. Сохранение коммерческой тайны предприятия и неразглашение информации третьим лицам.</td></tr><tr><td>4. Инициативность</td><td>D. Предложение мероприятий по оптимизации производственных процессов и снижению потерь.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какой стиль поведения в конфликте характеризуется стремлением избежать конфликта любой ценой?
Выберите один правильный ответ

A) Конкурентоспособность.
B) Сотрудничество.
C) Уклонение.
D) Компромисс.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение</td><td>Опишите особенности деловой переписки и оформления служебных документов в сфере технологии продуктов питания животного происхождения. Приведите примеры.
Дайте развёрнутый ответ</td></tr>
</table>

	задачи	Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1.Что такое коммуникация? Выберите один правильный ответ.
A) Процесс обмена информацией с целью достижения взаимопонимания.
B) Процесс односторонней передачи информации.
C) Письменная передача сообщений.
D) Способы взаимодействия животных друг с другом.

Ответ:

2.Установите соответствие между видом конфликта и его определением:

Вид конфликта Определение

1.Внутриличностный	A) Возникает между двумя или несколькими людьми, имеющими различные взгляды и интересы.
2.Межличностный	B) Происходит внутри личности, когда сталкиваются противоречивые желания, потребности или ценности.
3.Групповой	C) Связан с разногласиями между отдельными группами людей или подразделениями.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

3.Какие методы относятся к активным методам слушания? Выберите несколько правильных ответа

A) Поддакивание («да-да»).
B) Резюмирование услышанного.
C) Повторение сказанных собеседником мыслей своими словами.
D) Задавание уточняющих вопросов.
E) Активное использование жестикуляции во время прослушивания.

Ответ:

4.К какому виду конфликта относится ситуация, когда сотрудники одной команды не согласны друг с другом относительно приоритетов задач? Выберите один правильный ответ.

A) Межличностный конфликт.
B) Организационный конфликт.
C) Внутриорганизационный конфликт.
D) Внешний конфликт.

Ответ:

5.Назовите формы официального общения, применяемые в работе технолога продуктов питания животного происхождения: Выберите несколько правильных ответа

A) Совещания и планёрки.
B) Составление и согласование технической документации.
C) Участие в выставках и конференциях.
D) Организация рабочих встреч с поставщиками сырья.
E) Неофициальные разговоры в обеденном перерыве.

Ответ:

6.Установите правильное соответствие между видами коммуникаций и их характеристиками:

1. Вербальная	A) Передача информации посредством жестов, мимики, позы тела.
2. Невербальная	B) Передача информации словами, устной или письменной речью.
3. Формальная	C) Официальная, структурированная форма общения, соответствующая правилам и нормам деловой этики.
4. Неформальная	D) Неофициальная, свободная форма общения, основанная на личных предпочтениях и удобстве участников.
5. Устная	E) Общение происходит голосом, лицом к лицу или дистанционно, в режиме реального времени.
6. Письменная	F) Информация фиксируется в письменном виде и передается через письма, отчёты, электронные письма и другие формы документации.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

7.Что из перечисленного не является элементом невербальной коммуникации? Выберите один правильный ответ:

A) Мимика лица.
B) Тембр голоса.
C) Дистанция между людьми.
D) Использование сложных технических терминов.

Ответ:

8.Установите правильное соответствие между методами управления конфликтами и их описанием:

1. Компромисс	A) Стороны идут навстречу друг другу, частично отказываясь от собственных требований ради достижения общего согласия.
2. Соперничество	B) Стремление одной стороны настоять на своём, несмотря на возражения другой стороны.
3. Уклонение	C) Избегание обсуждения проблемы, уход от прямого взаимодействия с оппонентом.
4. Сотрудничество	D) Совместная работа сторон над поиском взаимовыгодного решения, учитывающего интересы всех участников.
5. Приспособление	E) Уступка одной стороной своим интересам ради сохранения отношений с другой стороной.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

1. Какой из следующих элементов относится к вербальным средствам коммуникации? Выберите один правильный ответ

A) Интонация голоса.
B) Жесты рук.
C) Темп речи.
D) Цвет стен кабинета.

Ответ:

10.Какие аспекты важны при написании официальной служебной записки технологом предприятия по производству мясопродуктов? Выберите несколько правильных ответа

A) Лаконичность и четкость формулировок.
B) Указание конкретных сроков исполнения поручений.
C) Яркое эмоциональное выражение мнения автора.
D) Наличие подписи и даты составления документа.
E) Использование профессионального жаргона и аббревиатур.

Ответ:

11.Установите соответствие между элементами первого столбца и второго. Укажите букву, соответствующую правильному варианту ответа.

1. Язык делового общения	A) Официальный стиль письма и устной коммуникации, характерный для деловой среды.
2. Деловые переговоры	B) Метод ведения диалога, целью которого является достижение взаимовыгодного соглашения между сторонами.
3. Коммуникационная компетентность	C) Способность эффективно использовать вербальные и невербальные способы передачи информации.
4. Обратная связь	D) Сообщение получателя отправителю о восприятии переданной информации и реакции на неё.
5. Перцептивный барьер	E) Сложности восприятия информации из-за субъективных установок, стереотипов или предвзятых мнений.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

12.Опишите основные функции общения в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Перечислите и охарактеризуйте основные этапы процесса делового общения технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Приведите примеры официально-деловой документации, используемой технологом продуктов питания животного происхождения в повседневной практике.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какое средство коммуникации чаще всего используется для оперативного взаимодействия сотрудников на производстве продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Электронная почта.
B) Телефонные переговоры.
C) Личные встречи и беседы.
D) Официальные приказы и распоряжения.

Ответ:

16.Охарактеризуйте основные принципы профессиональной этики технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Что является главным критерием успешной коммуникации специалиста-технолога пищевого производства? Выберите один правильный ответ

A) Скорость передачи информации.
B) Четкость и понятность передаваемых сведений.
C) Количество переданной информации.
D) Эмоциональная окраска речи.

Ответ:

18.Опишите способы разрешения конфликтов, характерные для профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Объясните значение понятия «активное слушание» и приведите конкретные примеры его применения в работе технолога продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Назовите и опишите три основных вида невербальных сигналов, которыми пользуется технолог продуктов питания животного происхождения в процессе взаимодействия с коллегами и партнёрами. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Вариант 2

2. Что такое активное слушание? Выберите один правильный отве

A) Способ общения, при котором человек активно высказывается и выражает свою точку зрения.
B) Метод восприятия информации собеседника с полным вниманием и пониманием.
C) Процесс чтения сообщений электронной почты и мгновенных уведомлений.
D) Навык ведения переговоров и заключения сделок.

Ответ:

3. Установите соответствие между видом общения и примером, характерным для технолога продуктов питания животного происхождения:

1. Деловое	A. Запрос поставщика сырья на поставку новой партии говядины.
2. Общение с потребителями	B. Переговоры с руководителем отдела

	продаж относительно новых видов колбасных изделий.
3. Внутреннее деловое общение	C. Консультация с инженером-технологом по вопросам технологического режима варки сосисок.
4. Неформальное общение	D. Беседы с коллегами в обеденный перерыв о предпочтениях покупателей мясных деликатесов.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

4. Укажите виды вербальной коммуникации, используемые специалистами-технологами на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения:
Выберите несколько правильных ответов

A) Очная беседа.
B) Письменная документация.
C) Телекоммуникационные каналы связи (телефон, электронная почта).
D) Невербальные сигналы (жесты, мимика).
E) Обсуждение профессиональных стандартов и регламентов.

Ответ:

5. Какой вид невербальной коммуникации включает жесты, мимику и позы человека?
Выберите один правильный отает

A) Паралингвистическая коммуникация.
B) Кинестетика.
C) Проксемика.
D) Ольфакторная коммуникация.

Ответ:

6. Какие черты характеризуют поведение профессионала в области технологий продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов

A) Соблюдение субординации и правил внутреннего распорядка
B) Высокая стрессоустойчивость и умение конструктивно решать конфликты.
C) Способность быстро принимать решения даже в нестандартных ситуациях.
D) Высокий уровень ответственности за соблюдение санитарных норм и технических регламентов.
E) Умение грамотно вести деловую переписку и переговоры.

Ответ:

6.Соотнесите инструмент коммуникации с примером его использования технологом продуктов питания животного происхождения:

1. Электронная почта	A. Отправка отчета о результатах проверки

	качества поступившего сырья
2. Телефония	B. Согласование деталей поставки сырья с поставщиком по телефону.
3. Личная встреча	C. Проведение совещания по итогам квартала с руководящим составом предприятия.
4. Документационное оформление	D. Оформление заявки на закупку ингредиентов и упаковочного материала.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Как называется процесс обмена информацией и знаниями между сотрудниками организации для достижения общих целей? Выберите один правильный ответ

A) Коучинг.
B) Обратная связь.
C) Командное взаимодействие.
D) Делегирование полномочий.

Ответ:

8.Определите возможные барьеры в общении и установите соответствие с примерами: Установите соответствие

1. Языковой	A. Разговор технолога с иностранным поставщиком сырья, когда обе стороны плохо понимают друг друга.
2. Психологический	B. Нежелание сотрудника принять критику от руководителя и отрицательная реакция на замечания.
3. Организационный	C. Отсутствие чёткой структуры подчинённости и должностных инструкций на предприятии.
4. Информационный	D. Несвоевременное получение технологом необходимой информации о поставках сырья.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

10.С какой целью используются профессиональные стандарты в области коммуникаций на предприятиях пищевой промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Для определения размера заработной платы сотрудников.
B) Для установления единых требований к квалификации специалистов и уровню их коммуникативных компетенций.
C) Для оценки качества продукции.
D) Для разработки маркетинговых стратегий.

Ответ:

11.Какие качества необходимы специалисту-технологу для успешного ведения деловых переговоров с партнерами и клиентами? Выберите несколько правильных ответов

B) Умение убеждать и аргументированно отстаивать позицию.
B) Способность внимательно выслушивать мнение другой стороны.
C) Знание психологии влияния и манипуляции людьми.
D) Владение техникой ведения переговоров и убеждения.
E) Готовность идти на любые компромиссы ради успеха сделки.

Ответ:

12.Установите соответствие между принципом профессиональной этики и примером поведения технолога продуктов питания животного происхождения:

1. Ответственность	A. Своевременное уведомление руководства о выявленных нарушениях технологических режимов.
2. Корректность	B. Поддержание уважительного тона и стиля общения с коллегами и руководством.
3. Конфиденциальность	C. Сохранение коммерческой тайны предприятия и неразглашение информации третьим лицам.
4. Инициативность	D. Предложение мероприятий по оптимизации производственных процессов и снижению потерь.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Назовите и опишите три основных вида невербальных сигналов, которыми пользуется технолог продуктов питания животного происхождения в процессе взаимодействия с коллегами и партнёрами. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Опишите алгоритм подготовки и проведения деловых переговоров технологом продуктов питания животного происхождения с потенциальным крупным покупателем. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Расскажите о способах профилактики стресса и эмоционального выгорания среди работников пищевых производств, связанных с коммуникациями. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какой подход считается эффективным способом разрешения конфликтов в коллективе предприятий по производству продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Игнорирование разногласий.
B) Быстрое принятие решения руководством.
C) Открытый диалог сторон конфликта и поиск взаимовыгодного решения.
D) Переход конфликта в письменную форму.

Ответ:

16.Перечислите и охарактеризуйте коммуникативные технологии, используемые в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения. Приведите примеры конкретных ситуаций их применения.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какой стиль поведения в конфликте характеризуется стремлением избежать конфликта любой ценой? Выберите один правильный ответ

A) Конкурентоспособность.
B) Сотрудничество.
C) Уклонение.
D) Компромисс.

Ответ:

18.Какие коммуникативные барьеры наиболее часто встречаются в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения? Описывайте пути преодоления этих барьеров. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите особенности деловой переписки и оформления служебных документов в сфере технологии продуктов питания животного происхождения. Приведите примеры. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Что такое деловая коммуникация? Чем она отличается от повседневного общения? Приведите конкретные примеры, подтверждающие ваше мнение. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.02 Процессы и аппараты

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.02 Процессы и аппараты
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.02 Процессы и аппараты деятельности включает:

10. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
11. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
12. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6
ПК 2.1	Планировать выполнение работ исполнителями.	4
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в	ОП.02 Процессы и аппараты	1,2	4, 9, 18, 20

		профессиональной и смежных областях З33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации	ОП.02 Процессы и аппараты	1,2	3, 5, 10, 11,12,15
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации,			

		структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			
ПК 1.2	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З11 требования охраны труда; З12 производственный контроль на предприятиях отрасли; З13 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З14 основы производственного учета; З15 методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	ОП.02 Процессы и аппараты	1,2	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Уметь: У12 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; У13 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У14 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У15 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;			
		Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-			

		отчетной документации; Н2 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н3 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н4 проверки товарного оформления и хранения продукции;			
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знать: З57 общие сведения о мясном скотоводстве; З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; З60 ход приемки сырья животного происхождения; Уметь: У73 приемки сырья животного происхождения; У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У75 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	ОП.02 Процессы и аппараты	3,4	1,8,16,17

		требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; Н36 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н37 распределения поступающего сырья на переработку; Н38 первичной обработки сырья; Н39 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н40 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н41 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6,З7,З8 У6,У7,У8	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 1.2	З11,З12,З13,З14,З15 У12,У13,У14,У15 Н1,Н2,Н3,Н4	2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1

		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 2.1	357,358,359,360 У73,У74,У75,У76 Н36,Н37,Н38,Н39,Н40,Н41	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если

		допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

		отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	-

	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 2.1	Планировать выполнение работ исполнителями.	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B,2-A, 3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-B,3-C, 4-D, 5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Процесс теплопередачи заключается в переносе тепловой энергии от более нагретых тел к менее нагретым. Интенсивность теплопередачи определяется следующими основными факторами: - Разница температур между горячим и холодным теплоносителями. - Площадь поверхности теплообмена. - Коэффициент теплопередачи, зависящий от свойств материалов, состояния поверхности и условий теплообмена. - Физико-химические свойства теплоносителей (теплопроводность, вязкость, плотность и др.).	Процесс теплопередачи заключается в переносе тепловой энергии от более нагретых тел к менее нагретым. Интенсивность теплопередачи определяется следующими основными факторами: - Разница температур между горячим и холодным теплоносителями. - Площадь поверхности теплообмена. - Коэффициент теплопередачи, зависящий от свойств материалов, состояния поверхности и условий теплообмена. - Физико-химические свойства теплоносителей (теплопроводность, вязкость, плотность и др.).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

13.	Равновесие фаз — это состояние системы, при котором концентрация распределяемого вещества в двух контактирующих фазах становится постоянной во времени. Графически равновесие фаз изображается линией равновесия на диаграмме состав-фракция. Эта линия определяет предельное значение концентрации, которое может быть достигнуто при данном составе другой фазы. Чем дальше реальная рабочая линия от линии равновесия, тем эффективнее происходит разделение компонентов.	Равновесие фаз — это состояние системы, при котором концентрация распределяемого вещества в двух контактирующих фазах становится постоянной во времени. Графически равновесие фаз изображается линией равновесия на диаграмме состав-фракция. Эта линия определяет предельное значение концентрации, которое может быть достигнуто при данном составе другой фазы. Чем дальше реальная рабочая линия от линии равновесия, тем эффективнее происходит разделение компонентов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Основные методы перемешивания жидкостей включают механическое перемешивание (мешалки), пневматическое перемешивание (барботеры), циркуляционное перемешивание (насосы). Для высоковязких жидкостей наиболее эффективны рамные мешалки, так как они создают эффективное движение слоев жидкости даже при высоких значениях вязкости благодаря большой длине лопастей и медленной скорости вращения.	Основные методы перемешивания жидкостей включают механическое перемешивание (мешалки), пневматическое перемешивание (барботеры), циркуляционное перемешивание (насосы). Для высоковязких жидкостей наиболее эффективны рамные мешалки, так как они создают эффективное движение слоев жидкости даже при высоких значениях вязкости благодаря большой длине лопастей и медленной скорости вращения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Методы классификации фильтровальных аппаратов делятся по следующим признакам: - По способу создания давления: вакуумные, напорные, атмосферные. - По виду фильтрующей перегородки: сетчатые,	.Методы классификации фильтровальных аппаратов делятся по следующим признакам: - По способу создания давления: вакуумные, напорные, атмосферные. - По виду фильтрующей перегородки: сетчатые, тканевые,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	тканевые, мембранные, зернистые. - По характеру фильтрования: непрерывное, периодическое. Эффективность фильтрования определяется такими параметрами, как: - Производительность фильтрации (скорость прохождения жидкости через фильтр). - Сопротивление фильтрующего слоя. - Степень очистки (количество удалённых примесей). - Способность удерживать мелкие частицы.	мембранные, зернистые. - По характеру фильтрования: непрерывное, периодическое. Эффективность фильтрования определяется такими параметрами, как: - Производительность фильтрации (скорость прохождения жидкости через фильтр). - Сопротивление фильтрующего слоя. - Степень очистки (количество удалённых примесей). - Способность удерживать мелкие частицы.	
17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	- Конвективная сушка: передача тепла от горячего газа (воздуха) к материалу. Используется в пищевой, химической, фармацевтической промышленности. - Контактная сушка: передача тепла через стенку аппарата. Применяется для тонкослойных материалов, паст и гелей. - Инфракрасная сушка: использование инфракрасного излучения для нагрева и сушки. Применима для тонких слоёв и деликатных материалов. - Сублимационная сушка: замораживание материала и последующее удаление льда в вакууме. Используют в фармацевтике и пищевой промышленности для сохранения витаминов и питательных веществ.	- Конвективная сушка: передача тепла от горячего газа (воздуха) к материалу. Используется в пищевой, химической, фармацевтической промышленности. - Контактная сушка: передача тепла через стенку аппарата. Применяется для тонкослойных материалов, паст и гелей. - Инфракрасная сушка: использование инфракрасного излучения для нагрева и сушки. Применима для тонких слоёв и деликатных материалов. - Сублимационная сушка: замораживание материала и последующее удаление льда в вакууме. Используют в фармацевтике и пищевой промышленности для сохранения витаминов и питательных веществ.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Основные критерии подобия включают числа Нуссельта,	Основные критерии подобия включают числа Нуссельта,	5 б — полный правильный ответ;

	Рейнольдса, Прандтля и Пекле. Они позволяют оценить гидродинамические характеристики потока, интенсивность теплообмена и масштабируемость экспериментальных результатов на промышленные установки.	Рейнольдса, Прандтля и Пекле. Они позволяют оценить гидродинамические характеристики потока, интенсивность теплообмена и масштабируемость экспериментальных результатов на промышленные установки.	1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Характер течения существенно влияет на коэффициенты теплоотдачи и гидравлическое сопротивление. Турбулентное течение обеспечивает лучшую теплопередачу, однако сопровождается большим сопротивлением. Критерий перехода — число Рейнольдса (Re).	Характер течения существенно влияет на коэффициенты теплоотдачи и гидравлическое сопротивление. Турбулентное течение обеспечивает лучшую теплопередачу, однако сопровождается большим сопротивлением. Критерий перехода — число Рейнольдса (Re).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A, 2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B, C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D, 5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Получение низких температур методом расширения газа основано на явлении адиабатического расширения (эффект Джоуля-Томсона): при расширении газа происходит снижение его температуры. Давление играет ключевую роль, так как от него зависят конечная температура и эффективность охлаждения. Чем выше начальное давление газа перед расширением, тем ниже будет конечная температура	Получение низких температур методом расширения газа основано на явлении адиабатического расширения (эффект Джоуля-Томсона): при расширении газа происходит снижение его температуры. Давление играет ключевую роль, так как от него зависят конечная температура и эффективность охлаждения. Чем выше начальное давление газа перед расширением, тем ниже будет конечная температура	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Активированный уголь обладает большой площадью поверхности и высокой сорбирующей способностью, эффективно удаляет органические примеси из воды. Примеры применения: очистка питьевой воды, обработка стоков нефтеперерабатывающих заводов, удаление красителей и фенолов.	Активированный уголь обладает большой площадью поверхности и высокой сорбирующей способностью, эффективно удаляет органические примеси из воды. Примеры применения: очистка питьевой воды, обработка стоков нефтеперерабатывающих заводов, удаление красителей и фенолов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

14.	Изменение нагрузки влияет на эффективность разделения фаз и время контакта. Для стабилизации работы применяют автоматическое регулирование уровня жидкости, дозировку реагента, контроль скорости подачи сырья и использование буферных ёмкостей.	Изменение нагрузки влияет на эффективность разделения фаз и время контакта. Для стабилизации работы применяют автоматическое регулирование уровня жидкости, дозировку реагента, контроль скорости подачи сырья и использование буферных ёмкостей.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	B		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Для высоковязких паст подойдут планетарные или рамные мешалки, обеспечивающие эффективное перемешивание вязких продуктов с минимальным образованием застойных зон.	Для высоковязких паст подойдут планетарные или рамные мешалки, обеспечивающие эффективное перемешивание вязких продуктов с минимальным образованием застойных зон.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	D	D	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Флотация широко применяется в горнодобывающей промышленности для отделения ценных минералов от пустой породы. Эффективность обусловлена различиями в смачиваемости минералов, позволяющих разделить компоненты с помощью пузырьков воздуха.	Флотация широко применяется в горнодобывающей промышленности для отделения ценных минералов от пустой породы. Эффективность обусловлена различиями в смачиваемости минералов, позволяющих разделить компоненты с помощью пузырьков воздуха.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Контроль скорости подачи важен для обеспечения стабильности и предотвращения перегрузки устройства. При	Контроль скорости подачи важен для обеспечения стабильности и предотвращения перегрузки устройства. При превышении	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточ

	превышении допустимой скорости возможно ухудшение разделения, увеличение износа оборудования и снижение точности классификации.	допустимой скорости возможно ухудшение разделения, увеличение износа оборудования и снижение точности классификации.	ность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Контактная сушка основана на прямом контакте нагретых поверхностей с материалом, обеспечивая быстрый нагрев и сушку. Подходит для малых партий и чувствительных материалов. Конвективная сушка использует горячий воздух или газ, эффективна для массового производства и крупногабаритных изделий.	Контактная сушка основана на прямом контакте нагретых поверхностей с материалом, обеспечивая быстрый нагрев и сушку. Подходит для малых партий и чувствительных материалов. Конвективная сушка использует горячий воздух или газ, эффективна для массового производства и крупногабаритных изделий.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Основной задачей аппаратов химической технологии является: Выберите один правильный ответ A) Обеспечение безопасности производственных процессов. B) Повышение производительности труда сотрудников. C) Создание условий для протекания физико-химических процессов с заданными параметрами. D) Экономия электроэнергии. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие процессы относятся к массообменным? Выберите несколько правильных ответа A) Абсорбция B) Дистилляция C) Кристаллизация D) Фильтрация E) Экстракция Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между процессом и его определением: 1.Абсорбция — A. Поглощение газа жидкостью 2.Адсорбция — B. Поглощение вещества поверхностью твердого тела

		3.Экстракция	C. Извлечение вещества из одной фазы другой фазой
		4.Ректификация	D. Разделение компонентов смеси путём многократного испарения и конденсации
		5.Кристаллизация	E. Образование твёрдой фазы из пересыщенного раствора
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г Д Е _ _ _ _ _ _	
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Абсорбционная колонна работает при постоянной температуре и давлении. Если увеличить подачу абсорбента, что произойдет с концентрацией извлекаемого вещества в выходящем потоке газа? Выберите один правильный ответ A) концентрация снизится B) концентрация повысится C) концентрация останется прежней D) невозможно определить Ответ:	
Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Почему при выборе типа теплообменника важно учитывать характер течения (ламинарный или турбулентный)? Какой критерий определяет переход от ламинарного течения к турбулентному. Дайте развёрнутый ответ Ответ:	

2 Вариант

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытоготипа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	.Какой аппарат предназначен для перемешивания жидкостей и газов с целью улучшения массообмена и теплообмена? Выберите один правильный ответ A) Колонна. B) Барботёр. C) Гомогенизатор. D) Турбулентный смеситель. Ответ
Заданиезакрытоготипасвыборомнескольких вариантов ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из	Какие факторы влияют на скорость кристаллизации веществ из растворов? Выберите несколько правильных ответов

<table>
<tr><td>из предложенных</td><td>предложенных</td><td>A) Температурный режим
B) Наличие примесей
C) Скорость перемешивания
D) Давление окружающей среды
E) Время выдержки

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между оборудованием и принципом работы
<table><tr><td>1.Барботёр</td><td>A. Пропускание газа через слой жидкости</td></tr><tr><td>2.Пластинчатый теплообменник</td><td>B. Высокая поверхность теплообмена благодаря компактной конструкции</td></tr><tr><td>3. Центрифуга</td><td>C. Использование центробежных сил для разделения фаз</td></tr><tr><td>4. Спиральный теплообменник</td><td>D. Эффективное использование пространства за счёт спиральной формы каналов</td></tr><tr><td>5.Гомогенизатор</td><td>E. Интенсивное перемешивание и диспергирование жидкостей</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Для чего служит турбодетандер в криогенных установках? Выберите один правилный ответ

A) для ускорения потока газа
B) для уменьшения давления газа и его охлаждения
C) для повышения давления газа
D) для подогрева газа
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Объясните, какие физические явления лежат в основе низких температур методом расширения газа. Какое влияние оказывает давление на процесс охлаждения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Основной задачей аппаратов химической технологии является: Выберите один правильный ответ

A) Обеспечение безопасности производственных процессов.
B) Повышение производительности труда сотрудников.
C) Создание условий для протекания физико-химических процессов с заданными параметрами.
D) Экономия электроэнергии.

Ответ:

2.Установите соответствие между процессом и его определением:

1.Абсорбция	A. Поглощение газа жидкостью
2.Адсорбция	B. Поглощение вещества поверхностью твердого тела
3.Экстракция	C. Извлечение вещества из одной фазы другой фазой
4.Ректификация	D. Разделение компонентов смеси путём многократного испарения и конденсации
5.Кристаллизация	E. Образование твёрдой фазы из пересыщенного раствора

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие процессы относятся к массообменным? Выберите несколько правильных ответа

A) Абсорбция
B) Дистилляция
C) Кристаллизация
D) Фильтрация
E) Экстракция

Ответ:

4.Процесс, происходящий в ректификационной колонне, называют: Выберите один правильный ответ

A) Абсорбцией.
B) Фильтрацией.
C) Перегонкой.
D) Экстракцией.

Ответ:

5.Что относится к основным характеристикам теплообменного оборудования? Выберите несколько правильных ответа

A) Площадь поверхности теплообмена
B) Температура теплоносителей
C) Давление среды
D) Производительность по теплу
E) Скорость движения потоков

Ответ:

6. Сопоставьте оборудование с областью его применения: Установите соответствие

1.Центрифуга	A. Отделение твёрдых частиц от жидкости
2.Фильтр-пресс	B. Высокоэффективное разделение суспензий
3.Сепаратор	C. Разделение эмульсий на две несмешивающиеся жидкости
4.Барботёр	D. Смешивание газа и жидкости путём пропускания газа через жидкость
5.Гомогенизатор	E. Интенсивное диспергирование и смешивание жидкостей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7. Аппарат, предназначенный для разделения жидких неоднородных смесей путём фильтрации через пористую перегородку, называется: Выберите один правильный ответ

A) Центрифуга.
B) Фильтр-пресс.
C) Осушитель.
D) Сепаратор.

Ответ:

8. Соотнесите процессы с характеристиками:

1.Ректификация	A. Многократное испарение и конденсация для разделения компонентов
2.Кристаллизация	B. Переход вещества из раствора в твёрдую фазу
3.Абсорбция	C. Поглощение газа или пара жидкостью
4.Экстракция	D. Извлечение растворимого вещества из

	жидкости другим растворителем
5.Адсорбция	E. Поглощение молекул вещества поверхностью твёрдого тела

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Основная цель проведения процесса кристаллизации в химической промышленности: Выберите один правильный ответ

A) Удаление примесей из раствора.
B) Получение твёрдого продукта определённого размера и чистоты.
C) Растворение веществ.
D) Ускорение реакций.

Ответ:

10.Для каких целей используют барботёры? Выберите несколько правильных ответа

A) Смешивание газа и жидкости
B) Нагрев жидкости газом
C) Охлаждение жидкости газом
D) Создание мелкодисперсной пены
E) Растворение газа в жидкости

Ответ:

11.Определите соответствие аппаратов и целей их использования: Установите соответствие

1 | Выпарной аппарат	A. Увеличение концентрации раствора
2 | Холодильники	B. Охлаждение потоков жидкости или газа
3 | Ректификационная колонна	C. Разделение многокомпонентных смесей
4 | Теплообменник	D. Передача тепла от одного потока другому
5 | Центрифуга	E. Быстрое удаление влаги из влажных материалов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Объясните сущность процесса теплопередачи. Какими основными факторами определяется интенсивность теплопередачи в теплообменных аппаратах? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Чо такое равновесие фаз в массообменных процессах? Как оно выражается графически и каким образом влияет на эффективность разделения компонентов? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Перечислите основные методы перемешивания жидкостей. Какой тип мешалок наиболее эффективен для высоковязких жидкостей и почему?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Теплообменник работает в режиме противотока. Если изменить направление потоков на прямоток, что произойдёт со средней разностью температур? Выберите один правильный ответ

A) увеличится
B) уменьшится
C) останется прежней
D) сначала увеличится, потом уменьшится

Ответ:

16.Какие существуют методы классификации фильтровальных аппаратов? Назовите основные параметры, определяющие эффективность фильтрования. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Абсорбционная колонна работает при постоянной температуре и давлении. Если увеличить подачу абсорбента, что произойдет с концентрацией извлекаемого вещества в выходящем потоке газа? Выберите один правильный ответ

A) концентрация снизится
B) концентрация повысится
C) концентрация останется прежней
D) невозможно определить

Ответ:

18.Охарактеризуйте основные виды сушки веществ. Укажите особенности каждого вида и область применения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Какие основные критерии подобия применяются при моделировании тепловых аппаратов? Каким образом эти критерии помогают при проектировании теплообменников?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Почему при выборе типа теплообменника важно учитывать характер течения (ламинарный или турбулентный)? Какой критерий определяет переход от ламинарного течения к турбулентному. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Вариант 2.

1.Какой аппарат предназначен для перемешивания жидкостей и газов с целью улучшения массообмена и теплообмена? Выберите один правильный ответ

A) Колонна.
B) Барботёр.
C) Гомогенизатор.
D) Турбулентный смеситель.

Ответ:

2.Установите соответствие между оборудованием и принципом работы

1.Барботёр	A. Пропускание газа через слой жидкости
2.Пластинчатый теплообменник	B. Высокая поверхность теплообмена благодаря компактной конструкции
3. Центрифуга	C. Использование центробежных сил для разделения фаз
4. Спиральный теплообменник	D. Эффективное использование пространства за счёт спиральной формы каналов
5.Гомогенизатор	E. Интенсивное перемешивание и диспергирование жидкостей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие факторы влияют на скорость кристаллизации веществ из растворов? Выберите несколько правильных ответов

A) Температурный режим
B) Наличие примесей
C) Скорость перемешивания
D) Давление окружающей среды
E) Время выдержки

Ответ:

4.Процесс, используемый для удаления растворимых примесей из газа или жидкости путём поглощения их жидкостью, называется: Выберите один правильный ответ

A) Адсорбция
B) Абсорбция
C) Хроматография
D) Ионный обмен

Ответ:

5.Какие аппараты используют для проведения гетерогенно-каталитических реакций? Выберите несколько правильных ответов

A) Реактор с неподвижным слоем катализатора
B) Реактор с псевдоожиженным слоем катализатора
C) Мембранный реактор
D) Реактор идеального смешения
E) Реактор с кипящим слоем катализатора

Ответ:

6. Установите соответствие между типом процесса и примером технологического оборудования:

1.Перегонка	A. Ректификационная колонна
2. Сушка	B. Сушильный барабан
3.Фильтрование	C. Фильтр-пресс
4. Кристаллизация	D. Кристаллизатор
5.Перемешивание	E. Гомогенизатор

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Какой аппарат используется для отделения твердых частиц от жидкости под действием центробежных сил? Выберите один правильный ответ

A) Сито.
B) Центрифуга.
C) Фильтр-пресс.
D) Гидроциклон

Ответ:

8.Соотнесите типы теплообменников с особенностями их конструкций: Установите соответствие

1.Кожухотрубчатые	A. Несколько трубок внутри кожуха
2.Пластинчатые	B. Компактные пластины, образующие каналы
3.Спиральные	C. Два канала в виде спиралей вокруг общей оси
4.Ребристые трубы	D. Поверхность увеличена ребрами
5.Элементные	E. Модульная конструкция с отдельными элементами

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.В каком процессе происходит разделение фаз в противотоке с использованием экстрагента для извлечения целевого компонента из смеси? Выберите один правильный ответ

A) Кристаллизация.
B) Экстракция.
C) Сорбция.
D) Перегонка.

Ответ:

10.Какие операции относятся к разделению жидких неоднородных систем? Выберите несколько правильных ответов

A) Фильтрация
B) Осаждение
C) Центрифугирование
D) Кристаллизация
E) Экстракция

Ответ:

11.Соотнесите типы теплообменников с особенностями их конструкций: Установите соответствие

1.Конвективная	A. Нагретый воздух или газовая смесь
2.Инфракрасная	B. Использует инфракрасное излучение
3.Микроволновая	C. Используется микроволновое излучение
4.Диэлектрическая	D. Применяется переменное электромагнитное поле
5.Контактная	E. Непосредственный контакт нагретых поверхностей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Объясните, какие физические явления лежат в основе низких температур методом расширения газа. Какое влияние оказывает давление на процесс охлаждения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Объясните, почему при проведении адсорбции органических соединений из водных растворов чаще всего используют активированный уголь. Приведите примеры областей применения адсорбционных методов очистки сточных вод. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Как влияет изменение нагрузки на производительность экстракторов? Какие меры принимаются для поддержания стабильной работы экстракторов при переменных нагрузках? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Для чего служит турбодетандер в криогенных установках? Выберите один правильный ответ

A) для ускорения потока газа
B) для уменьшения давления газа и его охлаждения
C) для повышения давления газа
D) для подогрева газа
Ответ

16.:Определите, какой тип мешалки подходит для смешивания высоковязкой пасты, предназначенной для производства строительных материалов. Обоснуйте ваш выбор. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какие факторы способствуют снижению температуры газа при адиабатном расширении (эффект Джоуля-Томсона)? Выберите один правильный ответ

A) высокое давление перед сужением
B) низкая температура газа перед сужением
C) наличие примесей в газе
D) отсутствие теплообмена с окружающей средой

Ответ:

18.Приведите примеры применения флотационного метода в промышленности. Почему флотация является эффективным методом обогащения полезных ископаемых? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Почему при классификации твердых частиц методом гидроциклонирования скорость подачи исходного раствора должна строго контролироваться? Что произойдет, если скорость подачи значительно превысит рекомендуемые значения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Опишите различия между контактной и конвективной сушкой. В каких случаях предпочтение отдается каждому типу сушки? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.03 Метрология и стандартизация

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.03 Метрология и стандартизация
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.03 Метрология и стандартизация включает:

13. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
14. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
15. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	2
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	2
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3
ПК 2.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	5
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	2
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	3
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	4,9,18
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	3,20
		Уметь: У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).			
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	Знать: З38 правила чтения текстов профессиональной направленности	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	5,10
		Уметь:			

	языках	У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы			
		Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н7контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо;	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	11,12,15
		Уметь: У46 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;			
		Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;			
ПК 2.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Знать: З66 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП;	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	2,6,7,13,14
		Уметь: У47 разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;			

	линиях в соответствии с технологическим и инструкциями	Навыки: Н12 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам;			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	1,19
		Уметь: У52 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;			
		Навыки: Н13разработки предложений по устранению отклонений от нормативов;			
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	Знать: З102 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З103 основные приемы организации работы исполнителей;	ОП.03 Метрология и стандартизация	4	8,16,17
		Уметь: У73 приемки сырья животного происхождения.			
		Навыки: Н51проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК09	З3 У5	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.1	З38 У37 Н1,Н7	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.2	З58 У46 Н11	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором	Повышенный	3

			одноговерногоответа изпредложенных		
ПК 2.1	З66 У47 Н12	2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	З75 У52 Н1	19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 2.3	З102,З103 У73 Н51	8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

	(позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 2.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	-
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	В		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B, 2-A, 3-C, 4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B, 2-A, 3-C, 4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-C, 3-B, 4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
12.	Стандартизация — это деятельность, направленная на разработку и установление норм, правил и характеристик продукции, процессов и услуг. Она способствует повышению качества продукции, обеспечению её безопасности, упрощению обмена информацией и улучшению взаимодействия между участниками рынка.	Стандартизация — это деятельность, направленная на разработку и установление норм, правил и характеристик продукции, процессов и услуг. Она способствует повышению качества продукции, обеспечению её безопасности, упрощению обмена информацией и улучшению взаимодействия между участниками рынка.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Средства измерений делятся на рабочие, лабораторные, образцовые и эталонные. Например, рабочие средства измерений — это обычные весы, используемые на производстве; лабораторные — высокоточные приборы для научных исследований; образцовые — используются для поверки рабочих средств измерений; эталонные — государственные эталоны, служащие основой для всех остальных измерений.	Средства измерений делятся на рабочие, лабораторные, образцовые и эталонные. Например, рабочие средства измерений — это обычные весы, используемые на производстве; лабораторные — высокоточные приборы для научных исследований; образцовые — используются для поверки рабочих средств измерений; эталонные — государственные эталоны, служащие основой для всех остальных измерений.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	В технологии продуктов питания животного происхождения используются такие единицы измерения, как масса (граммы, килограммы), объем (литры, кубические сантиметры), температура (градусы Цельсия, Кельвины). Эти единицы необходимы для точного дозирования ингредиентов, контроля температурных режимов обработки и хранения продуктов.	В технологии продуктов питания животного происхождения используются такие единицы измерения, как масса (граммы, килограммы), объем (литры, кубические сантиметры), температура (градусы Цельсия, Кельвины). Эти единицы необходимы для точного дозирования ингредиентов, контроля температурных режимов обработки и хранения продуктов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Основными методами поверки	Основными методами поверки	3 б — полный

	являются метод непосредственной замены, метод сравнения с эталоном и метод косвенных измерений. Метод непосредственной замены предполагает замену проверяемого прибора другим прибором той же точности и назначения. Метод сравнения с эталоном заключается в сравнении показаний проверяемого прибора с показаниями эталона. Метод косвенных измерений используется, когда прямое измерение невозможно или затруднено, и требует вычисления искомой величины через другие величины.	являются метод непосредственной замены, метод сравнения с эталоном и метод косвенных измерений. Метод непосредственной замены предполагает замену проверяемого прибора другим прибором той же точности и назначения. Метод сравнения с эталоном заключается в сравнении показаний проверяемого прибора с показаниями эталона. Метод косвенных измерений используется, когда прямое измерение невозможно или затруднено, и требует вычисления искомой величины через другие величины.	правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	D		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Поверка — это официальное подтверждение пригодности средства измерений для использования путём сравнения его показаний с показаниями эталонов. Калибровка — это процесс установления зависимости между показаниями прибора и значением измеренной величины, выполняемый для повышения точности измерений. Основное отличие — поверка обязательна и регламентирована законом, тогда как калибровка носит добровольный характер и выполняется для уточнения точности прибора.	Поверка — это официальное подтверждение пригодности средства измерений для использования путём сравнения его показаний с показаниями эталонов. Калибровка — это процесс установления зависимости между показаниями прибора и значением измеренной величины, выполняемый для повышения точности измерений. Основное отличие — поверка обязательна и регламентирована законом, тогда как калибровка носит добровольный характер и выполняется для уточнения точности прибора.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	В России государственная система стандартизации регулируется Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт). Ключевые	В России государственная система стандартизации регулируется Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт). Ключевые органы,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	органы, отвечающие за стандартизацию, включают Минпромторг, Минсельхоз, Роспотребнадзор и отраслевые научно-исследовательские институты.	отвечающие за стандартизацию, включают Минпромторг, Минсельхоз, Роспотребнадзор и отраслевые научно-исследовательские институты.	но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Порядок разработки национального стандарта начинается с предложения заинтересованных сторон, проходит стадию публичного обсуждения проекта, согласования с заинтересованными ведомствами и утверждения Росстандартом. После утверждения стандарт публикуется и вводится в действие.	Порядок разработки национального стандарта начинается с предложения заинтересованных сторон, проходит стадию публичного обсуждения проекта, согласования с заинтересованными ведомствами и утверждения Росстандартом. После утверждения стандарт публикуется и вводится в действие.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-E,3-A,4-C,5-B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные

			случаи
7.	В		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-А,2-В,3-С		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	В		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	А,В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-А,2-В,3-С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Метрологическая служба — это совокупность организаций, учреждений и подразделений, осуществляющих деятельность по обеспечению единства и точности измерений в стране. Основные функции метрологической службы включают контроль за соблюдением требований законодательства в области обеспечения единства измерений, поверку и калибровку средств измерений, сертификацию оборудования, проведение проверок и инспекций, разработку методик выполнения измерений. В сфере технологии продуктов питания животного происхождения метрологическая служба обеспечивает точность измерений физико-химических	Метрологическая служба — это совокупность организаций, учреждений и подразделений, осуществляющих деятельность по обеспечению единства и точности измерений в стране. Основные функции метрологической службы включают контроль за соблюдением требований законодательства в области обеспечения единства измерений, поверку и калибровку средств измерений, сертификацию оборудования, проведение проверок и инспекций, разработку методик выполнения измерений. В сфере технологии продуктов питания животного происхождения метрологическая служба обеспечивает точность измерений физико-химических показателей сырья и готовой продукции, соблюдение норм и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	показателей сырья и готовой продукции, соблюдение норм и правил хранения, транспортировки и реализации товаров.	правил хранения, транспортировки и реализации товаров.	
13.	Стандарт — это нормативный документ, устанавливающий требования к качеству продукции, процессов и услуг. Нормативно-технические документы (НТД) — более широкое понятие, включающее стандарты, технические условия, регламенты, инструкции и другие документы, регулирующие производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции. Примеры НТД в пищевой промышленности: ГОСТы, ТУ, СанПиНы, Технические регламенты Таможенного союза.	Стандарт — это нормативный документ, устанавливающий требования к качеству продукции, процессов и услуг. Нормативно-технические документы (НТД) — более широкое понятие, включающее стандарты, технические условия, регламенты, инструкции и другие документы, регулирующие производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции. Примеры НТД в пищевой промышленности: ГОСТы, ТУ, СанПиНы, Технические регламенты Таможенного союза.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Этапы разработки национального стандарта включают: 1. Инициация проекта. 2. Разработка проекта стандарта рабочей группой. 3. Рассмотрение и обсуждение проекта заинтересованными сторонами. 4. Утверждение и регистрация стандарта. Роль заинтересованных сторон заключается в предоставлении предложений и замечаний, экспертизе проектов стандартов, согласовании текста документа, утверждении финальной версии.	Этапы разработки национального стандарта включают: 1. Инициация проекта. 2. Разработка проекта стандарта рабочей группой. 3. Рассмотрение и обсуждение проекта заинтересованными сторонами. 4. Утверждение и регистрация стандарта. Роль заинтересованных сторон заключается в предоставлении предложений и замечаний, экспертизе проектов стандартов, согласовании текста документа, утверждении финальной версии.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Виды поверки средств измерений: 1. Первичная поверка —	Виды поверки средств измерений: 1. Первичная поверка — проводится после изготовления	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	проводится после изготовления средства измерения перед вводом его в эксплуатацию. Пример: проверка весов перед началом работы. 2. Периодическая поверка — осуществляется через установленные промежутки времени. Пример: регулярное тестирование термометров холодильников. 3. Внеочередная поверка — выполняется при повреждении средства измерения или изменении условий эксплуатации. Пример: поверка после падения измерительного прибора. 4. Инспекционная поверка — производится государственными органами для проверки соблюдения требований законодательства. Пример: проверка контрольно-кассовых машин.	средства измерения перед вводом его в эксплуатацию. Пример: проверка весов перед началом работы. 2. Периодическая поверка — осуществляется через установленные промежутки времени. Пример: регулярное тестирование термометров холодильников. 3. Внеочередная поверка — выполняется при повреждении средства измерения или изменении условий эксплуатации. Пример: поверка после падения измерительного прибора. 4. Инспекционная поверка — производится государственными органами для проверки соблюдения требований законодательства. Пример: проверка контрольно-кассовых машин.	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Сертификация продукции — процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и стандартам. Порядок сертификации продуктов питания животного происхождения включает следующие шаги: 1. Подготовка документации (ТУ, декларации соответствия). 2. Проведение лабораторных исследований и испытаний. 3. Получение протокола испытаний. 4. Оформление сертификата соответствия. 5. Маркировка продукции	Сертификация продукции — процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и стандартам. Порядок сертификации продуктов питания животного происхождения включает следующие шаги: 1. Подготовка документации (ТУ, декларации соответствия). 2. Проведение лабораторных исследований и испытаний. 3. Получение протокола испытаний. 4. Оформление сертификата соответствия. 5. Маркировка продукции знаком соответствия.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	знаком соответствия.		
19.	Классификация методов контроля качества продуктов питания животного происхождения: 1. Органолептические методы (оценка сенсорными органами человека). 2. Физико-химические методы (использование приборов и аналитических методов). 3. Микробиологические методы (исследование микробиологических показателей). Органолептический метод основан на оценке внешнего вида, цвета, аромата, вкуса и консистенции продукта человеком-экспертом.	Классификация методов контроля качества продуктов питания животного происхождения: 1. Органолептические методы (оценка сенсорными органами человека). 2. Физико-химические методы (использование приборов и аналитических методов). 3. Микробиологические методы (исследование микробиологических показателей). Органолептический метод основан на оценке внешнего вида, цвета, аромата, вкуса и консистенции продукта человеком-экспертом.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Система менеджмента качества ISO 9001 ориентирована на постоянное улучшение процессов и удовлетворение потребностей потребителей. Она предусматривает планирование, выполнение, мониторинг и корректирующие действия всех этапов жизненного цикла продукции. Преимущества внедрения в пищевом производстве включают повышение качества продукции, снижение рисков брака, улучшение репутации компании, повышение конкурентоспособности и возможность выхода на международные рынки.	Система менеджмента качества ISO 9001 ориентирована на постоянное улучшение процессов и удовлетворение потребностей потребителей. Она предусматривает планирование, выполнение, мониторинг и корректирующие действия всех этапов жизненного цикла продукции. Преимущества внедрения в пищевом производстве включают повышение качества продукции, снижение рисков брака, улучшение репутации компании, повышение конкурентоспособности и возможность выхода на международные рынки.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Что такое метрология? Выберите один правильный ответ А) Наука о единицах измерения и системах мер. В) Наука об измерениях, методах и средствах измерений.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>C) Наука о точности приборов и инструментов.
D) Наука о стандартах и нормативных документах.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие типы средств измерений применяются в технологии продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответа

A) Термометры и пирометры.
B) Весы и дозаторы.
C) Спектрофотометры и хроматографы.
D) Отвесы и динамометры.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Соотнесите термины с их определениями.
<table><tr><td>1. Метрология</td><td>A. Документ, содержащий установленные требования к продукции, процессам или услугам.</td></tr><tr><td>2. Стандарт</td><td>B. Наука об измерениях, методах и средствах измерений.</td></tr><tr><td>3. Сертификация</td><td>C. Процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.</td></tr><tr><td>4. Калибровка</td><td>D. Сравнение показаний прибора с показаниями эталонного устройства для определения погрешности.</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы,</td><td>Укажите правильное утверждение: Выберите один правильный ответ

A) Метрология — наука о правилах разработки стандартов.</td></tr>
</table>

изпредложенных с обоснованием выбора ответа	обосновывающие выборответа	B) Стандартизация направлена исключительно на повышение безопасности продукции. C) Метрология включает изучение методов и средств измерений, обеспечивающих точность и достоверность результатов. D) Сертификация проводится исключительно государственными органами. Ответ:
Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите классификацию средств измерений по назначению и приведите примеры каждого вида. Дайте развернутый ответ Ответ:

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Как называют процедуру подтверждения пригодности прибора для выполнения измерений? Выберите один правильный ответ A) Калибровка. B) Проверка. C) Поверка. D) Испытание. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие параметры подлежат обязательному контролю при производстве продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов A) Температура нагрева и охлаждения. B) Массовая доля влаги и жира. C) Уровень pH среды. D) Время замораживания и размораживания Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между методами контроля качества пищевых продуктов животного происхождения и их описанием: 1. Органолептический метод — A. Оценк вкуса пр 2. Физико-химические методы — B. Иссле продукто приборо

		3. Микробиологический метод — C. Анализ содер продукте Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A B C _ _ _
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	15.Укажите средство измерения, которое чаще всего применяется при контроле температуры в процессе производства мясопродуктов: Выберите один правильный ответ. A) Электронный влагомер. B) Пирометр инфракрасный. C) Термометр сопротивления. D) Психрометр. Ответ:
Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Охарактеризуйте систему менеджмента качества согласно стандарту ISO 9001. Каковы преимущества внедрения этой системы в пищевом производстве?Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Что такое метрология? Выберите один правильный ответ

A) Наука о единицах измерения и системах мер.
B) Наука об измерениях, методах и средствах измерений.
C) Наука о точности приборов и инструментов.
D) Наука о стандартах и нормативных документах.

Ответ:

2.Соотнесите термины с их определениями.

1. Метрология	A. Документ, содержащий установленные требования к продукции, процессам или услугам.
2. Стандарт	B. Наука об измерениях, методах и средствах измерений.
3. Сертификация	C. Процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям.
4. Калибровка	D. Сравнение показаний прибора с показаниями эталонного устройства для определения погрешности.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие цели преследует стандартизация? Выберите несколько правильных ответа

A) Повышение качества продукции и услуг.
B) Обеспечение совместимости изделий и технологий.
C) Экономия ресурсов и снижение затрат.
D) Установление монополизма производителей.

Ответ:

4.Как называется документ, устанавливающий технические требования к продукту или процессу? Выберите один правильный ответ

A) Стандарт.
B) Спецификация.
C) Инструкция.
D) Руководство.

Ответ:

5.Какие типы средств измерений применяются в технологии продуктов питания

животного происхождения? Выберите несколько правильных ответа

A) Термометры и пирометры.
B) Весы и дозаторы.
C) Спектрофотометры и хроматографы.
D) Отвесы и динамометры.

Ответ:

6. Соотнесите физические величины с соответствующими единицами измерения в Международной системе единиц (СИ):

1. Масса	A. Литр (л)
2. Объем	B. Килограмм (кг)
3. Длина	C. Метр (м
4. Температура	D. Кельвин (K)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Какой основной международный стандарт, определяющий единицы измерения, используется в России? Выберите один правильный ответ

A) СГС (сантиметр-грамм-секунда).
B) МКС (метр-килограмм-секунда).
C) Международная система единиц (СИ).
D) Английская система мер.

Ответ:

8.Соотнесите виды средств измерений с примерами конкретных устройств:

1. Рабочие средства измерений	A. Лабораторные весы класса III
2. Образцовые средства измерений	B. Государственный эталон метра
3. Эталонные средства измерений	C. Эталон массы 1 кг
4. Потребительские средства измерений	D. Обычные бытовые кухонные весы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.В каких единицах измеряют массу в международной системе единиц (СИ)? Выберите один правильный ответ

A) Граммах (г).
B) Килограммах (кг).

C) Тоннах (т).
D) Фунтах (lb).

Ответ:

10.Какие методы применяют для проверки точности измерительных приборов? Выберите несколько правильных ответа

A) Метод сравнения с эталоном.
B) Метод взаимной замены.
C) Метод теоретического расчета.
D) Метод повторного измерения.

Ответ:

11.Соотнесите методы контроля качества с их характеристиками:

1. Органолептический	A. Использование органов чувств человека
2. Физико-химический	B. Применение специальных приборов и аналитических методик
3. Микробиологический	C. Исследование микрофлоры продукции
4. Инструментальный	D. Использование измерительного инструмента

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Что такое стандартизация? Объясните роль стандартизации в обеспечении качества продукции и услуг. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Опишите классификацию средств измерений по назначению и приведите примеры каждого вида. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Назовите основные единицы измерения физических величин, используемых в технологии продуктов питания животного происхождения, и поясните их применение. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Укажите правильное утверждение: Выберите один правильный ответ

A) Метрология — наука о правилах разработки стандартов.
B) Стандартизация направлена исключительно на повышение безопасности продукции.
C) Метрология включает изучение методов и средств измерений, обеспечивающих точность и достоверность результатов.

D) Сертификация проводится исключительно государственными органами.

Ответ:

16.Перечислите основные методы поверки средств измерений и опишите каждый из них. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Выберите неверное утверждение: Выберите один правильный ответ

A) Сертификация — это процедура официального признания соответствия продукции установленным требованиям.
B) Стандарт — это документ, который содержит правила, нормы и характеристики продукции, процессов или услуг.
C) Поверка средств измерений — проверка точности работы приборов по сравнению с установленными нормами.
D) Стандартизация ограничена только технической документацией.

Ответ:

18.Расскажите о различиях между поверкой и калибровкой средств измерений. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Охарактеризуйте структуру государственной системы стандартизации в России и назовите ключевые органы, занимающиеся стандартизацией. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Опишите порядок разработки и принятия национальных стандартов в России. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1.Какие приборы используют для измерения массы продуктов питания? Выберите один правильный ответ

A) Термометры.
B) Весы.
C) Манометры.
D) Измерительные линейки.

Ответ:

2.Установите соответствие между терминами метрологии и их определениями:

1. Стандартная мера	A. Сравнение измеряемой величины с эталоном или образцом
2. Единица измерения	B. Мера, предназначенная для воспроизведения единицы измерения
3. Измерение	C. Предел допустимых отклонений результата измерений от истинного значения
4. Погрешность	D. Краткая запись размера физической величины
5. Эталон	E. Величина, принятая за основу системы единиц

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Выберите правильные утверждения относительно понятий «метрология» и «стандартизация». Выберите несколько правильных ответов

A) Метрология изучает принципы обеспечения единства и точности измерений.
B) Стандартизация устанавливает единые требования к качеству продукции и услуг.
C) Метрология занимается определением характеристик материалов и веществ.
D) Стандартизация регулирует правовые отношения между производителями и потребителями.

Ответ:

4.Как называют процедуру подтверждения пригодности прибора для выполнения измерений? Выберите один правильный ответ

A) Калибровка.
B) Проверка.
C) Поверка.
D) Испытание.

Ответ:

5.Какие параметры подлежат обязательному контролю при производстве продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов

A) Температура нагрева и охлаждения.
B) Массовая доля влаги и жира.
C) Уровень pH среды.
D) Время замораживания и размораживания

Ответ:

6.Определите соответствие между видами стандартов и их назначением: Установите

соответствие

1. Государственные стандарты	A. Регулируют технические требования продукции, выпускаемой предприятиями страны
2. Общепромышленные стандарты	B. Устанавливают общие правила и методы испытаний, общие требования безопасности
3. Отраслевые стандарты	C. Применяются в рамках конкретной отрасли промышленности
4. Стандарты предприятий	D. Определяют нормы и требования внутри конкретного предприятия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Как называются стандарты, разработанные на уровне государства? Выберите один правильный ответ

A) Международные стандарты.
B) Национальные стандарты.
C) Корпоративные стандарты.
D) Локальные стандарты.

Ответ:

8.Сопоставьте виды погрешности измерений с их характеристиками: Установите соответствие

1. Случайная погрешность	A. Возникает вследствие случайных факторов и имеет непредсказуемый характер
2. Систематическая погрешность	B. Постоянна или закономерно изменяется во времени
3. Грубая погрешность	C. Значительно превышает ожидаемое значение ошибки и является результатом явной ошибки оператора или неисправности прибора

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

9.Какой государственный орган занимается разработкой и утверждением национальных стандартов в России? Выберите один правильный ответ

A) Роспотребнадзор.

B) Росстандарт.
C) Минсельхоз России.
D) Министерство здравоохранения

Ответ:

10.Какие средства используют для проведения поверки измерительной техники? Выберите несколько правильных ответов

A) Эталоны и образцовые меры.
B) Специальные тестеры и калибраторы.
C) Приборы-аналоги.
D) Простейшие измерители длины и объема.
Ответ:

11.Установите соответствие между методами контроля качества пищевых продуктов животного происхождения и их описанием:

1. Органолептический метод	A. Оценка внешнего вида, цвета, запаха, вкуса продукта человеком
2. Физико-химические методы	B. Исследование состава и свойств продуктов с помощью физических приборов и химических реактивов
3. Микробиологический метод	C. Анализ содержания микроорганизмов в продукте

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

12.Опишите понятие «метрологическая служба» и укажите её основные функции в сфере производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Объясните разницу между понятием «стандарт» и «нормативно-технический документ». Приведите примеры нормативно-технических документов, используемых в пищевой промышленности.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Перечислите основные этапы разработки национального стандарта. Укажите роль заинтересованных сторон в процессе стандартизации.15.Дайте развёрнутый ответ

16.Укажите средство измерения, которое чаще всего применяется при контроле температуры в процессе производства мясопродуктов: Выберите один правильный ответ.

A) Электронный влагомер.

B) Пирометр инфракрасный.
C) Термометр сопротивления.
D) Психрометр.

Ответ:

16.Расскажите о видах поверки средств измерений и приведите примеры ситуаций, когда применяется каждый вид поверки. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17. Допустимая погрешность средств измерений при контроле массовой доли жира в продуктах питания животного происхождения составляет: Выберите один правильный ответ

A) ±0,1%.
B) ±0,5%.
C) ±1,0%.
D) ±2,0%.

Ответ:

18.Что такое «сертификация продукции»? Объясните порядок проведения сертификации продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Приведите классификацию методов контроля качества продуктов питания животного происхождения. Охарактеризуйте органолептический метод контроля. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Охарактеризуйте систему менеджмента качества согласно стандарту ISO 9001. Каковы преимущества внедрения этой системы в пищевом производстве? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.04 Автоматизация технологических процессов

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.04 Автоматизация технологических процессов
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.04 Автоматизация технологических процессовдеятельности включает:

16. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
17. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
18. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	6
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	4
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	3,4	4, 9, 18, 20

		смежных областях З33 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	3,4	3, 5, 10, 11,12,15
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать			

		получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			
ПК 1.2	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З11 требования охраны труда; З12 производственный контроль на предприятиях отрасли; З13 учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; З14 основы производственного учета; З15 методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	3,4	2, 6, 7, 13, 14, 19
		Уметь: У12 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; У13 правильно оформлять учетно-отчетную документацию; У14 планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; У15 осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;			
		Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации;			

		Н2 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н3 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н4 проверки товарного оформления и хранения продукции;			
ПК 3.2	Организовывать работу трудового коллектива.	Знать: З21 принципы и виды планирования работы бригады (команды); З22 основные приемы организации работы исполнителей; З23 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	ОП.04 Автоматизация технологических процессов	3,4	1,8,16,17
		Уметь: У33 планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; У34 оформлять планы работы по установленной форме; У35 проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.			
		Навыки: Н23 планирования работы структурного подразделения; Н24 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; Н25 принятия			

		управленческих решений.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноверногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноверногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6,З7,З8 У6,У7,У8	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноверногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 1.2	З11,З12,З13,З14,З15	2	Заданиезакрытоготипа	Базовый	1

	У12,У13,У14,У15 Н1,Н2,Н3,Н4		наустановлениесоответствия		
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 3.2	З21,З22,З23 У33,У34,У35 Н23,Н24,Н25	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

	сопоставлены с позициями другого)	
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	-

Вариант 1

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1B,2A, 3C, 4B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	B, C, E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

5.	A, B, C, E, F		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1A,2B, 3C, 4D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1A,2B,3C,4D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1A,2D,3C,4B		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные цели внедрения АСУ ТП — повышение эффективности производства, улучшение качества продукции, снижение затрат, обеспечение безопасности и повышение производительности труда.	Основные цели внедрения АСУ ТП — повышение эффективности производства, улучшение качества продукции, снижение затрат, обеспечение безопасности и повышение производительности труда.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Датчики собирают данные о параметрах технологического процесса (температура, давление, расход и др.). Исполнительные устройства (например, клапаны, приводы) управляют оборудованием	Датчики собирают данные о параметрах технологического процесса (температура, давление, расход и др.). Исполнительные устройства (например, клапаны, приводы) управляют оборудованием согласно	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный,

	согласно командам от контроллера. Контроллер обрабатывает сигналы датчиков и управляет исполнительными устройствами, обеспечивая заданные параметры режима работы. HMI-панель обеспечивает удобный доступ оператора к управлению системой и визуализацию текущих параметров.	командам от контроллера. Контроллер обрабатывает сигналы датчиков и управляет исполнительными устройствами, обеспечивая заданные параметры режима работы. HMI-панель обеспечивает удобный доступ оператора к управлению системой и визуализацию текущих параметров.	0 б — остальные случаи
14.	Распределённая система автоматизации строится на основе иерархии уровней управления: полевой уровень (датчики и исполнительные механизмы), уровень автоматизации (PLC-контроллеры), уровень диспетчерского управления (SCADA-система). Каждый уровень связан между собой коммуникационными сетями. Контроллеры получают данные от датчиков, обрабатывают их и передают команды исполнительным устройствам. SCADA-система позволяет оператору наблюдать и управлять всей системой через графический интерфейс.	Распределённая система автоматизации строится на основе иерархии уровней управления: полевой уровень (датчики и исполнительные механизмы), уровень автоматизации (PLC-контроллеры), уровень диспетчерского управления (SCADA-система). Каждый уровень связан между собой коммуникационными сетями. Контроллеры получают данные от датчиков, обрабатывают их и передают команды исполнительным устройствам. SCADA-система позволяет оператору наблюдать и управлять всей системой через графический интерфейс.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Примером успешной автоматизации является металлургический комплекс «Северсталь», где внедрена современная АСУ ТП, позволяющая контролировать процессы плавки стали, прокатки металла и сортировки готовой продукции. Это позволило существенно сократить издержки, повысить	.Примером успешной автоматизации является металлургический комплекс «Северсталь», где внедрена современная АСУ ТП, позволяющая контролировать процессы плавки стали, прокатки металла и сортировки готовой продукции. Это позволило существенно сократить издержки, повысить качество продукции и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	качество продукции и улучшить экологическую безопасность аналогичных предприятий.	улучшить экологическую безопасность аналогичных предприятий.	
17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Проблемы включают недостаток квалифицированного персонала, устаревшее оборудование, высокие первоначальные инвестиции и сложность интеграции новых технологий. Пути решения — обучение специалистов, модернизация оборудования, постепенное внедрение новых решений, использование отечественных разработок и стандартизация интерфейсов и протоколов.	Проблемы включают недостаток квалифицированного персонала, устаревшее оборудование, высокие первоначальные инвестиции и сложность интеграции новых технологий. Пути решения — обучение специалистов, модернизация оборудования, постепенное внедрение новых решений, использование отечественных разработок и стандартизация интерфейсов и протоколов.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Автоматизация — это замена ручного труда и интеллектуального участия человека средствами технических устройств и компьютерных алгоритмов для выполнения операций и контроля над производственными процессами. Механизация же подразумевает лишь частичное освобождение человека от физического труда путём замены ручной силы машинами и механизмами. Автоматизированные системы способны самостоятельно принимать решения и корректировать работу оборудования без постоянного вмешательства человека.	Автоматизация — это замена ручного труда и интеллектуального участия человека средствами технических устройств и компьютерных алгоритмов для выполнения операций и контроля над производственными процессами. Механизация же подразумевает лишь частичное освобождение человека от физического труда путём замены ручной силы машинами и механизмами. Автоматизированные системы способны самостоятельно принимать решения и корректировать работу оборудования без постоянного вмешательства человека.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Типы систем автоматического управления:	Типы систем автоматического управления:	5 б — полный правильный ответ;

	- Локальная автоматика— управление отдельными узлами и агрегатами (например, регулирование температуры печи). - Централизованная автоматика — контроль и управление целым участком или цехом (например, управление производством на заводе). - Децентрализованные системы (распределённые) — управление через сеть взаимосвязанных контроллеров (например, на крупных трубопроводах и энергетических объектах). Области применения зависят от сложности объекта автоматизации и требований к оперативности и точности управления.	- Локальная автоматика— управление отдельными узлами и агрегатами (например, регулирование температуры печи). - Централизованная автоматика — контроль и управление целым участком или цехом (например, управление производством на заводе). - Децентрализованные системы (распределённые) — управление через сеть взаимосвязанных контроллеров (например, на крупных трубопроводах и энергетических объектах). Области применения зависят от сложности объекта автоматизации и требований к оперативности и точности управления.	1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,D,E,F		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,E		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Принципы автоматизации включают стандартизацию технологических процессов, применение датчиков и исполнительных механизмов, использование программного обеспечения для управления технологическими линиями, интеграцию различных этапов производства в единую систему. Автоматизация важна, потому что обеспечивает высокую производительность, стабильное качество продукции, снижение издержек, повышение безопасности и экологичности производства.	Принципы автоматизации включают стандартизацию технологических процессов, применение датчиков и исполнительных механизмов, использование программного обеспечения для управления технологическими линиями, интеграцию различных этапов производства в единую систему. Автоматизация важна, потому что обеспечивает высокую производительность, стабильное качество продукции, снижение издержек, повышение безопасности и экологичности производства.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

13.	АСУТП — комплекс технических и программных средств, предназначенный для автоматического сбора, анализа и управления информацией о ходе технологического процесса. Её структура включает датчики, контроллеры, компьютеры и программное обеспечение. Основные функции: сбор данных, управление оборудованием, контроль параметров, диагностика неисправностей, прогнозирование и предотвращение сбоев.	АСУТП — комплекс технических и программных средств, предназначенный для автоматического сбора, анализа и управления информацией о ходе технологического процесса. Её структура включает датчики, контроллеры, компьютеры и программное обеспечение. Основные функции: сбор данных, управление оборудованием, контроль параметров, диагностика неисправностей, прогнозирование и предотвращение сбоев.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	PLC — специализированный микроконтроллер, предназначенный для автоматизации промышленных процессов. Он состоит из центрального процессора, памяти, интерфейсов ввода-вывода и программного обеспечения. Принцип работы основан на циклическом выполнении программы, управляющей оборудованием. Применяется для управления оборудованием, поддержания заданных параметров, автоматизации сложных технологических процессов.	PLC — специализированный микроконтроллер, предназначенный для автоматизации промышленных процессов. Он состоит из центрального процессора, памяти, интерфейсов ввода-вывода и программного обеспечения. Принцип работы основан на циклическом выполнении программы, управляющей оборудованием. Применяется для управления оборудованием, поддержания заданных параметров, автоматизации сложных технологических процессов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition) — система диспетчерского управления и сбора данных. Состоит из серверов, клиентских станций, программного обеспечения и сетевых компонентов. Предназначена для визуализации и оперативного управления технологическими	SCADA (SupervisoryControlandDataAcquisition) — система диспетчерского управления и сбора данных. Состоит из серверов, клиентских станций, программного обеспечения и сетевых компонентов. Предназначена для визуализации и оперативного управления технологическими	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	процессами, отображения состояния оборудования, архивирования данных и выдачи предупреждений.	процессами, отображения состояния оборудования, архивирования данных и выдачи предупреждений.	
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Основные виды датчиков: датчики температуры, давления, уровня жидкости, влажности, расхода, концентрации кислорода, pH, влажности. Применяются для измерения и контроля параметров среды и сырья, управления качеством продукции, соблюдения санитарных норм и безопасности.	Основные виды датчиков: датчики температуры, давления, уровня жидкости, влажности, расхода, концентрации кислорода, pH, влажности. Применяются для измерения и контроля параметров среды и сырья, управления качеством продукции, соблюдения санитарных норм и безопасности.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Способы передачи сигналов включают проводную связь (Ethernet, RS-485, CAN-bus), беспроводную связь (Wi-Fi, Zigbee, LoRaWAN), оптическое волокно. Чаще всего применяются Ethernet и RS-485 для локальных сетей, Wi-Fi и радиочастотная связь для удалённых объектов.	Способы передачи сигналов включают проводную связь (Ethernet, RS-485, CAN-bus), беспроводную связь (Wi-Fi, Zigbee, LoRaWAN), оптическое волокно. Чаще всего применяются Ethernet и RS-485 для локальных сетей, Wi-Fi и радиочастотная связь для удалённых объектов.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Промышленная сеть — это специализированная информационная инфраструктура, объединяющая устройства автоматизации и управления технологическими процессами. Включает кабели, коммутаторы, маршрутизаторы, серверы и ПО. Решает задачи обмена данными между устройствами, мониторинга и управления производственным оборудованием, повышения надёжности и устойчивости процессов	Промышленная сеть — это специализированная информационная инфраструктура, объединяющая устройства автоматизации и управления технологическими процессами. Включает кабели, коммутаторы, маршрутизаторы, серверы и ПО. Решает задачи обмена данными между устройствами, мониторинга и управления производственным оборудованием, повышения надёжности и устойчивости процессов	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Что является основной задачей автоматизации технологических процессов? Выберите один правильный ответ

A) Полная замена человеческого труда.
B) Автоматическая остановка оборудования при любых отклонениях параметров.
C) Повышение эффективности и стабильности производственного процесса.
D) Исключение всех рисков аварийных ситуаций.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Выберите все верные утверждения относительно АСУ ТП (автоматизированной системы управления технологическим процессом): Выберите несколько правильных ответов

A. Системы АСУ ТП предназначены исключительно для полного исключения участия человека в управлении производством.
B. АСУ ТП позволяют повысить эффективность и безопасность производственных процессов.
C. АСУ ТП включают в себя датчики, исполнительные механизмы и управляющие компьютеры.
D. АСУ ТП работают только в режиме ручного управления оператором.
E. АСУ ТП обеспечивают контроль и регулирование множества параметров одновременно.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие терминов и определений
<table>
<tr><td>1. Датчик</td><td>A. Устройство, выполняющее команды управления</td></tr>
<tr><td>2. Исполнительный механизм</td><td>B. Преобразует физическую величину в сигнал</td></tr>
<tr><td>3. Контроллер</td><td>C. Управляет процессом согласно программе</td></tr>
<tr><td>4. Рабочая станция</td><td>D. Выполняет команды оператора и отображает состояние системы</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</td></tr>
</table>

		A B C D | | | | |
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Что является основным элементом автоматической системы управления технологическим процессом? Выберите один правильный ответ A) Оператор. B) Исполнительный механизм. C) Датчик. D) Компьютерная программа. Ответ:
Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Перечислите и опишите основные типы систем автоматического управления технологическими процессами. Укажите их отличия и области применения. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Вариант 2

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытоготипа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Какой тип связи наиболее распространён в промышленных сетях автоматизации пищевых производств? Выберите один правильный ответ A) Bluetooth B) Ethernet C) USB D) Радиоуправление Ответ:
Заданиезакрытоготипасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие элементы входят в состав типичной автоматизированной производственной линии? Выберите несколько правильных ответов A.Роботы-манипуляторы B.ЧПУ станки C.Транспортёры и конвейеры D.Оборудование для упаковки продукции E.Программные комплексы для мониторинга и управления F.Люстры дневного света Ответ:
Заданиезакрытоготипа наустановлениесо	Прочитайте текст и установите	Установите соответствие алгоритмов автоматического управления и их свойств:

<table>
<tr><td>ответствия</td><td>соответствие</td><td>
<table>
<tr><td>1. ПИД-регулирование</td><td>A. Высокая точность поддержания заданного значения параметра</td></tr>
<tr><td>2. Логическое управление</td><td>B. Простота реализации, надежное выполнение простых команд</td></tr>
<tr><td>3. Неопределенное управление (Fuzzy Logic)</td><td>C. Эффективность в условиях неопределенности и нечёткости входных данных</td></tr>
<tr><td>4. Нейроуправление</td><td>D. Способность самообучаться и адаптироваться к изменениям условий</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какой метод используется в автоматизированных системах для предотвращения выхода параметров за установленные границы? Выберите один правильный ответ

A) Ручной контроль оператором.
B) ПИД-регулятор.
C) Программный анализ данных.
D) Искусственный интеллект.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Что такое промышленная сеть? Что входит в её состав и какие задачи решает?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1.Что является основной задачей автоматизации технологических процессов? Выберите один правильный ответ

A) Полная замена человеческого труда.
B) Автоматическая остановка оборудования при любых отклонениях параметров.
C) Повышение эффективности и стабильности производственного процесса.
D) Исключение всех рисков аварийных ситуаций.

Ответ:

2.Установите соответствие терминов и определений

1. Датчик	A. Устройство, выполняющее команды управления
2. Исполнительный механизм	B. Преобразует физическую величину в сигнал
3. Контроллер	C. Управляет процессом согласно программе
4. Рабочая станция	D. Выполняет команды оператора и отображает состояние системы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Выберите все верные утверждения относительно АСУ ТП (автоматизированной системы управления технологическим процессом): Выберите несколько правильных ответов

A. Системы АСУ ТП предназначены исключительно для полного исключения участия человека в управлении производством.
B. АСУ ТП позволяют повысить эффективность и безопасность производственных процессов.
C. АСУ ТП включают в себя датчики, исполнительные механизмы и управляющие компьютеры.
D. АСУ ТП работают только в режиме ручного управления оператором.
E. АСУ ТП обеспечивают контроль и регулирование множества параметров одновременно.

Ответ:

4.Какое устройство используется для преобразования физического параметра (температура, давление, расход) в электрический сигнал? Выберите один правильный ответ

A) Исполнительный механизм.
B) Преобразователь частоты.
C) Датчик.
D) АЦП-преобразователь.

Ответ:

5.Какие типы датчиков используются в промышленных системах автоматизации? Выберите несколько правильных ответов

A. Датчики температуры
B. Датчики давления
C. Датчики уровня заполнения
D. Световые индикаторы
E. Датчики положения
F. Датчики влажности

Ответ:

6. Установите соответствие типов регуляторов и принципов работы:

1. Пропорциональный (P) |	A. Скорректирует ошибку мгновенно, но ошибка останется постоянной
2. Интегральный (I)	B. Устраняет накопленную ошибку путём интегрирования сигнала
3. Дифференциальный (D)	C. Реагирует на скорость изменения ошибки, упреждая её рост
4. ПИД-регулятор	D. Объединяет три предыдущих принципа для точного контроля

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7. К какому типу систем автоматизации относится SCADA-система? Выберите один правильный ответ

A) Системы управления производством (MES).
B) Системы диспетчерского управления и сбора данных.
C) Системы планирования ресурсов предприятия (ERP).
D) Системы прогнозирования спроса.

Ответ:

8. Установите соответствие методов автоматизации и областей их применения:

1. Fuzzy Logic (нечеткая логика)	A. Управление сложными нелинейными процессами
2. Нейронные сети	B. Анализ больших массивов данных и прогнозирование
3. Экспертные системы	C. Оптимизация принятия решений на основе знаний экспертов
4. Гибридные интеллектуальные системы	D. Комплексное решение задач с использованием различных подходов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9. Какой вид автоматизации предполагает использование нескольких независимых контроллеров, объединённых общей сетью? Выберите один правильный ответ

A) Централизованный.
B) Децентрализованный.
C) Локальный.
D) Глобальный.

Ответ:

10.Что из перечисленного относится к методам повышения надёжности и безопасности автоматизированных систем? Выберите несколько правильных ответа

A.Использование резервированных каналов связи
B.Применение дублирующих датчиков и исполнительных механизмов
C.Установка защитных барьеров и экранов
D.Ограничение доступа операторов к настройкам системы
E. Периодическая проверка и калибровка оборудования
F. Использование простых и дешевых компонентов

Ответ:

11.Установите соответствие протоколов обмена данными и их особенностей:

1. Modbus RTU	A. Широко распространён в промышленной автоматизации, работает через последовательные линии связи
2. Profibus DP	B. Применяется преимущественно в энергетике и нефтегазовом секторе
3. OPC UA	C. Современный открытый стандарт взаимодействия оборудования и программного обеспечения
4. Foundation Fieldbus	D. Используется для быстрой передачи данных между устройствами в реальном времени

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите основные цели внедрения автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП). Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Расскажите подробно о назначении и функциях основных элементов автоматизированной системы управления технологическим процессом (датчиков, исполнительных устройств, контроллеров, HMI-панелей). Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Объясните принципы построения распределённой системы автоматизации на основе PLC (программируемых логических контроллеров), приведите пример её структуры и поясните назначение каждого элемента. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Автоматизация технологических процессов подразумевает: Выберите один правильный ответ

A) Полное исключение человека из производственного процесса.
B) Частичную замену физического труда человека техническими устройствами и алгоритмами.
C) Только использование роботов на производстве.
D) Замена ручного труда исключительно механической силой.

Ответ:

16.Приведите конкретные примеры успешного внедрения автоматизированных систем управления на российских предприятиях, укажите отрасли промышленности и достигнутые результаты. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17. Что является основным элементом автоматической системы управления технологическим процессом? Выберите один правильный ответ

A) Оператор.
B) Исполнительный механизм.
C) Датчик.
D) Компьютерная программа.

Ответ:

18. Расскажите, какие проблемы и трудности возникают при проектировании и внедрении автоматизированных систем управления на российских предприятиях, и предложите пути их решения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Что такое автоматизация производственных процессов? Подчеркните различия между автоматизацией и механизацией. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Перечислите и опишите основные типы систем автоматического управления технологическими процессами. Укажите их отличия и области применения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2

1.Что представляет собой автоматизированная система управления технологическим процессом (АСУТП)? Выберите один правильный ответ

A) Комплекс технических и программных средств, предназначенных для автоматического сбора, обработки и управления информацией о процессе.
B) Система, состоящая исключительно из механических устройств и аппаратуры.
C) Программное обеспечение, используемое для расчета технологических процессов.
D) Устройство, предназначенное только для контроля качества продукции.

Ответ:

2.Установите соответствие между методами диагностики и их особенностями:

1. Вибродиагностика	A. Позволяет оценить техническое состояние оборудования по параметрам вибрации
2. Тепловизионная диагностика	B. Определяет перегрев отдельных узлов и агрегатов
3. Спектральный анализ	C. Оценивает частотный состав сигналов и выявляет аномалии
4. Корреляционный анализ	D. Устанавливает зависимость между несколькими измеряемыми величинами

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие технологии применяются в современных системах автоматизации для улучшения точности и стабильности регулирования? Выберите несколько правильных ответов

A. ПИД-регуляторы
B. Нейронные сети
C.Фазовая автоподстройка частоты (PLL)
D.Неопределённое управление (fuzzy logic)
E.Моделирование и прогнозирование временных рядов
F.Методы статистического анализа

Ответ:

4.Какой элемент системы автоматизации отвечает за непосредственное измерение физических величин (температуры, давления, влажности)?Выберите один правильный ответ

A) Исполнительный механизм
B) Датчик
C) Контроллер
D) Интерфейс человек-машина (HMI)

Ответ:

5.Какие элементы входят в состав типичной автоматизированной производственной линии? Выберите несколько правильных ответов

A.Роботы-манипуляторы
B.ЧПУ станки
C.Транспортёры и конвейеры
D.Оборудование для упаковки продукции
E.Программные комплексы для мониторинга и управления
F.Люстры дневного света

Ответ:

6.Установите соответствие устройств и их функций:

1. Пневматический клапан	A. Открытие/закрытие потока газа или жидкости по команде системы
2. Электроприводной насос	B. Перемещение жидкостей или газов посредством электрического двигателя
3. Манометр	C. Измерение давления в трубопроводе или емкости
4. Температура воздуха датчик	D. Измерение температуры окружающей среды

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Какой тип связи наиболее распространён в промышленных сетях автоматизации пищевых производств? Выберите один правильный ответ

A) Bluetooth
B) Ethernet
C) USB
D) Радиоуправление

Ответ:

8.Установите соответствие алгоритмов автоматического управления и их свойств:

1. ПИД-регулирование	A. Высокая точность поддержания заданного значения параметра
2. Логическое управление	B. Простота реализации, надежное выполнение простых команд
3. Неопределенное управление (Fuzzy Logic)	C. Эффективность в условиях неопределенности и нечёткости входных данных
4. Нейроуправление	D. Способность самообучаться и

	адаптироваться к изменениям условий

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Для чего используется программируемый логический контроллер (PLC) в автоматизации пищевых производств? Выберите один правильный ответ

A) Только для диагностики неисправностей оборудования.
B) Для управления сложными последовательностями действий оборудования и поддержания заданных параметров.
C) Для визуального представления данных оператору.
D) Для записи истории изменений параметров процесса.

Ответ:

10.Какие функции выполняют автоматизированные системы управления технологическими процессами (АСУ ТП)? Выберите несколько правильных ответов

A. Контроль параметров производственного процесса
B.Поддержание оптимальных режимов работы оборудования
C.Полностью исключают участие человека в управлении
D.Повышают производительность и качество продукции
E.Устраняют любые аварийные ситуации без вмешательства оператора

Ответ:

11.Установите соответствие элементов автоматизации и их функций:

1. PLC (программируемый логический контроллер)	A. Основной вычислительный узел, управляющий технологическим процессом
2. HMI (человеко-машинный интерфейс)	B. Интерфейс взаимодействия оператора с системой
3. SCADA-система	C. Система визуализации и мониторинга состояния технологического процесса
4. АСУТП (автоматизированная система управления технологическим процессом)	D. Комплексная система автоматизации всего технологического процесса предприятия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите основные принципы автоматизации технологических процессов пищевого производства. Почему автоматизация является важным элементом современного пищевого производства? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Что такое автоматизированная система управления технологическим процессом (АСУТП)? Какова её структура и основные функции? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Опишите устройство и принцип работы программируемого логического контроллера (PLC). Для каких целей применяется PLC в автоматизации пищевого производства? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какая архитектура системы автоматизации применяется преимущественно на больших промышленных предприятиях с территориально рассредоточенными объектами? Выберите один правильный ответ

A) Централизованная.
B) Децентрализованная (распределённая).
C) Локальная.
D) Смешанная.

Ответ:

16.Что такое SCADA-система? Какие компоненты входят в состав SCADA-системы и каково их предназначение? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какой метод используется в автоматизированных системах для предотвращения выхода параметров за установленные границы? Выберите один правильный ответ

A) Ручной контроль оператором.
B) ПИД-регулятор.
C) Программный анализ данных.
D) Искусственный интеллект.

Ответ:

18.Перечислите основные виды датчиков, используемые в автоматизации пищевых производств. Укажите области их применения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите способы передачи сигналов и данных в системах автоматизации пищевых производств. Какие каналы связи чаще всего применяются? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Что такое промышленная сеть? Что входит в её состав и какие задачи решает? Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.05 Охрана труда

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.05 Охрана труда
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.05 Охрана труда включает:

19. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
20. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
21. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	12
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	8
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности З29 правила поведения в чрезвычайных ситуациях	на труда	4	1,3,9,10,11, 8, 16, 17,20
		Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З47 требования охраны труда; З54 нормы времени и выработки по технологическим операциям.	на труда	4	2,4,5, 6, 7,12,15,18, 13, 14, 19
		Уметь: У67 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; У68 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; У69 обеспечивать безопасные условия труда на производстве; У70 учитывать рабочее время и выработку работающих			
		Навыки: Н23 определения потребности в рабочей силе; Н24 инструктажа и			

		обучение персонала на рабочих местах; Н25 учета рабочего времени и выработки работающих; Н27 обеспечения безопасных условий труда на производстве;			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 07	З25 З29 У30 У34	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнесколь ких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнесколь ких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнесколь ких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым	Повышенный	3

			ответом		
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3
ПК .2	З47 З54 У67 У68 У69 У70 Н23 Н24 Н25 Н27	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытого	Высокий	5

			типа с развернутым ответом		

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/

	содержанию и полноте	ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если

		допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	"Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 07.04.2025)
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	"Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 07.04.2025)

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	**А)** Да, обязан	Согласно статье 214 Трудового кодекса РФ, работник обязан проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

		работ.	
2	**А-3, Б-4, В-1, Г-2**	Внеплановый инструктаж проводится при введении новых инструкций (А-3). Целевой — перед разовыми работами (Б-4). Вводный — со всеми вновь принимаемыми (В-1). Первичный — на рабочем месте (Г-2).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3	**А, Б, В**	Внеплановый инструктаж проводится при перерывах (более 2 мес. для работ с вредными/опасными условиями, обычно более 30/60 дней для остальных) (А), при введении новых правил (Б) и по требованию надзорных органов (В). Ежеквартальный график — для повторного инструктажа.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4	**В)**	Ввод нового оборудования, изменяющего технологический процесс или условия труда, является основанием для проведения внепланового инструктажа (ГОСТ 12.0.004-2015).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5	**А, В, Г**	При работе с УШМ ("болгаркой") обязательны защита глаз (очки или щиток) (А, Г) и защита рук от порезов и вибрации (перчатки) (В). Респиратор нужен при пылеобразовании, но не для всех операций.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6	**А-4, Б-1, В-3, Г-2**	Против шума — наушники (А-4). От предметов — каска (Б-1). От газов — респиратор (В-3). От частиц — очки (Г-2). *(Обратите внимание на порядок столбцов: А,Б,В,Г относятся к СИЗ, а 1,2,3,4 — к факторам. Сопоставление должно быть точным по условию).*	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7	**А)**	Основным документом, фиксирующим факт несчастного случая на производстве, является Акт по форме Н-1 (ст. 229.2 ТК РФ).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8	**А-2, Б-1, В-3**	Необеспечение СИЗ работодателем — административная ответственность (А-2). Непрохождение инструктажа работником — дисциплинарная (Б-1). Причинение тяжкого вреда — уголовная (В-3).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9	**Б)**	Вводный инструктаж проводит специалист по охране труда или иное лицо, на которое приказом возложены эти обязанности (ГОСТ 12.0.004-	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи

		2015)..	
10	**1-Б, 2-А, 3-Г**	Несчастный случай на производстве — это событие, в результате которого пострадавший получил увечье (1-Б). Простой по вине работника не является несчастным случаем (2-А). Острое отравление считается несчастным случаем (3-Г).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11	**А, В, Г**	Организационные меры — это управленческие и регламентирующие действия: обучение (А), оформление нарядов-допусков (В), медосмотры (Г). Применение СКЗ — техническая мера.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — допущена одна ошибка; 0 б — остальные случаи
12	**1. Сообщить руководителю. 2. Оказать первую помощь. 3. Сохранить спокойную обстановку.**	Такая последовательность действий предписана ТК РФ и порядком расследования несчастных случаев. Она позволяет оперативно начать расследование и оказать помощь.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
13	**1. Программа инструктажа. 2. Журнал регистрации. 3. Личная карточка учета (при необходимости).**	Это основные документы, подтверждающие факт проведения инструктажа и его содержание, требуемые ГОСТ 12.0.004-2015.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
14	1. Программа первичного инструктажа на рабочем месте. 2. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте (с подписью инструктируемого и инструктирующего). 3. Возможно, личная карточка учета обучения.	Документальное оформление инструктажа регламентируется ГОСТ 12.0.004-2015.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 члена комиссии; 0 б — ответ неверный/отсутствует
15	**Ответ: Да, должен. Обоснование: При вводе нового оборудования проводится внеплановый инструктаж (согласно ГОСТ 12.0.004-2015).**	Новое оборудование является новым фактором в процессе труда и может сопровождаться новыми опасностями, что требует дополнительного обучения.	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
16	В состав комиссии (при легком НС) входят: 1) представитель работодателя (председатель), 2) специалист по охране труда, 3) представитель профсоюза или иного представительного органа работников. При	Состав комиссии определен статьей 229 ТК РФ.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует

	тяжелом/групповом случае добавляется госинспектор труда.		
17	**Ответ: Нет, нельзя. Обоснование: Использование неисправного инструмента запрещено правилами охраны труда (п. 9 Правил по ОТ при работе с инструментом), так как это прямая угроза жизни и здоровью работника.**	Запрет основан на предотвращении несчастного случая. Работник имеет право отказаться от такой работы (ст. 379 ТК РФ).	5 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный
18	**1. Провести спецоценку условий труда. 2. Применить СИЗ органа слуха. 3. Установить звукопоглощающие материалы. 4. Ввести регламентированные перерывы. 5. Организовать медосмотры.**	Комплексный подход включает оценку риска, инженерные и организационные меры защиты, а также медицинскую профилактику.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
19	**1. Обучение мерам пожарной безопасности. 2. Содержание эвакуационных путей свободными. 3. Регулярная проверка огнетушителей. 4. Запрет курения в неустановленных местах. 5. Оборудование мест для курения.**	Мероприятия охватывают три ключевых направления: обучение, поддержание противопожарного состояния объекта и соблюдение режима.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
20	**1. Сообщить руководителю и в пожарную охрану (101). 2. Приступить к тушению имеющимися средствами. 3. Обеспечить эвакуацию людей. 4. Отключить электроэнергию на участке. 5. Выставить ограждение опасной зоны.**	Алгоритм prioritizes оповещение и спасение людей, затем — локализацию пожара с минимальным риском для жизни.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует

Вариант 2

№ задания	**Верный ответ**		**Критерии**

1.	**Б**	Согласно ГОСТ 12.0.004-2015 и типовым положениям, стажировку на рабочем месте проводит опытный работник, назначенный приказом, которым является, как правило, непосредственный руководитель (мастер, начальник участка).	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
2	А3, Б2, В4, Г1	Повторный инструктаж (3) проводится не реже 1 раза в 6 месяцев (А). Первичный (2) — при приеме на работу (Б). Внеплановый (4) — при изменении технологического процесса (В). Вводный (1) — со всеми вновь принимаемыми (Г).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3	**А, Б, Г**	Целевой инструктаж проводится при выполнении работ по наряду-допуску (А), ликвидации аварий (Б), проведении массовых мероприятий (экскурсий) (Г). Перерыв в работе — основание для внепланового инструктажа	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4	**В**	Опасный производственный фактор — фактор, воздействие которого может привести к травме. Движущиеся части оборудования представляют непосредственную механическую опасность.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5	**А, Б**	При работе на высоте обязательны средства защиты от падения (страховочная привязь) (Б) и защита головы от падающих предметов (каска) (А). Очки и наколенники требуются при специфических рисках, но не являются безусловной обязанностью для всех работ на высоте.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6	**А3, Б1, В2, Г4**	Респиратор (3) — защита органов дыхания (А). Каска (1) — защита от падающих предметов (Б). Щиток (2) — защита лица от частиц и брызг (В). Вкладыши (4) — защита слуха (Г).	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7	**Б)**	Согласно ст. 229.2 ТК РФ, акт по форме Н-1 составляется в течение 3 дней после завершения расследования несчастного случая.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8	**А - 1, Б - 3, В – 2**	Непрохождение инструктажа — дисциплинарный проступок (А-1). Причинение тяжкого вреда — уголовно наказуемое деяние (ст. 143 УК РФ) (Б-3). Допуск без медосмотра — административное правонарушение (ст. 5.27.1 КоАП РФ)	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

		(В-2).	
9	**А)**	Перечень профессий и должностей, освобожденных от первичного инструктажа, разрабатывается службой ОТ, но утверждается локальным нормативным актом работодателя, т.е. руководителем организации (ГОСТ 12.0.004-2015).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10	**А, В**	Технические меры направлены на устранение или снижение уровня опасных факторов конструктивно (А — ограждение) или с помощью технических устройств (В — вентиляция). Аттестация/СОУТ и разработка инструкций — организационные меры	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11	**А2,Б1,В4,Г3**	Условия труда (2) — совокупность факторов (А). Охрана труда (1) — система сохранения здоровья (Б). Рабочее место (4) — место, где находится работник (В). Производственная деятельность (3) — совокупность действий по превращению ресурсов (Г).	3 б — полный правильный ответ; 1 б — допущена одна ошибка; 0 б — остальные случаи
12	Оказать первую помощь пострадавшему, используя аптечку и подручные средства. При необходимости организовать транспортировку пострадавшего в медицинское учреждение. Сообщить о происшествии непосредственному руководителю или иному должностному лицу организации. Принять меры по предотвращению развития аварийной ситуации и воздействия травмирующих факторов на других лиц. До начала расследования сохранить обстановку на месте происшествия такой, какой она была в момент события (если это не угрожает жизни и здоровью окружающих).	Последовательность определена ст. 214 ТК РФ и Порядком расследования несчастных случаев. Приоритет — спасение жизни, затем — оповещение и сохранение обстановки для расследования.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
13	Обеспечение безопасности и	Перечень основных обязанностей	3 б — полный

	условий труда, соответствующих государственным нормативам. Создание и функционирование системы управления охраной труда. Приобретение и выдачу за счет собственных средств специальной одежды, обуви и других СИЗ. Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, оказанию первой помощи, проведение инструктажей и проверки знаний. Проведение специальной оценки условий труда. Организация медицинских осмотров работников. Информирование работников об условиях и охране труда на рабочих местах. Принятие мер по предотвращению аварийных ситуаций	работодателя закреплен в ст. 212 ТК РФ. Ответ должен отражать ключевые пункты из этой статьи.	правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
14	Программы проведения всех видов инструктажей. Журналы регистрации инструктажей (вводного, на рабочем месте). Перечень профессий и должностей, освобожденных от первичного инструктажа (если такой имеется). Программы обучения по охране труда для разных категорий работников. Протоколы проверки знаний требований охраны труда.	Перечень документов, подтверждающих обучение по ОТ, определен ГОСТ 12.0.004-2015 и Порядком обучения № 1/29.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 члена комиссии; 0 б — ответ неверный/отсутствует
15	**Нет, не допустимо.** **Обоснование:** Согласно статье 213 Трудового кодекса РФ, работники, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, связанных с движением транспорта, обязаны	Обоснование ссылается на конкретные статьи ТК РФ, устанавливающие обязательность медосмотра и последствия его непрохождения.	3 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный

	проходить предварительные медицинские осмотры. Статья 76 ТК РФ прямо обязывает работодателя не допускать к работе работника, не прошедшего в установленном порядке обязательный медицинский осмотр. Таким образом, отказ работника от прохождения обязательного медосмотра является основанием для отказа в заключении трудового договора, так как он не соответствует обязательному требованию закона.		
16	Для создания службы: Руководитель организации издает приказ о создании службы охраны труда. Разрабатывается и утверждается Положение о службе охраны труда, определяющее ее задачи, функции и права. В штатное расписание вводятся соответствующие должности специалистов по охране труда. Назначаются сотрудники на эти должности.	Порядок создания службы ОТ регулируется Рекомендациями Минтруда и Типовым положением. Ключевые шаги — приказ, положение, штат, кадры.	3 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 1-2 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
17	**Нет, категорически нельзя.** **Обоснование:** Правила охраны труда при эксплуатации электроустановок строго запрещают производить работы на токоведущих частях, находящихся под напряжением. Эти работы должны выполняться по наряду-допуску после полного снятия напряжения, проверки его отсутствия, установки заземления и ограждения рабочего места. Допуск к таким работам имеют только специально обученные	Обоснование указывает на прямой запрет в нормативных актах, перечисляет обязательные организационно-технические мероприятия и подчеркивает квалификационные требования.	5 б — верный ответ с полным обоснованием; 1 б — верный ответ без обоснования; 0 б — ответ неверный

	электротехнические работники с соответствующей группой по электробезопасности и только при строгом соблюдении всех мер безопасности.		
18	**Организационные меры:** Разработка и утверждение инструкций по охране труда для каждого вида инструмента. Обязательное проведение инструктажей и обучение безопасным приемам работы. Ведение журналов учета, осмотра и выдачи инструмента. **Технические меры:** Регулярное техническое обслуживание, проверка и ремонт инструмента. Оснащение инструмента защитными устройствами (кожухами, ограждениями). Обеспечение исправности заземления и средств защиты от поражения электрическим током. Применение устройств защитного отключения (УЗО). **Контрольные меры:** Систематический осмотр инструмента перед выдачей и в процессе эксплуатации. Запрет на выдачу и использование неисправного инструмента. **Профилактические меры:** Обеспечение работников необходимыми СИЗ.Анализ причин микротравм и нарушений правил безопасности.	План демонстрирует комплексный подход, охватывающий разные уровни управления рисками: регламентацию, техническую безопасность, надзор и культуру безопасности.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует
19	Обучение и проверка знаний по электробезопасности с присвоением соответствующей группы. Применение защитных средств.	Перечень охватывает ключевые требования ПУЭ и Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок: подготовка персонала, технические средства защиты, организационные меры.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует

	Использование пониженного напряжения (42 В, 36 В, 12 В) для ручного переносного инструмента в особо опасных помещениях. Устройство защитного заземления, зануления и автоматического отключения питания. Ограждение и изоляция токоведущих частей. Вывешивание предупреждающих плакатов и знаков. Систематический осмотр и испытание электрооборудования и защитных средств. Оформление нарядов-допусков для выполнения работ в электроустановках.		
20	**Немедленно прекратить все работы.** **Не включать и не выключать** электроприборы, освещение. **Немедленно сообщить** о происшествии непосредственному руководителю, диспетчеру или в аварийную газовую службу по телефону **04** или **104** (с мобильного). **Организовать эвакуацию** людей из загазованного помещения и прилегающей территории. **Обеспечить проветривание помещения,** открыв окна и двери. **Встретить** аварийную бригаду. **До прибытия специалистов** не предпринимать действий по самостоятельному поиску и ликвидации утечки.	Алгоритм составлен в приоритете безопасности: исключение источника воспламенения, оповещение, эвакуация, проветривание и запрет на самодеятельность.	5 б — полный правильный ответ; 1 б — указаны 2-3 пункта; 0 б — ответ неверный/отсутствует

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	**Установите, какой из перечисленных видов инструктажа по охране труда проводится с работниками при приеме на работу.** 1. Вводный 2. Первичный на рабочем месте 3. Внеплановый 4. Целевой **Ответ:**
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	**Выберите правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) обязательны для использования при работе с углошлифовальной машиной («болгаркой»)?»** 1. Защитные очки или щиток 2. Респиратор 3. Защитные перчатки (краги) 4. Защитная каска 5. Защитная обувь с металлическим подноском **Ответ:**
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	**Установите соответствие между видом ответственности и нарушением в области охраны труда.** К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: А) Дисциплинарная Б) Административная В) Уголовная 1. Непрохождение работником обязательного медицинского осмотра 2. Необеспечение работников средствами индивидуальной защиты работодателем 3. Причинение тяжкого вреда здоровью по неосторожности вследствие нарушения требований охраны труда Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: **А** | **Б** | **В** | | |
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	**Выберите, кто из указанных работников должен проходить обязательный предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.** 1. Бухгалтер 2. Водитель автомобиля 3. Менеджер по продажам **Ответ:** **Обоснование:**
Заданиеоткрытотипа с	Прочитайтетекстизапишите	**Опишите порядок действий работника при обнаружении пожара на рабочем месте.**

развернутым ответом	развернутый обоснованный ответ или решение задачи	**Ответ:**

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Согласно ТК РФ, обязан ли работник проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ?
А) Да, обязан
Б) Обязан только при приеме на работу
В) Не обязан, это право работника
Г) Обязан только по желанию работодателя

Ответ:

2. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между видами инструктажей:
1. Вводный
2. Первичный
3. Внеплановый
4. Целевой
А) При введении новых инструкций
Б) Перед выполнением разовых работ
В) Со всеми вновь принимаемыми
Г) На рабочем месте перед началом работы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов

В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?
А) При перерыве в работе более 2 месяцев
Б) При введении новых правил по охране труда
В) По требованию органов надзора
Г) Каждый квартал по графику

Ответ:

4. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Какой инструктаж проводится при вводе в эксплуатацию нового оборудования?
А) Вводный
Б) Первичный
В) Внеплановый

Г) Повторный
Ответ:

5. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов

Какие средства индивидуальной защиты обязательны при работе с "болгаркой"?
А) Защитные очки
Б) Респиратор
В) Защитные перчатки
Г) Защитный щиток
Ответ:

6. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между опасными факторами и СИЗ:
1. Падающие предметы
2. Искры и летящие частицы
3. Вредные газы
4. Высокий уровень шума
А) Противошумные наушники
Б) Каска
В) Респиратор
Г) Защитные очки
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Какой документ оформляется при несчастном случае на производстве?
А) Акт по форме Н-1
Б) Протокол расследования
В) Докладная записка
Г) Журнал регистрации
Ответ:

8. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между видами ответственности и нарушениями:
1. Дисциплинарная
2. Административная
3. Уголовная
А) Необеспечение работников СИЗ
Б) Непрохождение инструктажа
В) Причинение тяжкого вреда здоровью по неосторожности
Ответ:

9. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Кто проводит вводный инструктаж по охране труда?
А) Непосредственный руководитель работ
Б) Специалист по охране труда
В) Руководитель организации
Г) Любой назначенный работник
Ответ:

10. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов

Какие из перечисленных мероприятий относятся к организационным мерам защиты?
А) Обучение безопасным методам работы
Б) Применение средств коллективной защиты
В) Оформление наряда-допуска
Г) Проведение медицинских осмотров
Ответ:

11. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между терминами и определениями:
1. Опасный производственный фактор
2. Вредный производственный фактор
3. Средства коллективной защиты
4. Средства индивидуальной защиты
А) Фактор, воздействие которого может привести к травме
Б) Фактор, воздействие которого может привести к заболеванию
В) Средства защиты, конструктивно связанные с производственным оборудованием
Г) Средства защиты, используемые одним работником
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Задание открытого типа с развернутым ответом

Опишите порядок действий работника при несчастном случае на производстве.
Ответ:

13. Задание открытого типа с развернутым ответом

Назовите основные обязанности работника в области охраны труда согласно ТК РФ.
Ответ:

14. Задание открытого типа с развернутым ответом

Какие документы должны быть оформлены при проведении инструктажа на рабочем месте?
Ответ:

15. Задание комбинированного типа с обоснованием

Слесарю поручили работу с новым оборудованием. Должен ли он проходить дополнительный инструктаж? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:

16. Задание открытого типа с развернутым ответом

Опишите состав комиссии по расследованию несчастного случая на производстве.
Ответ:

17. Задание комбинированного типа с обоснованием

Можно ли использовать неисправный инструмент при срочном выполнении работы? Дайте обоснование.
Ответ:
Обоснование:

18. Задание открытого типа с развернутым ответом

Разработайте план мероприятий по улучшению условий труда в цехе с повышенным

уровнем шума.
Ответ:

19. Задание открытого типа с развернутым ответом

Составьте перечень мероприятий по предупреждению пожаров на производственном объекте.
Ответ:

20. Задание открытого типа с развернутым ответом

Разработайте алгоритм действий работника при обнаружении возгорания на рабочем месте.
Ответ:

Банк заданий
Вариант 2

1. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Кто обязан проводить стажировку на рабочем месте для вновь принятого работника?

А) Специалист по охране труда

Б) Непосредственный руководитель работ (мастер, начальник участка)

В) Представитель профсоюза

Г) Инспектор государственной инспекции труда

Ответ:

2. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между видами инструктажей и их периодичностью:

1. Вводный
2. Первичный
3. Повторный
4. Внеплановый

А) Проводится не реже одного раза в 6 месяцев

Б) Проводится при приеме на работу

В) Проводится при изменении технологического процесса

Г) Проводится со всеми вновь принимаемыми

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	г

3. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов

В каких случаях проводится целевой инструктаж?

А) При выполнении работ по наряду-допуску

Б) При ликвидации последствий аварий

В) При перерыве в работе более 60 дней

Г) При проведении экскурсий на предприятии

Ответ:

4. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа

Какой из перечисленных факторов относится к опасному производственному фактору?

А) Повышенная запыленность воздуха

Б) Пониженная температура воздуха

В) Движущиеся части производственного оборудования

Г) Повышенный уровень инфразвука

Ответ:

5. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов

Какие средства индивидуальной защиты обязательны при работе на высоте?

А) Защитная каска

Б) Страховочная привязь (предохранительный пояс)

В) Защитные очки

Г) Наколенники

Ответ:

6. Задание закрытого типа на установление соответствия

Установите соответствие между видами СИЗ и их назначением:

1. Каска защитная
2. Щиток лицевой
3. Респиратор

4. Вкладыши противошумные
   А) Защита органов дыхания
   Б) Защита от падающих предметов
   В) Защита от летящих частиц и брызг
   Г) Защита органа слуха
   Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
В течение какого срока должен быть оформлен акт по форме Н-1 после несчастного случая на производстве?
А) В течение 1 дня
Б) В течение 3 дней
В) В течение 10 дней
Г) В течение 30 дней
Ответ:

8. Задание закрытого типа на установление соответствия
Установите соответствие между нарушениями и видами ответственности:
1. Дисциплинарная
2. Административная
3. Уголовная
А) Непрохождение работником повторного инструктажа
Б) Нарушение требований охраны труда, повлекшее причинение тяжкого вреда здоровью
В) Допуск работника к исполнению обязанностей без прохождения обязательного медицинского осмотра
Ответ:

9. Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Кто утверждает перечень профессий, освобожденных от первичного инструктажа на рабочем месте?
А) Руководитель организации
Б) Специалист по охране труда
В) Государственный инспектор труда
Г) Профсоюзный комитет
Ответ:

10. Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов
Какие из перечисленных мероприятий относятся к техническим мерам защиты?
А) Установка защитного ограждения на движущиеся части станка
Б) Проведение аттестации рабочих мест
В) Применение системы вентиляции и кондиционирования
Г) Разработка инструкций по охране труда
Ответ:

11. Задание закрытого типа на установление соответствия
Установите соответствие между терминами и их определениями:
1. Охрана труда
2. Условия труда
3. Производственная деятельность

4. Рабочее место

А) Совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье работника

Б) Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности

В) Место, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой

Г) Совокупность действий людей с применением орудий труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Задание открытого типа с развернутым ответом

Опишите порядок действий очевидца при несчастном случае на производстве.

Ответ:

13. Задание открытого типа с развернутым ответом

Назовите основные обязанности работодателя в области охраны труда согласно ТК РФ.

Ответ:

14. Задание открытого типа с развернутым ответом

Какие документы должны быть в организации для проведения обучения по охране труда?

Ответ:

15. Задание комбинированного типа с обоснованием

Работник отказался от обязательного предварительного медицинского осмотра перед приемом на работу. Допустимо ли это? Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

16. Задание открытого типа с развернутым ответом

Опишите порядок создания службы охраны труда в организации.

Ответ:

17. Задание комбинированного типа с обоснованием

Можно ли работнику самостоятельно устранить неисправность электрооборудования под напряжением, если он уверен в своих навыках? Дайте обоснование.

Ответ:

Обоснование:

18. Задание открытого типа с развернутым ответом

Разработайте план мероприятий по снижению травматизма при работе с ручным электроинструментом.

Ответ:

19. Задание открытого типа с развернутым ответом

Составьте перечень мероприятий по обеспечению электробезопасности на производстве.

Ответ:

20. Задание открытого типа с развернутым ответом

Разработайте алгоритм действий работника при обнаружении запаха газа или признаков

утечки в производственном помещении.
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.06 Прикладные компьютерные программы
в профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.06Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности включает:

22. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
23. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
24. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Вариант 1.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	5
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	1
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	3
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З4 - методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	4,9,18,20
		Уметь: У1 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;			

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства. Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7,8	3,5,10,12
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством,	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7,8	11,15,8,16,17

		клиентами в ходе профессиональной деятельности Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания Уметь: У152 - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	6,2

		линиях. Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания. Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания. Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и производственными процессами.	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	7
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	13,14,19

		производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями. Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	31, 34, 35	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного	Базовый	1

	У1, У2, У3		ответа из предложенных		
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З10 У6, У8, У9	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18 У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 6.1	З138 У152 Н112	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 6.2	З139 У153 Н113	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.3	З140 У154 Н114	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А-4, Б-1, В-3, Г-2		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	Б, В, Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	А, Б, В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

6.	А-2, Б-1, В-3, Г-4		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	А-1, Б-2, В-3, Г-4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	А, Б, В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	А-2, Б-1, В-3, Г-4		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	1. Определяются требования к готовому продукту (органолептика, пищевая ценность, упаковка). 2. Вводится информация о составе исходного сырья и полуфабрикатов. 3. Проводятся расчеты энергетической ценности и химического состава продукта. 4. Оптимизируется состав рецептуры с учетом требований нормативной документации. 5. Фиксируются результаты расчетов и утверждается финальная версия рецептуры. 6. Сохраняется и распечатывается документ для дальнейшего использования.	1. Определяются требования к готовому продукту (органолептика, пищевая ценность, упаковка). 2. Вводится информация о составе исходного сырья и полуфабрикатов. 3. Проводятся расчеты энергетической ценности и химического состава продукта. 4. Оптимизируется состав рецептуры с учетом требований нормативной документации. 5. Фиксируются результаты расчетов и утверждается финальная версия рецептуры. 6. Сохраняется и распечатывается документ для дальнейшего использования.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Правильный ответ: 1. Прием и регистрация входящей документации: Программы обеспечивают быстрый ввод данных,	Правильный ответ: 1. Прием и регистрация входящей документации: Программы обеспечивают быстрый ввод данных,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

	регистрацию входящих документов и формирование электронных архивов. 2. Создание и утверждение внутренней документации: Специализированное ПО помогает создавать технологические карты, инструкции, акты отбора проб и другие внутренние документы. 3. Передача и согласование документов между подразделениями: Электронные системы обмена документами ускоряют процессы согласования и утверждения документации. 4. Хранение и архивация документов: Программное обеспечение создает защищенные электронные архивы, обеспечивая доступ к документам по мере необходимости. 5. Контроль исполнения документов и отчетность: Приложения помогают формировать отчеты, контролировать сроки выполнения работ и отслеживать выполнение планов.	регистрацию входящих документов и формирование электронных архивов. 2. Создание и утверждение внутренней документации: Специализированное ПО помогает создавать технологические карты, инструкции, акты отбора проб и другие внутренние документы. 3. Передача и согласование документов между подразделениями: Электронные системы обмена документами ускоряют процессы согласования и утверждения документации. 4. Хранение и архивация документов: Программное обеспечение создает защищенные электронные архивы, обеспечивая доступ к документам по мере необходимости. 5. Контроль исполнения документов и отчетность: Приложения помогают формировать отчеты, контролировать сроки выполнения работ и отслеживать выполнение планов.	но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Специализированное программное обеспечение позволяет: - Создавать базу данных аналитических показателей (жирность, кислотность, содержание белка и др.). - Автоматически рассчитывать отклонения от установленных нормативов. - Строить графики изменений ключевых параметров качества во времени. - Генерировать протоколы и сертификаты качества.	Специализированное программное обеспечение позволяет: - Создавать базу данных аналитических показателей (жирность, кислотность, содержание белка и др.). - Автоматически рассчитывать отклонения от установленных нормативов. - Строить графики изменений ключевых параметров качества во времени. - Генерировать протоколы и сертификаты качества.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Проводить статистический анализ данных и выявлять тенденции.	- Проводить статистический анализ данных и выявлять тенденции.	
15.	B		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Программы повышают эффективность следующим образом: - Автоматизируют расчет рецептур и оптимизируют расход сырья. - Позволяют оперативно составлять производственные планы и графики. - Помогают анализировать затраты и снижать себестоимость продукции. - Упрощают ведение отчетности и контроль качества продукции. - Способствуют быстрому принятию управленческих решений благодаря наглядному представлению данных.	Программы повышают эффективность следующим образом: - Автоматизируют расчет рецептур и оптимизируют расход сырья. - Позволяют оперативно составлять производственные планы и графики. - Помогают анализировать затраты и снижать себестоимость продукции. - Упрощают ведение отчетности и контроль качества продукции. - Способствуют быстрому принятию управленческих решений благодаря наглядному представлению данных.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	A		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	1. Microsoft Excel — универсальность, возможность быстро вести расчеты, составлять таблицы, строить графики и диаграммы. 2. 1С:Предприятие — автоматизирует бухгалтерский и складской учет, упрощает работу с документацией и контролем запасов сырья. 3. LabVIEW — используется для автоматизации сбора и анализа данных лабораторных исследований, построения	1. Microsoft Excel — универсальность, возможность быстро вести расчеты, составлять таблицы, строить графики и диаграммы. 2. 1С:Предприятие — автоматизирует бухгалтерский и складской учет, упрощает работу с документацией и контролем запасов сырья. 3. LabVIEW — используется для автоматизации сбора и анализа данных лабораторных исследований, построения	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	моделей и прогнозирования качества продукции.	моделей и прогнозирования качества продукции.	
19.	Технолог при помощи специализированного программного обеспечения решает следующие задачи: - Подбор оптимального набора ингредиентов с учетом требований стандарта и потребительских предпочтений. - Расчет энергетической ценности и химического состава нового изделия. - Оптимизация рецептуры с целью минимизации стоимости и сохранения качественных характеристик. - Автоматическое оформление технической документации (рецептуры, технические условия, технологические карты). - Моделирование различных вариантов рецептур и выбор наилучшего варианта. - Проверка соответствия разрабатываемого продукта нормативным требованиям безопасности и качества.	Технолог при помощи специализированного программного обеспечения решает следующие задачи: - Подбор оптимального набора ингредиентов с учетом требований стандарта и потребительских предпочтений. - Расчет энергетической ценности и химического состава нового изделия. - Оптимизация рецептуры с целью минимизации стоимости и сохранения качественных характеристик. - Автоматическое оформление технической документации (рецептуры, технические условия, технологические карты). - Моделирование различных вариантов рецептур и выбор наилучшего варианта. - Проверка соответствия разрабатываемого продукта нормативным требованиям безопасности и качества.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Типичный рабочий день технолога включает: - Утро: проверка поступившего молока на соответствие стандартам качества с помощью специального программного обеспечения для анализа физико-химических показателей сырья (например, LabVIEW). Полученные данные фиксируются и сохраняются в электронном виде. - День: разработка новых видов йогуртов и творожных десертов с применением специализированных программ для составления рецептур (например, FoodEx), позволяющих рассчитать химический состав, энергетическую ценность и выход готового продукта.	Типичный рабочий день технолога включает: - Утро: проверка поступившего молока на соответствие стандартам качества с помощью специального программного обеспечения для анализа физико-химических показателей сырья (например, LabVIEW). Полученные данные фиксируются и сохраняются в электронном виде. - День: разработка новых видов йогуртов и творожных десертов с применением специализированных программ для составления рецептур (например, FoodEx), позволяющих рассчитать химический состав, энергетическую ценность и выход готового продукта.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Вечером: подготовка отчета о выполненной работе и заполнение формуляров с помощью MS Word и MS Excel, отправка электронной почты коллегам и руководству через корпоративную почту. Польза: экономит время, повышает точность расчетов, снижает риск ошибок, улучшает качество и безопасность выпускаемой продукции.	- Вечером: подготовка отчета о выполненной работе и заполнение формуляров с помощью MS Word и MS Excel, отправка электронной почты коллегам и руководству через корпоративную почту. Польза: экономит время, повышает точность расчетов, снижает риск ошибок, улучшает качество и безопасность выпускаемой продукции.	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Какая из перечисленных программ наиболее часто используется для ведения технологических карт и расчёта рецептур мясных изделий? Выберите один правильный ответ.
A) AdobePhotoshop
B) MicrosoftExcel
C) AutoCAD
D) CorelDRAW

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие функции выполняет программа Microsoft Excel в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов.
А) Создание презентаций новых видов продукции
Б) Составление технологических карт и калькуляционных карточек
В) Расчет себестоимости продукции
Г) Анализ результатов лабораторных исследований качества сырья и готовой продукции
Д) Автоматическое управление производственными процессами
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между программным обеспечением и его основным назначением в профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности.
<table><tr><td>Программное обеспечение</td><td>Назначение</td></tr><tr><td>А. Microsoft Excel</td><td>1. Создание чертежей технологического оборудования</td></tr><tr><td>Б. AutoCAD</td><td>2. Расчёт калорийности и пищевой ценности</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td></td><td>рецептур</td></tr>
<tr><td>В. «1С:Предприятие»</td><td>3. Учёт сырья, готовой продукции и финансовых операций</td></tr>
<tr><td>Г. NutriCalc</td><td>4. Построение графиков, анализ данных лабораторных исследований</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какой программный пакет чаще всего применяется специалистами отрасли для автоматизации бухгалтерского учета и оперативного планирования на предприятиях по переработке мяса? Выберите один правильный ответ.

A) MicrosoftPowerPoint
B) AutoCAD
C) 1C:Предприятие
D) Adobe Photoshop

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Опишите, какие задачи решаются технологом при помощи специализированного программного обеспечения при разработке новых видов колбасных изделий. Дайте развернутый ответ.

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.
Какая из перечисленных программ наиболее часто используется для ведения

технологических карт и расчёта рецептур мясных изделий? Выберите один правильный ответ.
A) AdobePhotoshop
B) MicrosoftExcel
C) AutoCAD
D) CorelDRAW

Ответ:

2.
Установите соответствие между программным обеспечением и его основным назначением в профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности.

Программное обеспечение	Назначение
А. Microsoft Excel	1. Создание чертежей технологического оборудования
Б. AutoCAD	2. Расчёт калорийности и пищевой ценности рецептур
В. «1С:Предприятие»	3. Учёт сырья, готовой продукции и финансовых операций
Г. NutriCalc	4. Построение графиков, анализ данных лабораторных исследований

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Какие функции выполняет программа Microsoft Excel в профессиональной деятельности технолога продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов.
А) Создание презентаций новых видов продукции
Б) Составление технологических карт и калькуляционных карточек
В) Расчет себестоимости продукции
Г) Анализ результатов лабораторных исследований качества сырья и готовой продукции
Д) Автоматическое управление производственными процессами
Ответ:

4. Для автоматизации учёта сырья и готовой продукции на мясоперерабатывающем предприятии целесообразно использовать: Выберите правильный ответ.
A) Графический редактор
B) Систему управления базами данных (например, Microsoft Access)
C) Антивирусную программу
D) Медиаплеер

Ответ:

5. Какие возможности предоставляет специализированное программное обеспечение для контроля температурных режимов обработки пищевых продуктов? Выберите несколько правильных ответов.
А) Контроль соблюдения санитарных норм и правил приготовления пищи
Б) Регистрация фактических значений температуры и влажности

В) Формирование отчетов по результатам мониторинга
Г) Управление работой холодильного оборудования
Д) Определение состава жировой фракции продукта
Ответ:

6. Установите соответствие между видом профессиональной задачи и наиболее подходящим программным инструментом для её решения.

Профессиональная задача	Программный инструмент
А. Анализ микробиологических показателей молока	1. Microsoft PowerPoint
Б. Подготовка презентации нового продукта для руководства	2. Statistica / SPSS
В. Расчёт себестоимости колбасных изделий	3. Microsoft Excel
Г. Моделирование процесса пастеризации	4. COMSOL Multiphysics / ANSYS

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7.
Какая программа позволяет моделировать тепловые процессы при пастеризации молока с использованием численных методов? Выберите один правильный ответ.
A) MicrosoftWord
B) MathCAD
C) Paint
D) Skype

Ответ:

8. Установите соответствие между типом документации и программой, наиболее часто используемой для её оформления в пищевой промышленности.

Тип документации	Программа
А. Технологическая инструкция	1. Microsoft Word
Б. Диаграмма процесса HACCP	2. Microsoft Visio
В. Отчёт о результатах лабораторных испытаний	3. Microsoft Excel
Г. Спецификация на сырьё	4. Microsoft Word

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9.
Для оформления отчётной документации по лабораторным анализам молочной продукции

(включая таблицы, графики и формулы) наиболее подходит: Выберите один правильный ответ.
А) Microsoft PowerPoint
Б) Microsoft Excel
В) Microsoft Word
Г) Блокнот (Notepad)
Ответ:

10. Что позволяет сделать использование специализированных программ для проектирования рецептур продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов.
А) Быстрое создание и редактирование рецептурных формул
Б) Оптимизацию количественного состава ингредиентов
В) Снижение затрат на сырье и материалы
Г) Повышение питательной ценности готового продукта автоматически
Д) Улучшение органолептических свойств продукта автоматически

Ответ:

11. Установите соответствие между функцией программного обеспечения и её применением в контроле качества продукции животного происхождения.

Функция ПО	Применение в контроле качества
А. Ведение базы данных по партиям продукции	|1. Отслеживание сроков годности и условий хранения
Б. Генерация этикеток и штрих-кодов	2. Обеспечение прослеживаемости продукции
В. Автоматический расчёт норм расхода сырья	3. Снижение производственных потерь и контроль себестоимости
Г. Интеграция с лабораторным оборудованием	4. Автоматизированный ввод данных о жирности, кислотности и др.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

12. Задание №1
Опишите последовательность действий технолога при создании новой рецептуры молочного продукта с использованием специализированного программного обеспечения. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

13. Перечислите основные этапы автоматизированного документооборота на предприятии по переработке мяса и опишите роль прикладных компьютерных программ в каждом этапе. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

14. Расскажите, какие возможности предоставляет специализированное программное обеспечение для анализа качества сырья и готовой продукции в молочной промышленности. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

15.
Какой программный пакет чаще всего применяется специалистами отрасли для автоматизации бухгалтерского учета и оперативного планирования на предприятиях по переработке мяса? Выберите один правильный ответ.

А) MicrosoftPowerPoint
Б) AutoCAD
В) 1С:Предприятие
Г) Adobe Photoshop

Ответ:

16. Объясните, каким образом специализированные программы могут повысить эффективность работы технолога на производстве мясопродуктов. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

17. Какая программа является наиболее популярной для автоматизированного проектирования упаковки пищевых продуктов животного происхождения? Выберитеодинправильныйответ.

A) CorelDRAW
B) SolidWorks
C) Adobe Illustrator
D) AutoCAD
Ответ:

18. Назовите три наиболее востребованных прикладных компьютерных программы в сфере технологий продуктов питания животного происхождения и поясните, почему именно эти программы являются популярными среди профессионалов отрасли. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

19. Опишите, какие задачи решаются технологом при помощи специализированного программного обеспечения при разработке новых видов колбасных изделий. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

20. Приведите пример типичного рабочего дня технолога на предприятии по производству молочных продуктов, который активно применяет прикладные компьютерные программы в своей работе. Напишите, какие конкретно программы используются и какую пользу они приносят специалисту. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

Вариант 2

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	5
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	1
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	3
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; З4 - методы работы в профессиональной и смежных сферах; З5 - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	4,9,18,20
		Уметь: У1 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; У2 - определять этапы решения задачи,			

		составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; У3 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства. Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности;	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7,8	3,5,10,12
ОК 04	Эффективно	Знать:	ОП.06 Прикладные	7,8	11,15,8,16,17

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	компьютерные программы в профессиональной деятельности		
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
		Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У31 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания Уметь: У152 - использовать информационные и	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	6,2

		телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания. Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания. Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	7

		производственными процессами.			
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями. Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических	ОП.06 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	7, 8	13,14,19

		линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1, З4, З5 У1, У2, У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З6, З7, З10 У6, У8, У9	3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 04	З17, З18 У22, У23	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 6.1	З138 У152 Н112	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1

ПК 6.2	З139 У153 Н113	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.3	З140 У154 Н114	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	Б		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-Б, 2-А, 3-В, 4- Г		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	А, В, Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	А, Б, В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

6.	1-Б, 2-В, 3-А, 4- Г		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	А, Б, В		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Типичный рабочий день технолога включает: - Утро: проверка поступившего молока на соответствие стандартам качества с помощью специального программного обеспечения для анализа физико-химических показателей сырья (например, LabVIEW). Полученные данные фиксируются и сохраняются в электронном виде. - День: разработка новых видов йогуртов и творожных десертов с применением специализированных программ для составления рецептур (например, FoodEx), позволяющих рассчитать химический состав, энергетическую ценность и выход готового продукта. - Вечером: подготовка отчета о выполненной работе и	Типичный рабочий день технолога включает: - Утро: проверка поступившего молока на соответствие стандартам качества с помощью специального программного обеспечения для анализа физико-химических показателей сырья (например, LabVIEW). Полученные данные фиксируются и сохраняются в электронном виде. - День: разработка новых видов йогуртов и творожных десертов с применением специализированных программ для составления рецептур (например, FoodEx), позволяющих рассчитать химический состав, энергетическую ценность и выход готового продукта. - Вечером: подготовка отчета о выполненной работе и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	заполнение формуляров с помощью MS Word и MS Excel, отправка электронной почты коллегам и руководству через корпоративную почту.	заполнение формуляров с помощью MS Word и MS Excel, отправка электронной почты коллегам и руководству через корпоративную почту.	
13.	Правильный ответ: Порядок действий технолога при внедрении АСУП: 1. Изучение особенностей производства и потребностей предприятия. 2. Выбор подходящей системы АСУП (например, 1С:ERP, SAP, Oracle). 3. Установка и настройка программного обеспечения. 4. Привлечение сотрудников к обучению работе с системой. 5. Переход на электронный документооборот и автоматизацию основных бизнес-процессов. Основные модули АСУП: - Производственный модуль (планирование, учет выпуска продукции). - Складской модуль (учет движения сырья и готовой продукции). - Бухгалтерия и финансовый учет. - Логистика и снабжение. - Качество и контроль.	Правильный ответ: Порядок действий технолога при внедрении АСУП: 1. Изучение особенностей производства и потребностей предприятия. 2. Выбор подходящей системы АСУП (например, 1С:ERP, SAP, Oracle). 3. Установка и настройка программного обеспечения. 4. Привлечение сотрудников к обучению работе с системой. 5. Переход на электронный документооборот и автоматизацию основных бизнес-процессов. Основные модули АСУП: - Производственный модуль (планирование, учет выпуска продукции). - Складской модуль (учет движения сырья и готовой продукции). - Бухгалтерия и финансовый учет. - Логистика и снабжение. - Качество и контроль.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Правильный ответ: Программа для моделирования процессов термической обработки (например, Comsol Multiphysics или ThermoSim) позволяет технологу: - Определять оптимальные режимы нагрева и охлаждения продукта. - Рассчитывать распределение температуры внутри продукта. - Прогнозировать продолжительность термообработки для достижения требуемой степени готовности. - Предотвращать пересушивание или пережаривание продукта.	Правильный ответ: Программа для моделирования процессов термической обработки (например, Comsol Multiphysics или ThermoSim) позволяет технологу: - Определять оптимальные режимы нагрева и охлаждения продукта. - Рассчитывать распределение температуры внутри продукта. - Прогнозировать продолжительность термообработки для достижения требуемой степени готовности. - Предотвращать пересушивание или пережаривание продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	Важно учитывать такие параметры, как начальная температура сырья, скорость нагрева, влажность среды, длительность воздействия тепла, размеры и форму продукта. Эти факторы влияют на равномерность прожарки, сочность, вкусовые характеристики и микробиологическую безопасность готового блюда.	Важно учитывать такие параметры, как начальная температура сырья, скорость нагрева, влажность среды, длительность воздействия тепла, размеры и форму продукта. Эти факторы влияют на равномерность прожарки, сочность, вкусовые характеристики и микробиологическую безопасность готового блюда.	
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Используя специализированные программы (например, FoodCostPro, CostMaster), технолог решает следующие задачи: - Оценивает себестоимость производства сыра (расходы на сырье, энергию, трудозатраты, амортизацию оборудования). - Анализирует рентабельность производства и определяет оптимальный объем выпуска. - Осуществляет сравнительный анализ разных сортов сыра по экономическим показателям. - Корректирует рецепты и технологические режимы для снижения издержек.	Используя специализированные программы (например, FoodCostPro, CostMaster), технолог решает следующие задачи: - Оценивает себестоимость производства сыра (расходы на сырье, энергию, трудозатраты, амортизацию оборудования). - Анализирует рентабельность производства и определяет оптимальный объем выпуска. - Осуществляет сравнительный анализ разных сортов сыра по экономическим показателям. - Корректирует рецепты и технологические режимы для снижения издержек.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Ключевые показатели экономического анализа включают: - Себестоимость единицы продукции.	Ключевые показатели экономического анализа включают: - Себестоимость единицы продукции.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

	- Затраты на единицу сырья. - Рентабельность производства. - Уровень отходов и потерь. - Эффективность использования оборудования и трудовых ресурсов.	- Затраты на единицу сырья. - Рентабельность производства. - Уровень отходов и потерь. - Эффективность использования оборудования и трудовых ресурсов.	но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	1. PowerPoint позволяет наглядно и структурированно донести информацию до персонала. 2. Пример структуры презентации: 3. Титульный слайд (тема, дата, ФИО технолога) 4. Цели и актуальность новых норм 5. Основные изменения в документах (СанПиН, ГОСТы) 6. Визуальные примеры несоответствий и правильных практик 7. Чек-лист для персонала 8. Вопросы и ответы 9. Мультимедийные элементы: 10. Фотографии — до/после нарушений санитарии. 11. Видео — короткие ролики по правильной мойке оборудования. 12. Анимации — для поэтапного раскрытия информации. 13. Гиперссылки — на нормативные документы или внутренние регламенты.	1. PowerPoint позволяет наглядно и структурированно донести информацию до персонала. 2. Пример структуры презентации: 3. Титульный слайд (тема, дата, ФИО технолога) 4. Цели и актуальность новых норм 5. Основные изменения в документах (СанПиН, ГОСТы) 6. Визуальные примеры несоответствий и правильных практик 7. Чек-лист для персонала 8. Вопросы и ответы 9. Мультимедийные элементы: 10. Фотографии — до/после нарушений санитарии. 11. Видео — короткие ролики по правильной мойке оборудования. 12. Анимации — для поэтапного раскрытия информации. 13. Гиперссылки — на нормативные документы или внутренние регламенты.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Укажите, какие функции используете (среднее, медиана, стандартное отклонение и т.д.). Опишите, как визуализируете результаты (гистограмма, «паук» и пр.). Обоснуйте, какие выводы можно сделать по этим данным.	Укажите, какие функции используете (среднее, медиана, стандартное отклонение и т.д.). Опишите, как визуализируете результаты (гистограмма, «паук» и пр.). Обоснуйте, какие выводы можно сделать по этим данным.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Какой из форматов файлов обеспечивает наилучшую совместимость при обмене технологическими картами между предприятиями пищевой промышленности? Выберите правильный ответ. А) .xlsx Б) .docx

<table>
<tr><td></td><td></td><td>В) .pdf
Г) .jpg
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Для каких целей в профессиональной деятельности технолога по переработке продукции животноводства может использоваться табличный процессор Excel?
Выберите несколько правильных ответов.
А) Расчёт себестоимости продукции
Б) Ведение календарного плана производства
В) Создание рекламных баннеров
Г) Анализ качества сырья по показателям
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между форматом файла и программой, в которой он чаще всего используется:
<table><tr><th>Формат файла</th><th>Программа</th></tr><tr><td>1. .xlsx</td><td>А. Adobe Acrobat Reader</td></tr><tr><td>2. .docx</td><td>Б. Microsoft Excel</td></tr><tr><td>3. .pdf</td><td>В. Microsoft Word</td></tr><tr><td>4. .dwg</td><td>Г. AutoCAD</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Для ведения базы данных по поставщикам сырья (мясо, жир, специи и т.д.) с возможностью фильтрации и поиска по критериям (регион, срок поставки, сертификаты соответствия). Выберите один правильный ответ.
А) Microsoft Word
Б) Microsoft Excel
В) Microsoft Access
Г) Блокнот (Notepad)
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Приведите пример типичного рабочего дня технолога на предприятии по производству молочных продуктов, который активно применяет прикладные компьютерные программы в своей работе. Напишите, какие конкретно программы, используются и какую пользу они приносят специалисту. Дайте развернутый ответ.
Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50

Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.
Какой из перечисленных программных продуктов наиболее целесообразно использовать для расчёта рецептур мясных изделий с учётом потерь при термической обработке? Выберите один правильный ответ.
А) MicrosoftPowerPoint
Б) MicrosoftExcel
В) AdobePhotoshop
Г) AutoCAD
Ответ:

2.
Установите соответствие между программным обеспечением и его основным назначением в профессиональной деятельности технолога пищевой промышленности:

Программа	**Назначение**
1. Microsoft Excel	А. Ведение бухгалтерского и налогового учета
2. 1С:Предприятие	Б. Расчёт рецептур и калькуляционных карт
3. AutoCAD	В. Разработка технологических схем и чертежей оборудования
4. Statistica	Г. Статистический анализ качества продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3.
Для каких целей в профессиональной деятельности технолога по переработке продукции животноводства может использоваться табличный процессор Excel? Выберите несколько правильных ответов.
А) Расчёт себестоимости продукции
Б) Ведение календарного плана производства
В) Создание рекламных баннеров
Г) Анализ качества сырья по показателям
Ответ:

4.
Для оформления технологической инструкции по производству колбасных изделий в соответствии с требованиями ГОСТ наилучшим образом подойдёт: Выберите один правильный ответ.
А) Microsoft Excel
Б) Microsoft Access
В) Microsoft Word
Г) Paint
Ответ:

5.

Какие преимущества имеет использование программного обеспечения для управления качеством продукции предприятия? Выберите несколько правильных ответов.

А) Ускорение процесса принятия решений по качеству продукции
Б) Обеспечение прозрачности производственного процесса
В) Возможность быстрого анализа и корректировки отклонений от стандартов
Г) Полная автоматизация производства без участия человека
Д) Увеличение срока годности продукции автоматически
Ответ:

6.

Установите соответствие между форматом файла и программой, в которой он чаще всего используется:

Формат файла	**Программа**
1. .xlsx	А. Adobe Acrobat Reader
2. .docx	Б. Microsoft Excel
3. .pdf	В. Microsoft Word
4. .dwg	Г. AutoCAD

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7.

Какая функция Excel позволяет автоматически рассчитать стоимость сырья на единицу продукции при изменении цен на ингредиенты? Выберите один правильный ответ.

А) =СУММ()
Б) =ЕСЛИ()
В) =ВПР()
Г) Все перечисленные могут быть использованы в зависимости от структуры расчёта
Ответ:

8.

Установите соответствие между функцией в Excel и её назначением:

Функция	**Назначение**
1. СУММ	А. Округление числа до заданного количества знаков
2. ОКРУГЛ	Б. Поиск среднего значения
3. СРЗНАЧ	В. Подсчёт суммы диапазона ячеек
4. ЕСЛИ	Г. Условная проверка логического выражения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

9.

Какой из форматов файлов обеспечивает наилучшую совместимость при обмене технологическими картами между предприятиями пищевой промышленности? Выберите правильный ответ.
А) .xlsx
Б) .docx
В) .pdf
Г) .jpg
Ответ:

10.
Какие функции выполняет специализированный модуль программы 1С:Предприятие в области хранения и переработки мяса? Выберите несколько правильных ответов.
А) Автоматический учет прихода и расхода сырья
Б) Формирование отчетности по производству мясной продукции
В) Планирование производственных процессов и составление графиков загрузки оборудования
Г) Подбор рецептов готовых блюд на основе имеющегося ассортимента полуфабрикатов
Д) Оценка вкусовых качеств готовой продукции
Ответ:

11.
Установите соответствие между типом документа и примером его использования в производстве молочной продукции:

Тип документа	Пример использования
1. Технологическая карта	А. Учёт поступления сырья на склад
2. Калькуляционная карта	Б. Описание последовательности операций при производстве сыра
3. Акт приёмки	В. Расчёт себестоимости 1 кг творога
4. Журнал лабораторного контроля	Г. Фиксация результатов микробиологического анализа

А	Б	В	Г

12.
Приведите пример типичного рабочего дня технолога на предприятии по производству молочных продуктов, который активно применяет прикладные компьютерные программы в своей работе. Напишите, какие конкретно программы, используются и какую пользу они приносят специалисту. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

13.
Опишите порядок действий технолога при внедрении автоматизированной системы управления производством (АСУП) на предприятии по переработке рыбы и морепродуктов. Назовите основные модули АСУП, необходимые для эффективного функционирования такого предприятия. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

14.

Опишите, как специалист-технолог может использовать программу для моделирования процессов термической обработки мясных продуктов. Подчеркните, какие параметры важно учитывать при моделировании и как это влияет на качество готового продукта. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

15.
Для ведения базы данных по поставщикам сырья (мясо, жир, специи и т.д.) с возможностью фильтрации и поиска по критериям (регион, срок поставки, сертификаты соответствия).
Выберите один правильный ответ.
А)MicrosoftWord
Б) MicrosoftExcel
В) MicrosoftAccess
Г) Блокнот (Notepad)
Ответ:

16.
Раскройте, какие задачи решает технолог, используя специализированные программы для оценки экономической эффективности производства сыра. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

17.
Какой режим отображения в Microsoft Word позволяет одновременно работать с оглавлением и основным текстом технологической инструкции?
А) Режим «Чтение»
Б) Режим «Веб-документ»
В) Режим «Структура»
Г) Режим «Черновик»
Ответ:

18.
Выделите ключевые показатели, которые учитываются при анализе. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

19.
Какие возможности предоставляет программа PowerPoint технологу пищевой промышленности при подготовке презентации для внутреннего обучения персонала по новым санитарным нормам? Приведите пример структуры слайдов и объясните, как использовать мультимедийные элементы. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

20.
Группа дегустаторов оценила новый образец колбасы по пятибалльной шкале по параметрам: внешний вид, запах, вкус, консистенция. Получены данные от 10 человек. Опишите, как вы обработаете эти данные в Excel, чтобы представить итоговый отчёт технологу. Дайте развернутый ответ.
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животныхвключает:

25. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
26. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
27. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	4
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	4
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	4
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	6
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции**	**Наименованиедисциплины/МДК/практики**	**Семестр**	**Номерзадания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	1, 7, 16, 20
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные	ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	2, 5, 13, 19

		средства и устройства информатизации, порядок их применения Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности			
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать: З19 правила построения устных сообщений З20 особенности социального и культурного контекста Уметь: У24 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	14, 18
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З34 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы З38 правила чтения текстов профессиональной	ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	3, 4, 6, 12

		направленности Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы			
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знать: З83 общие сведения о мясном скотоводстве; Уметь: У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; Владеть навыками Н60 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;	ОП.07Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	2	8, 9, 10, 11, 15, 17

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3, З4, З5 У1, У5	1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		16	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Высокий	5

		20	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ОК 02	З6, З7, З8, З9	2	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
		19	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Высокий	5
ОК 05	З19, З20 У24	14	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		18	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ОК 09	З34, З38 У37	3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Повышенный	3
		4	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		6	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		12	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

ПК 2.3	З83 У90 Н60	8	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		17	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		15	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 8	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте.	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно».
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
Задание 11	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ

		неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 16	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректныеаргументы, используемыепривыборе ответа	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 17	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных считаетсяверным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия считается верным, если правильноустановлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставленыспозициями другого)	Полныйправильныйответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Таблица5

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

1 Вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А6Б1В4Г2Д5Е3		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	124		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	15		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	А2Б3В1		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	Верно		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	Лимфой называется жидкость, содержащаяся в лимфатических сосудах; она бесцветная, прозрачная, химический состав ее близок составу плазмы крови.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
9.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	Гипофиз – центральная железа внутренней секреции, располагается на основании большого мозга в области дна турецкого седла, состоит из аденогипофиза и нейрогипофиза.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
11.	А3Б1В4Г2Д5		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

			однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Непарная мышца в форме купола, направленная в сторону грудной полости, выполняющая функцию разделения и защиты органов.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	364152		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Течка — процесс выделения слизи из половых органов как следствие морфологических изменений полового аппарата.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
16.	Свинья	1 вариант: У свиньи особенностью костного состава черепа является наличие хоботковой кости. Нет крылового и височного каналов, грифелевидного и мышечного отростков. Глазничное и круглоеотверстия сливаются в одно круглоглазничное. Глазница не замкнута.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	13		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
18.	Скелет состоит из костей, хрящей и связок. Скелет животного подразделяют на осевую и периферическую части. К осевому скелету относят череп и скелет стволовой части тела, к периферической части — кости поясов и свободных конечностей.		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	А5Б3В1Г4Д2		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	А2Б5В4Г3Д1Е6		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

2 Вариант

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	А6Б1В4Г2Д5Е3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	124		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные

			случаи
4.	3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	15		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	А2Б3В1		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	Верно		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	Поджелудочная железа – это парный железистый орган пищеварительной системы, расположенный в брюшной полости позади желудка, который выполняет две ключевые функции: экзокринную (выработка пищеварительных ферментов) и эндокринную (выработка гормонов, таких как инсулин и глюкагон)		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
9.	2		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	Миокард — это сердечная мышца, средний и самый толстый слой стенки сердца, состоящий из поперечнополосатых мышечных клеток, называемых кардиомиоцитами.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
11.	А3Б1В4Г2Д5		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
12.	Непарная мышца в форме купола, направленная в сторону грудной полости, выполняющая функцию разделения и защиты органов.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	364152		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Супоросность — это состояние беременности у свиноматки, то есть период от спаривания до опороса. В этот период в яичнике формируется желтое тело, матка увеличивается в размерах и массе, а также происходит рост и развитие плодов в матке.		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	3		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
16.	Лошадь	Имеются крупные резцы для срезания травы, шесть квадратных моляров для пережевывания, длинные и широкие носовые кости, а также глаза, расположенные на боковых сторонах головы для широкого обзора пастбищ. Мозговая коробка у лошади относительно небольшая по сравнению с лицевой частью	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	13		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
18.	Мозговой отдел состоит из костей: затылочная, клиновидная, решетчатая, межтеменная кости, лобная,		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточнос

	теменная, височная кости. Лицевой отдел состоит из костей: нижняя челюсть, сошник, подъязычная кость, верхняя челюсть, нёбная кость, носовая кость, скуловая кость, слезная кость, резцовая кость, решетчатая		ть/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	А5Б3В1Г4Д2		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	А2Б5В4Г3Д1Е6		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Какого отдела кишечника не существует? 9. Тощий 10. Вентральный 11. Слепой 12. Подвздошный Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Из ниже предложенных органов выберите те, которые НЕ относятся к пищеварительной системе. 14. Гипоталамус 15. Двенадцатиперстная кишка 16. Язык 17. Мягкое небо 18. Надпочечники Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	48. Установите соответствие между животным и длительностью лактации: А) коровы 1. 4-6 мес Б) козы 2. 5-11 мес В) овцы 3. 7-8 мес Г) свиньи 4. 2 мес Д) кобылы 5. 10 мес Запишите выбранные цифры под соответствующими

		буквами: А Б В Г Д |					
Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ	Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «На что делится и из чего состоит скелет?» Ответ с обоснованием:

Таблица 7

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
1 вариант

1. Выберите один правильный ответ, из каких костей состоит предплечье?
1. Локтевая, лонная
2. Седалищная, лобная
3. Локтевая, лучевая
4. Лучевая, лонная

Ответ:

2. Установите соответствие между названиями органов и систем органов:
А) кожный покров1. Пищевод
Б) орган пищеварения 2. Гортань
В) брюшная полость3. Мочеточник
Г) орган дыхания4. Селезенка
Д) сердечно - сосудистая система 5. Перикард
Е) орган мочеотделения 6. Эпидермис

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

3. Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных определений относятся к плоскостям тела?»
24. Дорсальная
25. Поперечная
26. Краниальная
27. Срединная
28. Вентральная

Ответ:

4. Определите к какому отделу относится позвонок «Атлант». Дайте один верный ответ.

9. Поясничный
10. Хвостовой
11. Шейный
12. Грудной

Ответ:

5. Из ниже предложенных органов выберите те, которые НЕ относятся к пищеварительной системе.Выберите несколько правильных ответов

1. Гипоталамус
2. Двенадцатиперстная кишка
3. Язык
4. Мягкое небо
5. Надпочечники

Ответ:

6. Установите соответствие между состоянием мышц и их характеристикой.

4. Физиологический покой А. деятельное состояние ткани под влиянием раздражения
5. Возбуждение Б. деятельность ткани ослабляется или прекращается
6. ТорможениеВ. Ткань не проявляет признаков деятельности

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение: «Энергия, которая используется в организме животного для образования различных видов продукции, называется продуктивным обменом».

6. Верно 2. Неверно

Ответ:

8. Дайте определение лимфе.

Ответ:

9. Какого отдела кишечника не существует?Выберите один правильный ответ.

1. Тощий
2. Вентральный
3. Слепой
4. Подвздошный

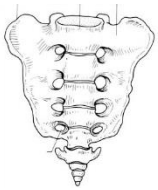
Ответ:

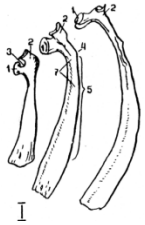
10. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Что такое гипофиз,

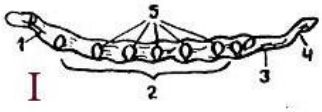
где он находится и из чего состоит?»

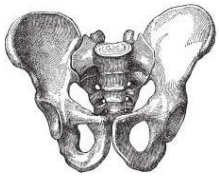
Ответ:

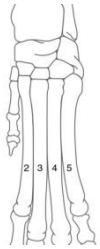
11. Установите соответствие между костями и их названиями

7.  А. Грудина

8.  Б. Крестец

9.  В. Тазовый отдел

10.  Г. Ребра

11.  Д. Пясть

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12. Дайте определение органу «диафрагма».

Ответ:

13. Определите правильный порядок процессов в пищеварительной системе:

1 всасывание питательных веществ в тонком кишечнике → 2 образование каловых масс в прямом кишечнике → 3 пережевывание пищи → 4 переваривание → 5 всасывание

питательных веществ втолстом отделе кишечника→ 6 глотание

Ответ:

14. Дайте определение течки.

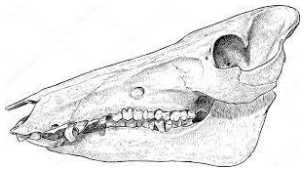
Ответ:

15. Определите в каком из предложенных вариантов ответов верно указан срок стельности коров.Выберите один правильный ответ.

9. От 80 до 105 дней
10. от 110 до 135 дней
11. от 270 до 310 дней
12. от 380 до 410 дней

Ответ:

16. Укажите череп, какого животного представлен ниже и обоснуйте свой ответ видовыми признаками.



1. Корова
2. Свинья
3. Собака
4. Лошадь

Ответ:
Обоснование:

17. Выберите органы размножения самок:Выберите несколько правильных ответов.

1.яичники 2.семенники 3. яйцевод 4.препуций

Ответ:

18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «На что делится и из чего состоит скелет?»

Ответ с обоснованием:

19. Установите соответствие между животным и длительностью лактации:

А) коровы 1. 4-6 мес
Б) козы 2. 5-11 мес
В) овцы 3. 7-8 мес
Г) свиньи 4. 2 мес
Д) кобылы 5. 10 мес

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

20. Установите соответствие между направлениями и их определениями:

Направления	Определения
А) краниально	1. Ближе к боку
Б) каудально	2. К черепу
В) дорсально	3. Вниз
Г) вентрально	4. К спине
Д) латерально	5. К хвосту
Е) медиально	6. Ближе к середине

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

Банк заданий
2 вариант

1. Выберите один правильный ответ, из каких костей состоит голень?
   1. Малая берцовая, лопаточная
   2. Седалищная, бедренная
   3. Большая берцовая, малая берцовая
   4. Лучевая, лонная

   Ответ:

2. Установите соответствие между названиями органов и их функцией:

А) регуляция температуры тела	1. Пищевод
Б) транспортировка пищи в желудок	2. Гортань
В) фильтрация крови	3. Мочеточник
Г) продвижение воздуха между глоткой и трахеей	4. Селезенка
Д) защита сердца от повреждений	5. Перикард
Е) транспортировка мочи из почек	6. Эпидермис

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

3. Выбрать правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие из перечисленных определений относятся к направлениям тела?»

1. Дорсальное
2. Латеральное
3. Сегментальное
4. Вентральное
5. Срединное

Ответ:

4. Определите к какому отделу относится позвонок «Эпистрофей». Дайте один верный ответ.

1. Поясничный
2. Хвостовой
3. Шейный
4. Грудной

Ответ:

5. Из ниже предложенных органов выберите те, которые НЕ относятся к кровеносной системе.

1. Гипоталамус
2. Венулы
3. Артериолы
4. Капилляры
5. Надпочечники

Ответ:

6. Установите соответствие между состоянием мышц и их характеристикой.

1. Скелетные А. обеспечивает работу сердца
2. Сердечные Б. регуляция кровотока в сосудах
3. Гладкие В. Сохранение движения тела

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7. Определите верно ли суждение: «Многоосный сустав – это сустав, способный совершать движения вокруг трех взаимно перпендикулярных осей».

7. Верно 2. Неверно

Ответ:

8. Дайте определение поджелудочной железе.

Ответ:

9. Какого отдела сердца не существует?Выберите один правильный ответ.

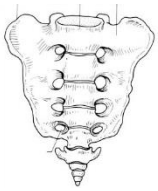
1. Правое предсердие
2. Срединный желудочек
3. Левый желудочек
4. Левое предсердие

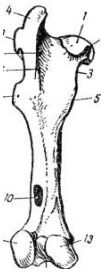
Ответ:

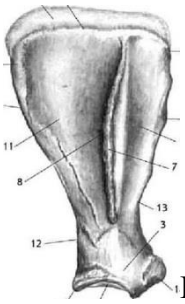
10. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «Что такое миокард и из чего состоит?»

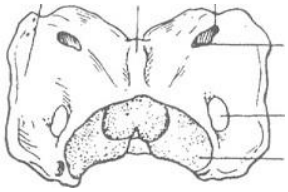
Ответ:

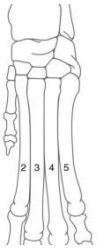
11. Установите соответствие между костями и их названиями

1.  А. Лопатка

2.  Б. Крестец

3.  В. Атлант

4.  Г. Плечевая кость

5.  Д. Пясть

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

12. Дайте определение органу «диафрагма».

Ответ:

13. Определите правильный порядок пути жидкости в организме:
1 транспортировка по кровеносной системе → 2 хранение мочи в мочевом пузыре → 3

глотание→ 4 всасывание жидкости в кишечнике → 5 фильтрация крови в почках → 6 смешивание с желудочным соком

Ответ:

14. Дайте определение супоросности.

Ответ:

15. Определите в каком из предложенных вариантов ответов верно указан срок супоросности свиней.Выберите один правильный ответ.
1. от 80 до 95 дней
2. от 107 до 111 дней
3. от 114 до 118 дней
4. от 145 до 160 дней

Ответ:

16. Укажите череп, какого животного представлен ниже и обоснуйте свой ответ видовыми признаками.



1. Корова
2. Свинья
3. Собака
4. Лошадь

Ответ:
Обоснование:

17. Выберите органы размножения самцов:Выберите один правильный ответ.

1.семенники 2.яичники 3.препуций 4.яйцевод

Ответ:

18. Прочитайте вопрос и дайте развернутый обоснованный ответ: «На какие отделы делится череп и из каких костей состоит?»

Ответ с обоснованием:

19. Установите соответствие между животным и длительностью лактации:
А Сердце 1.Процесс ферментации и предварительное переваривание .грубой растительной пищи
Б Легкие 2.Обеспечивают движение тела, участвуют в движении и .поддержании позы
В Желудки 3. Обеспечивают обмен газов и дыхание; имеют большое .количество альвеол
Г Печень 4.Регулируют обмен веществ, участвуют в обмене белков, .жиров и углеводов, а также очищают кровь
Д Мышечная ткань 5. Обеспечивают циркуляцию крови по организму и.поддерживают кровяное давление

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

20. Соотнесите указанные циклы у коровы с их среднеобычной длительностью:

Направления Определения

А) Щение1. Около 21 дня
Б) Пастуший цикл2. 2–3 недели
В) Беременность3.Около 30–60 дней
Г) Постродовой ацикл4. Около 280 дней
Д) Охота5. От нескольких дней до недели
Е) Межэструсный интервал 6. От 60 до 90 дней

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов деятельности включает:

28. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
29. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
30. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениидanных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	10
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: 31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

		для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Знать: З7 общие сведения о мясном скотоводстве; З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; З60 ход приемки сырья животного происхождения	ОП.08 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	3	1,2,6,7,8,13,14, 16,17,19
		Уметь: 73 приемки сырья животного происхождения; У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У75 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или			

		заморозки; У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;			
		Навыки: Н36 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н37 распределения поступающего сырья на переработку; Н38 первичной обработки сырья; Н39 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н40 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н41 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения.			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого	Базовый	1

			типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных		
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
ПК 2.1	З57,З58,З59,З60 У73,У74,У75,У76 Н36,Н37,Н38,Н39,Н40,Н41	2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если

	предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка /

	эталонным по содержанию и полноте	неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-C,2-B,3-B,4-B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B,2-A,3-D,4-F,5-C,6-C		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	1-A,2-A,3-C,4B,5-A,6-F		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Мясо состоит из воды (около 70–75%), белков (18–20%), жиров (до 30% в зависимости от вида мяса), минеральных веществ (1–1,5%) и витаминов (B-группы). Основной компонент мяса — белки (протеины), играющие ключевую роль в построении тканей и органов человека. Фосфатиды и липиды обеспечивают организм энергией и жирорастворимыми витаминами (A, D, E). К минеральным веществам относятся железо, кальций, магний, калий, фосфор, натрий и другие элементы, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма.	Мясо состоит из воды (около 70–75%), белков (18–20%), жиров (до 30% в зависимости от вида мяса), минеральных веществ (1–1,5%) и витаминов (B-группы). Основной компонент мяса — белки (протеины), играющие ключевую роль в построении тканей и органов человека. Фосфатиды и липиды обеспечивают организм энергией и жирорастворимыми витаминами (A, D, E). К минеральным веществам относятся железо, кальций, магний, калий, фосфор, натрий и другие элементы, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Автолиз — это ферментативный распад компонентов мышечной ткани после убоя животного. Активируются собственные внутриклеточные ферменты (катепсины, протеазы, липазы), которые постепенно разрушают структуру мышечных волокон и соединительную ткань. Это способствует размягчению мяса, улучшению его вкусовых качеств и формированию аромата и цвета. Продукты распада аминокислот и пептидов также играют важную роль в образовании характерного запаха и вкуса мяса.	Автолиз — это ферментативный распад компонентов мышечной ткани после убоя животного. Активируются собственные внутриклеточные ферменты (катепсины, протеазы, липазы), которые постепенно разрушают структуру мышечных волокон и соединительную ткань. Это способствует размягчению мяса, улучшению его вкусовых качеств и формированию аромата и цвета. Продукты распада аминокислот и пептидов также играют важную роль в образовании характерного запаха и вкуса мяса.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса, включают бактерии родов *Pseudomonas*, *Proteus*,	Основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса, включают бактерии родов *Pseudomonas*, *Proteus*,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточ

	Clostridium и плесневые грибы (*Penicillium*, *Aspergillus*). Они начинают активно размножаться при повышенной температуре (+20...+30 °C), высокой влажности и недостаточной вентиляции воздуха. Для предотвращения порчи используют охлаждение и замораживание мяса, обработку антисептиками, соление, копчение, пастеризацию и стерилизацию.	*Clostridium* и плесневые грибы (*Penicillium*, *Aspergillus*). Они начинают активно размножаться при повышенной температуре (+20...+30 °C), высокой влажности и недостаточной вентиляции воздуха. Для предотвращения порчи используют охлаждение и замораживание мяса, обработку антисептиками, соление, копчение, пастеризацию и стерилизацию.	ность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Контроль микробиологической чистоты мяса необходим для предотвращения пищевых отравлений и инфекций, вызванных бактериями и грибами. Методы оценки микробиологического состояния включают бактериологический посев, определение общего числа мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), тесты на наличие патогенных бактерий (например, сальмонеллы, кишечной палочки), а также микроскопию препаратов для выявления дрожжей и плесени.	Контроль микробиологической чистоты мяса необходим для предотвращения пищевых отравлений и инфекций, вызванных бактериями и грибами. Методы оценки микробиологического состояния включают бактериологический посев, определение общего числа мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), тесты на наличие патогенных бактерий (например, сальмонеллы, кишечной палочки), а также микроскопию препаратов для выявления дрожжей и плесени.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	A		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

18.	Созревание мяса — это контролируемый процесс, происходящий при низких температурах (около +2...+4 °С), который улучшает органолептические свойства мяса (нежность, аромат, вкус). При созревании активируются эндогенные ферменты, расщепляющие мышечную ткань, но отсутствуют признаки гнилостного разложения. Порча мяса связана с неконтролируемым ростом микроорганизмов, приводящим к образованию неприятного запаха, привкуса, изменению консистенции и цвета. Мясо становится непригодным к употреблению и опасным для здоровья, поскольку сопровождается образованием токсичных метаболитов (аммиак, сероводород, индолы и др.)	Созревание мяса — это контролируемый процесс, происходящий при низких температурах (около +2...+4 °С), который улучшает органолептические свойства мяса (нежность, аромат, вкус). При созревании активируются эндогенные ферменты, расщепляющие мышечную ткань, но отсутствуют признаки гнилостного разложения. Порча мяса связана с неконтролируемым ростом микроорганизмов, приводящим к образованию неприятного запаха, привкуса, изменению консистенции и цвета. Мясо становится непригодным к употреблению и опасным для здоровья, поскольку сопровождается образованием токсичных метаболитов (аммиак, сероводород, индолы и др.)	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Мясо птицы отличается высоким содержанием полноценных белков (особенно куриного филе), низким уровнем жира и калорийностью, повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот и наличием витаминов группы В и витамина А. По сравнению с говядиной и свининой оно легче усваивается организмом благодаря меньшей доле соединительной ткани и низкому содержанию тугоплавких жиров. Недостатком является меньшее содержание железа и некоторых незаменимых аминокислот.	Мясо птицы отличается высоким содержанием полноценных белков (особенно куриного филе), низким уровнем жира и калорийностью, повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот и наличием витаминов группы В и витамина А. По сравнению с говядиной и свининой оно легче усваивается организмом благодаря меньшей доле соединительной ткани и низкому содержанию тугоплавких жиров. Недостатком является меньшее содержание железа и некоторых незаменимых аминокислот.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	На качество мяса влияют следующие факторы: - Видовые и породные особенности животных (различная структура мышечной ткани, соотношение мышечных волокон разных типов); - Полноценность кормления и	На качество мяса влияют следующие факторы: - Видовые и породные особенности животных (различная структура мышечной ткани, соотношение мышечных волокон разных типов); - Полноценность кормления и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

	содержания животных (влияет на химический состав мяса, накопление питательных веществ); - Возраст животных (у молодых особей меньше соединительной ткани, мясо мягче и сочнее); - Предубойное состояние животного (стресс перед убоем снижает качество мяса); - Режимы первичной обработки и хранения мяса (температура, влажность, санитарные условия, сроки выдержки).	содержания животных (влияет на химический состав мяса, накопление питательных веществ); - Возраст животных (у молодых особей меньше соединительной ткани, мясо мягче и сочнее); - Предубойное состояние животного (стресс перед убоем снижает качество мяса); - Режимы первичной обработки и хранения мяса (температура, влажность, санитарные условия, сроки выдержки).	случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A-1,B-2,C-3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	C,D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A-1,B-2,C-3		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
8.	A-1,B-2,C-3		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	A		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,D,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	A-1,B-2,C-3		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Свежая поверхность мяса покрыта микрофлорой, поступившей извне во время разделки туши (микроорганизмы кожи, кишечника, окружающей среды): Первоначально преобладают молочнокислые бактерии и микрококки, способные образовывать кислый pH и подавлять рост патогенных микроорганизмов. При длительном хранении при комнатной температуре происходит увеличение численности гнилостной микрофлоры (роды Pseudomonas, Proteus, Enterobacter) и плесневых грибов, что ведет к разложению белков и жиров, появлению неприятных запахов и вкусов.	Свежая поверхность мяса покрыта микрофлорой, поступившей извне во время разделки туши (микроорганизмы кожи, кишечника, окружающей среды): Первоначально преобладают молочнокислые бактерии и микрококки, способные образовывать кислый pH и подавлять рост патогенных микроорганизмов. При длительном хранении при комнатной температуре происходит увеличение численности гнилостной микрофлоры (роды Pseudomonas, Proteus, Enterobacter) и плесневых грибов, что ведет к разложению белков и жиров, появлению неприятных запахов и вкусов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Методы продления срока годности мяса: - Охлаждение и заморозка (замедляют активность микроорганизмов и замедляют биохимические процессы);	Методы продления срока годности мяса: - Охлаждение и заморозка (замедляют активность микроорганизмов и замедляют биохимические процессы);	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	- Соление и маринование (создают неблагоприятные условия для роста микроорганизмов); - Копчение (антисептическое воздействие дыма, снижение влажности поверхности мяса); - Консерванты (химические вещества, подавляющие рост микроорганизмов); - Упаковка в модифицированной газовой среде (уменьшается доступ кислорода, замедляется окисление липидов и рост аэробных микроорганизмов).	- Соление и маринование (создают неблагоприятные условия для роста микроорганизмов); - Копчение (антисептическое воздействие дыма, снижение влажности поверхности мяса); - Консерванты (химические вещества, подавляющие рост микроорганизмов); - Упаковка в модифицированной газовой среде (уменьшается доступ кислорода, замедляется окисление липидов и рост аэробных микроорганизмов).	но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Созревание мяса — это контролируемый процесс, проходящий при низкой температуре, в результате которого улучшается вкус, аромат и нежность мяса. Благодаря действию собственных ферментов мышцы становятся мягкими, появляется приятный вкус и аромат. При правильном контроле созревания мясо сохраняет свою пищевую ценность и безопасность мяса (порча) — это неконтролируемый процесс, возникающий при неправильном хранении мяса, когда активизируется деятельность микроорганизмов и ферментов, приводящих к разложению белков, жиров и углеводов. Это вызывает появление неприятного запаха, вкуса, ухудшение внешнего вида и безопасности мяса. Старение делает мясо непригодным к употреблению и потенциально опасным для здоровья.	Созревание мяса — это контролируемый процесс, проходящий при низкой температуре, в результате которого улучшается вкус, аромат и нежность мяса. Благодаря действию собственных ферментов мышцы становятся мягкими, появляется приятный вкус и аромат. При правильном контроле созревания мясо сохраняет свою пищевую ценность и безопасность мяса (порча) — это неконтролируемый процесс, возникающий при неправильном хранении мяса, когда активизируется деятельность микроорганизмов и ферментов, приводящих к разложению белков, жиров и углеводов. Это вызывает появление неприятного запаха, вкуса, ухудшение внешнего вида и безопасности мяса. Старение делает мясо непригодным к употреблению и потенциально опасным для здоровья.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
16.	После убоя животного в мясе происходят следующие ключевые биохимические процессы: 1.Гликолиз:расщепление гликогена до молочной кислоты, приводящее к снижению pH мяса, что способствует улучшению его органолептических характеристик. 2. Ригор мортис (жесткость): мышечные волокна сокращаются и становятся жесткими вследствие накопления продуктов распада аденозинтрифосфата (АТФ). 3.Созревание мяса:постепенная релаксация мышц, улучшение нежности и аромата мяса благодаря действию эндогенных ферментов. 4. Автолиз: разрушение клеток и тканей под действием собственных ферментов, которое может привести к ухудшению качества мяса, если процесс проходит неправильно.	После убоя животного в мясе происходят следующие ключевые биохимические процессы: 1.Гликолиз: расщепление гликогена до молочной кислоты, приводящее к снижению pH мяса, что способствует улучшению его органолептических характеристик. 2.Ригор мортис (жесткость): мышечные волокна сокращаются и становятся жесткими вследствие накопления продуктов распада аденозинтрифосфата (АТФ). 3.Созревание мяса:постепенная релаксация мышц, улучшение нежности и аромата мяса благодаря действию эндогенных ферментов. 4. Автолиз:разрушение клеток и тканей под действием собственных ферментов, которое может привести к ухудшению качества мяса, если процесс проходит неправильно.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса и мясных продуктов: - Бактерии (например, Pseudomonasspp., Lactobacillusspp.): вызывают появление неприятного запаха, слизистого налета, изменения цвета и консистенции продукта. - Плесневые грибы (например, Penicilliumspp., Aspergillusspp.): образуют зеленый или серо-зеленый налет, приводят к	Основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса и мясных продуктов: - Бактерии (например, Pseudomonasspp., Lactobacillusspp.): вызывают появление неприятного запаха, слизистого налета, изменения цвета и консистенции продукта. - Плесневые грибы (например, Penicilliumspp., Aspergillusspp.): образуют зеленый или серо-зеленый налет, приводят к	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	изменению вкуса и запаха, появлению плесени на поверхности продукта. - Дрожжи (Saccharomycesspp., Candidaspp.): вызывают образование пены, вспучивание продукта, появление кисловатого запаха и вкуса. Признаки порчи зависят от конкретного возбудителя и условий хранения, но обычно проявляются изменением внешнего вида, появлением неприятного запаха, вкусом и консистенцией.	изменению вкуса и запаха, появлению плесени на поверхности продукта. - Дрожжи (Saccharomycesspp., Candidaspp.): вызывают образование пены, вспучивание продукта, появление кисловатого запаха и вкуса. Признаки порчи зависят от конкретного возбудителя и условий хранения, но обычно проявляются изменением внешнего вида, появлением неприятного запаха, вкусом и консистенцией.	
19.	Автолитические процессы — это совокупность ферментативных реакций, протекающих в тканях мяса после убоя животного под воздействием собственных ферментов организма животного. Они играют ключевую роль в созревании мяса, улучшая его органолептические свойства: - Разрушают соединительную ткань, делая мясо более мягким и нежным. - Способствуют образованию ароматических соединений, придающих мясу специфический вкус и аромат. - Ускоряют гидролиз белков и липидов, способствуя улучшению усвояемости мяса организмом человека.	Автолитические процессы — это совокупность ферментативных реакций, протекающих в тканях мяса после убоя животного под воздействием собственных ферментов организма животного. Они играют ключевую роль в созревании мяса, улучшая его органолептические свойства: - Разрушают соединительную ткань, делая мясо более мягким и нежным. - Способствуют образованию ароматических соединений, придающих мясу специфический вкус и аромат. - Ускоряют гидролиз белков и липидов, способствуя улучшению усвояемости мяса организмом человека.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	На сохранность мяса и мясных продуктов оказывают значительное влияние такие внешние факторы, как: - Температура:низкая температура замедляет активность микроорганизмов и скорость биохимических процессов, продлевая срок хранения. Высокая температура ускоряет размножение микроорганизмов и порчу. -Влажность:высокая влажность способствует росту микроорганизмов и развитию	На сохранность мяса и мясных продуктов оказывают значительное влияние такие внешние факторы, как: - Температура:низкая температура замедляет активность микроорганизмов и скорость биохимических процессов, продлевая срок хранения. Высокая температура ускоряет размножение микроорганизмов и порчу. - Влажность: высокая влажность способствует росту микроорганизмов и развитию	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	плесени, снижает сроки хранения. Низкая влажность предотвращает рост большинства микроорганизмов, однако чрезмерно сухая среда может вызвать усушку и потерю веса продукта. - Освещенность:прямое солнечное освещение вызывает прогоркание жиров и ухудшение качества мяса, поэтому рекомендуется хранить мясо в темноте или при искусственном освещении, исключающем воздействие ультрафиолетового излучения.	плесени, снижает сроки хранения. Низкая влажность предотвращает рост большинства микроорганизмов, однако чрезмерно сухая среда может вызвать усушку и потерю веса продукта. - Освещенность:прямое солнечное освещение вызывает прогоркание жиров и ухудшение качества мяса, поэтому рекомендуется хранить мясо в темноте или при искусственном освещении, исключающем воздействие ультрафиолетового излучения.	

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Основной белок мяса, составляющий около 50% от общего содержания белков, называется: Выберите один правильный ответ

A) Миоглобин
B) Коллаген
C) Актин
D) Мышечный глобулин (миозин)

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие белки содержатся в мясе и участвуют в формировании вкуса и аромата продукта после термической обработки? Выберите несколько вариантов ответа

A) Миоглобин
B) Коллаген
C) Эластин
D) Альбумины
E) Глобулины

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Основные ферменты мяса и их функции. Установите соответствие
<table><tr><td>1. Катепсин</td><td>A.Перенос кислорода</td></tr><tr><td>2.Миоглобин</td><td>B.Участие в гидролизе белков</td></tr><tr><td>3. Лизоцим</td><td>C. Гидролиз гликогена до молочной кислоты</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>4. Каталаза</td><td>D. Антибиотическое действие</td></tr>
<tr><td>5. Амилолитические</td><td>E. Окислительно-восстановительные реакции</td></tr>
<tr><td>6.Гликогенфосфорилаза</td><td>F. Разрушение пероксидов</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Аминокислотный состав белков мяса наиболее близок к аминокислотному составу: Выберите один правильный ответ

A) Растительных белков
B) Молочного белка
C) Человеческого организма
D) Рыбьего белка

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>18.Опишите различия между процессом созревания мяса и процессом порчи мяса. Подчеркните механизмы, лежащие в основе каждого из процессов, и перечислите последствия для потребителя. Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2.

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Основным углеводом мяса является:Выберите один правильный ответ A) Гликоген B) Крахмал C) Сахароза D) Лактоза Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие факторы влияют на скорость роста микрофлоры и порчу мяса? Выберите несколько правильных ответов A) Температура окружающей среды B) Уровень влажности воздуха C) Освещенность помещения

<table>
<tr><td></td><td></td><td>D) Состав и концентрация газов в атмосфере
E) Вид и состояние упаковки

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между типом порчи мяса и характерными признаками:
<table><tr><td>1.Зеленый пигментный налет</td><td>A.еленоватое окрашивание поверхности мяса</td></tr><tr><td>2.Гнилостный распад</td><td>B. Резкий неприятный запах, разложение тканей</td></tr><tr><td>3.Кислотное скисание</td><td>C.Появление кислого запаха и привкуса</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какое утверждение верно характеризует процесс созревания мяса? Выберите один правильный ответ

A) Происходит разрушение соединительной ткани коллагена
B) Ведёт к снижению влагосвязывающей способности мяса
C) Является результатом деятельности микроорганизмов
D) Приводит к увеличению жёсткости мяса

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Перечислите основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса и мясных продуктов, и назовите характерные признаки этой порчи.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Основной белок мяса, составляющий около 50% от общего содержания белков, называется: Выберите один правильный ответ

A) Миоглобин
B) Коллаген
C) Актин
D) Мышечный глобулин (миозин)

Ответ:

2.Биохимические изменения в мясе после убоя. Установите соответствие

1.Увеличение pH	A.Затухание
2. Образование летучих соединений аммиака и сероводорода	B) Созревание
3. Изменение структуры белка миофибрилл	C. Автолиз
4. Формирование нежности и специфического аромата мяса	D. Порча

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие вещества составляют основную массу мышечного мяса? Выберите несколько правильных ответа

A) Вода
B) Белки
C) Жиры
D) Минеральные соли
E) Витамины

Ответ:

4.Основным углеводом мяса является: Выберите один правильный ответ

A) Гликоген
B) Крахмал
C) Сахароза
D) Лактоза

Ответ:

5.Какие белки содержатся в мясе и участвуют в формировании вкуса и аромата продукта после термической обработки? Выберите несколько правильных ответа

A) Миоглобин
B) Коллаген
C) Эластин
D) Альбумины
E) Глобулины

Ответ:

6.Основные ферменты мяса и их функции. Установите соответствие

1. Катепсин	A.Перенос кислорода
2.Миоглобин	B.Участие в гидролизе белков
3. Лизоцим	C. Гидролиз гликогена до молочной кислоты
4. Каталаза	D. Антибиотическое действие
5. Амилолитические	E. Окислительно-восстановительные реакции
6.Гликогенфосфорилаза	F. Разрушение пероксидов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

7.Фермент, придающий мясу красный цвет и участвующий в переносе кислорода, называется: Выберите один правильный ответ

A) Каталаза
B) Липаза
C) Миоглобин
D) Амилаза

Ответ:

8. Влияние условий хранения на сохранность мяса. Установите соответствие

1. Высокая температура	A.Ускоряет рост микрофлоры
2.Низкая влажность воздуха	B.Вызывает усушку
3.Высокое содержание CO_2	C.Замедляет развитие аэробных форм
4.Высокая относительная влажность	D.Способствует развитию плесени
5.Повышенная освещённость	E.Стимулирует окислительные процессы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9. Бактерии рода *Salmonella* вызывают следующие пищевые заболевания: Выберите один правильный ответ

A) Дизентерия
B) Ботулизм
C) Сальмонеллез
D) Листериоз

Ответ:

10.Какие процессы происходят в мышцах после убоя животных и влияют на формирование свойств мяса? Выберите несколько правильных ответов

A) Затухание
B) Автолиз
C) Созревание
D) Консервация
E) Консистенция

Ответ:

11.Микроорганизмы и их роль в порче мяса.8. Установите соответствие

1.Pseudomonas	A.Гниение
2.Proteus	B.Плесневение
3.Bacillus	C.Свечение (фосфоресценция
4.Penicillium	D.Кислотообразующая порча
5.Clostridium	E. Закисание
6.Staphylococcus	F.Возбудители болезней человека

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

12.Опишите основные группы веществ, составляющих мясо, укажите их процентное содержание и роль в питании человека. Дайте развернутый ответ.

Ответ:

13.Объясните механизм процесса автолиза в мясе и его значение для формирования качества готового продукта. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Назовите основные виды микроорганизмов, вызывающих порчу мяса, опишите условия, способствующие их росту, и методы борьбы с ними. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Аминокислотный состав белков мяса наиболее близок к аминокислотному составу: Выберите один правильный ответ

A) Растительных белков
B) Молочного белка
C) Человеческого организма
D) Рыбьего белка

Ответ:

16.Микробиологическое загрязнение мяса и способы его контроля. Дайте развернутй ответ

Ответ:

17.Что происходит с углеводами мяса сразу после убоя животного? Выберите один правильный ответ

A) Быстро расходуются на обеспечение энергетических потребностей мышц
B) Начинают активно синтезироваться
C) Преобразуются в жиры
D) Остаются неизменными до начала охлаждения мяса

Ответ:

18.Опишите различия между процессом созревания мяса и процессом порчи мяса. Подчеркните механизмы, лежащие в основе каждого из процессов, и перечислите последствия для потребителя. Дайте развернутый ответ
Ответ:

19.Охарактеризуйте особенности химического состава мяса птицы по сравнению с говядиной и свининой. Укажите причины различий и отметьте преимущества и недостатки мяса птицы в питании человека. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Какие факторы влияют на качество мяса и его потребительские характеристики? Отметьте их классификацию и поясните, каким образом каждый из факторов влияет на конечный продукт. Дайте развернутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1.Патогенный микроорганизм, вызывающий тяжелое инфекционное заболевание ботулизм, относится к роду: Выберите один правильный ответ

A) Staphylococcus
B) Clostridium
C) Escherichia
D) Listeria

Ответ:

2.Установите соответствие между названием фермента и процессом, который он катализирует:

1.Амилаза	A. Гидролиз крахмала до мальтозы и глюкозы
2.Липаза	B. Гидролиз жиров до глицерина и жирных кислот
3.Протеаза	C. Гидролиз белков до аминокислот

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

3.Какие микроорганизмы являются основными возбудителями порчи мяса и мясопродуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Стафилококки (Staphylococcus)
B) Кишечная палочка (Escherichia coli)
C) Клостридии (Clostridium)
D) Псевдомонады (*Pseudomonas)
E) Энтерококки (Enterococcus)

Ответ:

4.Процесс, приводящий к изменению цвета мяса и появлению неприятного запаха вследствие жизнедеятельности гнилостных бактерий, называется: Выберите один правильный ответ

A) Зачистка
B) Прожаривание
C) Гниение
D) Обветривание

Ответ:

5.Какие меры применяются для обеспечения микробиологической безопасности мяса и мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Охлаждение и заморозка
B) Соление и копчение
C) Стерилизация и пастеризация
D) Консервирование химическими веществами
E) Использование антибиотиков

Ответ:

6.Установите соответствие между видом микроорганизмов и группой продуктов, в которых они вызывают порчу:

1.Бактерии группы кишечной палочки	A. Колбасы вареные и полукопченые
2.Плесневые грибы	B. Сырокопчености и сухие колбасы
3.Психрофильные бактерии	C. Молочные продукты

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

7.Для какого вида микроорганизмов характерно размножение исключительно в бескислородной среде? Выберите один правильный ответ

A) Аэробные бактерии
B) Анаэробные бактерии
C) Фаги
D) Грибы

Ответ:

8.Установите соответствие между биохимическим процессом и продуктом, получаемым в результате:

1.Гликолиз	A.Молочная кислота
2.Тканевое дыхание	B.АТФ
3.Микробиологическое брожение	C.Спирт, углекислый газ

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

9. Основным углеводом мяса является:Выберите один правильный ответ

A) Гликоген
B) Крахмал
C) Сахароза
D) Лактоза

Ответ:

10.Какие факторы влияют на скорость роста микрофлоры и порчу мяса? Выберите несколько правильных ответов

A) Температура окружающей среды
B) Уровень влажности воздуха
C) Освещенность помещения
D) Состав и концентрация газов в атмосфере

E) Вид и состояние упаковки

Ответ:

11.Установите соответствие между типом порчи мяса и характерными признаками:

1.Зеленый пигментный налет	A.еленоватое окрашивание поверхности мяса
2.Гнилостный распад	B. Резкий неприятный запах, разложение тканей
3.Кислотное скисание	C.Появление кислого запаха и привкуса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

12.Дайте характеристику микрофлоре свежего мяса и перечислите изменения, происходящие в составе микрофлоры при длительном хранении мяса при комнатной температуре. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Методы повышения стойкости мяса при хранении.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Сравните процессы созревания и старения мяса. Указав критерии сравнения, подробно охарактеризуйте разницу между этими понятиями и объясните, почему один из этих процессов желателен, а другой нежелателен.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какой фактор оказывает наибольшее влияние на рост патогенных микроорганизмов в мясе? Выберите один правильный ответ

A) Содержание влаги
B) Температурный режим
C) Время хранения
D) Наличие консервантов

Ответ:

16.Опишите основные биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животного.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какое утверждение верно характеризует процесс созревания мяса? Выберите один правильный ответ

A) Происходит разрушение соединительной ткани коллагена
B) Ведёт к снижению влагосвязывающей способности мяса
C) Является результатом деятельности микроорганизмов
D) Приводит к увеличению жёсткости мяса

Ответ:

18.Перечислите основные микроорганизмы, вызывающие порчу мяса и мясных продуктов, и назовите характерные признаки этой порчи.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Что такое автолитические процессы? Сформулируйте их значение и роль в созревании мяса.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Охарактеризуйте влияние различных факторов внешней среды (температура, влажность, освещенность) на сохранность мяса и мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве включает:

1. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
2. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Количество заданий в комплекте оценочных материалов**	**Количество заданий**
ОК 01	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	10
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Наименование индикаторов сформированности компетенции**	**Наименование дисциплины/ МДК/ практики**	**Семестр**	**Номер задания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 — структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Уметь: У2 — отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	1,3,4,5,8,9, 11,12,18,20
ПК 2.3	Производить	Знать: З74 —	ОП.09	3	2,6,7,10,

	лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З75 — требования к контролю качества изготовления продукции Уметь: У82 — отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У83 — контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки Навыки: Н48 — приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н58 — контроля качества	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		13,14,15,16, 17,19.

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	З3 У2	**1**	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	**1**
ОК 01	З3 У2	**3**	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	**1**
ОК 01	З3 У2	**5**	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из	Базовый	**1**

			предложенных		
ОК 01	З3, У2	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3 У2	9	Задание открытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
ОК 01	З3 У2	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3 У2	20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 01	З3 У2	8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ОК 01	З3 У2	10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 01	З3 У2	11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	1
ОК 01	З3 У2	12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	1
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1

ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	17	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	5
ПК 2.3	З74, З75, У82, У8 Н48 Н58	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
1	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается	Задание закрытого типа с выбором нескольких

	верным, если правильно указаны цифры	вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
2	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
6	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
7	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
8	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
9	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается

		верным, если правильно указаны цифры
10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры
11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
12	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
13	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
14	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

15	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
16	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
17.	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 01	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	-
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1	2	Споры бактерий образуются в неблагоприятных условиях (не для размножения)	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
2	А3, Б1, В4, Г2, Д5, Е6	А — Staphylococcus → грамположительные кокки; Б — Escherichia → грамотрицательные палочки и т.д.	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
3	1,2,5	Возбудители пищевых отравлений: Salmonella, Clostridiumbotulinum, Staphylococcusaureus,	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи

		плесневые грибы	
4	1	Стерилизация — полное уничтожение всех микроорганизмов, включая споры	1 б --- полное правильное соответствие; 0 б --- остальные случаи
5	2,3,5	Санитарно-показательные микроорганизмы: БГКП, Staphylococcusaureus, плесневые грибы	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
6	1В, 2А, 3Б	1 — смывы с рук → БГКП; 2 — вода → общее микробное число; 3 — оборудование → мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные МО	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
7	3	При +4°С активно развиваются Pseudomonas — психрофилы	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
8	1Б, 2Г, 3А, 4В	1 — хлорная известь → дезинфекция поверхностей; 2 — УФ-облучение → воздух; 3 — пар → оборудование; 4 — моющие средства → предварительная очистка	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- остальные случаи
9	2	ЭнтеротоксинS. aureus термостабилен — не разрушается при варке	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
10	1,4,6	Колбасные изделия портятся: Lactobacillus (кислая порча), Enterobacteriaceae (слизь), плесень	1 б --- полный правильный ответ; 0 б --- все остальные случаи
11	1Б, 2А, 3Г, 4В, 5Е, 6Д	Этапы микробиологического контроля: 1 → отбор проб; 2 → транспортировка; 3 → посев; 4 → инкубация; 5 → идентификация; 6 → заключение	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
12	Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМ) — виды МО, наличие которых указывает на возможное фекальное загрязнение и риск присутствия патогенов	Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМ) — виды МО, наличие которых указывает на возможное фекальное загрязнение и риск присутствия патогенов (например, БГКП, Enterococcus, S. aureus).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

	(например, БГКП, Enterococcus, S. aureus).		
13	Цепочка: Охлаждённое мясо → рост Pseudomonas → слизистость → окисление жиров → прогорклый запах. Меры: быстрое охлаждение до ≤+4°C, соблюдение сроков хранения, контролировать ОМЧ и БГКП.	Цепочка: Охлаждённое мясо → рост Pseudomonas → слизистость → окисление жиров → прогорклый запах. Меры: быстрое охлаждение до ≤+4°C, соблюдение сроков хранения, контролировать ОМЧ и БГКП.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
14	Порядок смыва: 1) Обозначить участок (10×10 см); 2) Стерильным тампоном, смоченным в физрастворе, сделать 10 горизонт. + 10 вертик. движений; 3) Тампон поместить в пробирку с 10 мл стерильного физраствора; 4) Доставить в лабораторию ≤2 ч при +4°C.	Порядок смыва: 1) Обозначить участок (10×10 см); 2) Стерильным тампоном, смоченным в физрастворе, сделать 10 горизонт. + 10 вертик. движений; 3) Тампон поместить в пробирку с 10 мл стерильного физраствора; 4) Доставить в лабораторию ≤2 ч при +4°C.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
15	3	Обоснование: Clostridiumbotulinum — строгий анаэроб, спорообразующий, продуцирует нейротоксин. При вакуумной упаковке/консервировании создаются анаэробные условия → риск ботулизма.	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
16	Типы порчи мяса: 1) Поверхностная слизь (Pseudomonas); 2) Кислая порча (Lactobacillus); 3) Гнилостная (Proteus); 4) Зелёная/чёрная окраска (Pseudomonasfluorescens, Cladosporium); 5) Прогорклость (липолитические бактерии/грибы).	Типы порчи мяса: 1) Поверхностная слизь (Pseudomonas); 2) Кислая порча (Lactobacillus); 3) Гнилостная (Proteus); 4) Зелёная/чёрная окраска (Pseudomonasfluorescens, Cladosporium); 5) Прогорклость (липолитические бактерии/грибы).	3 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
17	3	Обоснование: 1) Salmonella не изменяет органолептику, но вызывает	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка /

		инфекцию; 2) C. perfringens — при недостаточном охлаждении варёных изделий; 3) S. aureus выделяет термостабильный энтеротоксин — при нарушении личной гигиены персонала (основная причина).	неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
18	ОМЧ (общее микробное число) — количество колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г (мл) продукта после инкубации на МПА при 30°C, 72 ч. Характеризует общую обсеменённость. БГКП (бактерии группы кишечных палочек) — грамотрицательные, оксидазонегативные, ферментируют лактозу с газом при 37°C и 44°C (термотолерантные). Показатель фекального загрязнения.	ОМЧ (общее микробное число) — количество колониеобразующих единиц (КОЕ) в 1 г (мл) продукта после инкубации на МПА при 30°C, 72 ч. Характеризует общую обсеменённость. БГКП (бактерии группы кишечных палочек) — грамотрицательные, оксидазонегативные, ферментируют лактозу с газом при 37°C и 44°C (термотолерантные). Показатель фекального загрязнения.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
19	Решение: 1.ОМЧ = 280 КОЕ/г (норма ≤5×10⁴ КОЕ/г — допустимо); 2.БГКП >1,1 МПН/г (норма — не допускается в 1 г) → не соответствует требованиям безопасности. Вывод: продукт непригоден к реализации.	Решение: 1.ОМЧ = 280 КОЕ/г (норма ≤5×10⁴ КОЕ/г — допустимо); 2.БГКП >1,1 МПН/г (норма — не допускается в 1 г) → не соответствует требованиям безопасности. Вывод: продукт непригоден к реализации.	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи
20	Решение: Выявлен S. aureus (β-гемолиз, лецитиназа+, коагулаза+); Это санитарно-показательный и потенциально патогенный микроорганизм; Оценка: риск энтеротоксического	Решение: Выявлен S. aureus (β-гемолиз, лецитиназа+, коагулаза+); Это санитарно-показательный и потенциально патогенный микроорганизм; Оценка: риск энтеротоксического отравления;	5 б --- полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б --- остальные случаи

	отравления; 5.Меры: приостановить выпуск, провести внеплановый контроль персонала (носительство), дезинфекцию, перепроверить спецодежду и руки	5.Меры: приостановить выпуск, провести внеплановый контроль персонала (носительство), дезинфекцию, перепроверить спецодежду и руки	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	**Инструкция**	**Пример задания**
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какой микроорганизм вызывает ботулизм? Выбрать один правильный ответ. 1. *Salmonella* 2. *E. coli* 3. *Clostridium botulinum* 4. *Bacillus cereus* Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Выберите возбудителей пищевых отравлений (несколько ответов): *Salmonellaenteritidis* *Saccharomycescerevisiae* *Clostridiumbotulinum* *Aspergillusniger* *Staphylococcusaureus* Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между названиями и характеристиками	Установите соответствие между микроорганизмом и его характеристикой: А) *Staphylococcusaureus* Б) *Escherichiacoli* В) *Clostridiumbotulinum* Г) *Lactobacillus* Д) *Pseudomonas* Е) *Penicillium* 1 — грамотрицательная палочка, БГКП 2 — грамположительные палочки, строгие анаэробы, спорообразующие 3 — грамположительные кокки, коагулазоположительные 4 — грамположительные палочки, молочнокислые 5 — грамотрицательные

		палочки, психрофилы 6 — плесневый гриб Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г Д Е |					
---	---	---	---	---	---	---	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте и запишите развернутый обоснованный ответ	Опишите порядок проведения смыва с оборудования для микробиологического контроля. Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Выбрать один правильный ответ. Какова основная функция эндоспор у бактерий?
1.Размножение
2.Выживание в неблагоприятных условиях
3.Движение
4.Обмен генетическим материалом
Ответ:
2. Установите соответствие между микроорганизмом и его характеристикой:
А) *Staphylococcusaureus*
Б) *Escherichiacoli*
В) *Clostridiumbotulinum*
Г) *Lactobacillus*
Д) *Pseudomonas*
Е) *Penicillium*
1 — грамотрицательная палочка, БГКП
2 — грамположительные палочки, строгие анаэробы, спорообразующие
3 — грамположительные кокки, коагулазоположительные
4 — грамположительные палочки, молочнокислые
5 — грамотрицательные палочки, психрофилы
6 — плесневый гриб
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

3. Выберите возбудителей пищевых отравлений (несколько ответов):
1. *Salmonellaenteritidis*
2. *Saccharomycescerevisiae*
3. *Clostridiumbotulinum*
4. *Aspergillusniger*
5. *Staphylococcusaureus*
Ответ:
4. Выбрать один правильный ответ. Что подразумевается под «стерилизацией» в пищевом производстве?
1. Полное уничтожение всех микроорганизмов и спор
2. Уменьшение числа микроорганизмов до безопасного уровня
3. Уничтожение только патогенных микроорганизмов
4. Удаление пыли и грязи с поверхностей
Ответ:
5. Выберите санитарно-показательные микроорганизмы (несколько ответов):
1. *Bacillussubtilis*
2. БГКП
3. *Staphylococcusaureus*
4. *Enterococcusfaecalis*
5. *Mucor*
Ответ:
6.Установите соответствие между объектом контроля и микробиологическим показателем:
1. Смывы с рук персонала
2. Питьевая вода
3. Оборудование цеха
А — БГКП

Б — ОМЧ (мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные МО)
В — Колифаги, ОМЧ
Ответ: :

7. Выбрать один правильный ответ. Какие микроорганизмы наиболее активно развиваются на охлаждённом мясе при +4°C?

1. *Clostridium*
2. *Lactobacillus*
3. *Pseudomonas*
4. *ThermophilicBacillus*

Ответ:

8.Установите соответствие между методом обеззараживания и его применением:

1. Хлорная известь
2. УФ-облучение
3. Насыщенный пар
4. Моющие средства

А — оборудование (автоклавирование)
Б — полы, стены
В — воздух в цехе
Г — предварительная очистка инвентаря
Ответ:

9. Выбрать один правильный ответ. Почему при стафилококковом отравлении варка не предотвращает заболевание?

1. *S. aureus*устойчив к температуре
2. Энтеротоксин термостабилен
3. Бактерии образуют споры
4. Токсин выделяется после варки

Ответ:

10.Какие микроорганизмы чаще всего вызывают порчу варёно-копчёных колбас при нарушении хранения? (несколько ответов)

1. *Lactobacillus*
2. *Saccharomyces*
3. *Clostridium*
4. *Enterobacteriaceae*
5. Плесневые грибы
6. Ответ:

11.Установите правильную последовательность этапов микробиологического контроля:
А)Отбор пробы
Б)Транспортировка в лабораторию
В)Посев на питательные среды
Г)Инкубация
Д)Идентификация микроорганизмов
Е)Оформление акта/заключения
Ответ:

12. Дайте определение санитарно-показательным микроорганизмам.
Ответ:
13. Опишите возможный сценарий микробиологической порчи охлаждённого мяса при нарушении температурного режима хранения. Укажите возможных возбудителей, признаки порчи и меры профилактики.
Ответ:
14. Опишите порядок проведения смыва с оборудования для микробиологического контроля.
Ответ:

15. Какой микроорганизм представляет наибольшую опасность при вакуумной упаковке мясопродуктов? Обоснуйте.

1. *Escherichiacoli*
2. *Salmonella*
3. *Clostridiumbotulinum*
4. *Bacilluscereus*

Ответ:
Обоснование:

16. Назовите и кратко охарактеризуйте не менее 5 типов порчи мяса и их возбудителей.
Ответ:
17. Какой из перечисленных микроорганизмов наиболее часто вызывает пищевые отравления при соблюдении органолептического качества продукции? Обоснуйте выбор.

1. *Proteusvulgaris*
2. *Clostridiumperfringens*
3. *Staphylococcusaureus*
4. *Penicilliumexpansum*

Ответ:
Обоснование:

18. Дайте определение ОМЧ и БГКП. Поясните их значение в санитарно-микробиологическом контроле.
Ответ:
19. При исследовании варёной колбасы получены результаты:

- ОМЧ = $2{,}8\times10^2$ КОЕ/г
- БГКП = >1,1 МПН/г (в 1 г обнаружено)

Дайте санитарно-гигиеническую оценку. Допустима ли реализация?
Ответ:
20. При исследовании смыва с рук технолога выделена культура:

- грамположительные кокки, гроздьями;
- β-гемолиз на кровяномагаре;
- ферментирует маннитол;
- коагулаза+;
- лецитиназа+.

Определите микроорганизм. Какова его роль в пищевой безопасности? Какие меры должны быть предприняты?
Ответ:

Вариант №2

Таблица1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Индикаторы сформированности компетенции**	**Дисциплина**	**Семестр**	**№ задания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	З3–З5 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях У1–У3 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сфера	ОП.09 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3	4,5, 9, 10,11,12, 15,16, 18, 20
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции	З71, З74, З75 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У82–У83, У88 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Н48,Н58 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья	ОП.09	3	1,2, 3,6, 7,8, 13, 14, 17,19

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности задания**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	З3–З5, У1–У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Повышенный	3
		11	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		12	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных + обоснование	Повышенный	3
		16	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных+ обоснование	Повышенный	3
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 2.3	З71, З74, З75, У82–У83, У88, Н48,	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		2	Задание закрытого	Базовый	1

	Н58		типа на установление соответствия		
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Базовый	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

№ задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание8	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание16	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

		отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный --- 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует --- 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Таблица 6

Ключи к оцениванию тестовых заданий (Вариант 2)

№	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Баллы**
1	2	Патогенные микроорганизмы могут проникать через кожные покровы при нарушении целостности (порезы, царапины), что делает это утверждение верным	1
2	А5, Б3, В2, Г6, Д1, Е4	А) *Salmonella* — бактерии; Б) *Penicillium* — плесневые грибы; В) фаги — вирусы; Г) *Saccharomyces* — дрожжи; Д) *Cl. botulinum* — анаэроб; Е) *Staphylococcus* — аэроб	1

3	2,4,5	Санитарно-показательные микроорганизмы: общие колиформные бактерии (2), термофильные колиформные бактерии (4), *E.coli* (5). *B.subtilis* и *S.aureus* — не показательные	1
4	3	Споры бактерий обладают высокой устойчивостью к термической обработке, дезинфектантам и высушиванию	1
5	1,3,5	Условия, способствующие росту микроорганизмов: влага, температура 20–40°C, нейтральная pH. Низкая температура и высокая кислотность — тормозят	1
6	1В, 2А, 3Г, 4Б	Посол — В (подавление гнилостной микрофлоры); 2) Копчение — А (антимикробное действие фенолов); 3) Вакуумирование — Г (лишение O_2); 4) Сушка — Б (снижение активности воды)	
7	1	*Clostridiumbotulinum* — строгий анаэроб, развивается в консервах при недостаточной стерилизации	1
8	1Б, 2В, 3А, 4Г	1) Личная гигиена — Б; 2) Санитарная обработка оборудования — В; 3) Микробиологический контроль воды — А; 4) Ветеринарный контроль сырья — Г	1
9	4	Ауксотрофы требуют определённых факторов роста (витамины, аминокислоты) в среде	1
10	1,2,4	Признаки порчи мяса: слизь, неприятный запах, изменение цвета. Сухая корочка — норма при созревании	1
11	1Г, 2В, 3А, 4Д, 5Б, 6Е	1) Мицелий — Г; 2) Цитоплазма — В; 3) Жгутики — А; 4) Эндоспоры — Д; 5) Плазмиды — Б; 6) Капсула — Е	3
12	Воздушная среда — один из основных факторов передачи инфекций на пищевых предприятиях. Микроорганизмы попадают в производство с пылью, аэрозолями от персонала, через вентиляцию. Контроль включает: мониторинг бактериальной обсеменённости воздуха (методом оседания или аспирации), регулярную уборку, фильтрацию воздуха, ограничение перемещения персонала	Воздушная среда — один из основных факторов передачи инфекций на пищевых предприятиях. Микроорганизмы попадают в производство с пылью, аэрозолями от персонала, через вентиляцию. Контроль включает: мониторинг бактериальной обсеменённости воздуха (методом оседания или аспирации), регулярную уборку, фильтрацию воздуха, ограничение перемещения персонала	3
13	1) Осмотр партии, выбор	Этапы отбора проб мяса:	3

	мест отбора (разные участки тушки, разные упаковки); 2) Асептический отбор (стерильный инструмент, исключение контакта с внешней средой); 3) Упаковка в стерильную тару с маркировкой; 4) Доставка в лабораторию при 0–4°C в течение 2 ч; 5) Регистрация в журнале отбора проб	1) Осмотр партии, выбор мест отбора (разные участки тушки, разные упаковки); 2) Асептический отбор (стерильный инструмент, исключение контакта с внешней средой); 3) Упаковка в стерильную тару с маркировкой; 4) Доставка в лабораторию при 0–4°C в течение 2 ч; 5) Регистрация в журнале отбора проб	
14	Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМ) — виды, наличие которых свидетельствует о фекальном загрязнении и возможном присутствии патогенов. К ним относятся: общие колиформные бактерии, *E. coli*, энтерококки. Их определяют в воде, смывах с оборудования, на руках персонала. Превышение норм — сигнал о нарушении санитарного режима	Санитарно-показательные микроорганизмы (СПМ) — виды, наличие которых свидетельствует о фекальном загрязнении и возможном присутствии патогенов. К ним относятся: общие колиформные бактерии, *E. coli*, энтерококки. Их определяют в воде, смывах с оборудования, на руках персонала. Превышение норм — сигнал о нарушении санитарного режима	3
15	Обоснование: Наиболее опасны вирусные инфекции (напр., норовирус) и токсикоинфекции (напр., *S. aureus*), передающиеся от персонала через контакт с продуктом. Персонал с признаками ОРВИ или кишечной инфекции должен быть отстранён, т.к. даже небольшое количество вирусов/токсинов вызывает заболевание	Обоснование: Наиболее опасны вирусные инфекции (напр., норовирус) и токсикоинфекции (напр., *S. aureus*), передающиеся от персонала через контакт с продуктом. Персонал с признаками ОРВИ или кишечной инфекции должен быть отстранён, т.к. даже небольшое количество вирусов/токсинов вызывает заболевание	3
16	Пастеризация — тепловая обработка (обычно 60–85°C), уничтожающая вегетативные формы патогенов и большинство сапрофитов, но не споры. Применяется для	Пастеризация — тепловая обработка (обычно 60–85°C), уничтожающая вегетативные формы патогенов и большинство сапрофитов, но не споры. Применяется для жидкостей (молоко, соки), колбасного фарша (для инактивации ферментов и микробов перед	3

	жидкостей (молоко, соки), колбасного фарша (для инактивации ферментов и микробов перед ферментацией). Отличие от стерилизации: ниже температура, короче время — сохраняются органолептические свойства и часть нативных веществ	ферментацией). Отличие от стерилизации: ниже температура, короче время — сохраняются органолептические свойства и часть нативных веществ	
17	Обоснование: *E. coli* — обязательный санитарно-показательный микроорганизм. Её наличие — прямой признак свежего фекального загрязнения, так как она быстро погибает во внешней среде. *B. subtilis* и *C. sporogenes* — спорообразующие сапрофиты почвы, могут попасть в продукт вторично и не свидетельствуют о риске для здоровья. *S. aureus* — патоген, но не показательный (не всегда связан с фекалиями)	Обоснование: *E. coli* — обязательный санитарно-показательный микроорганизм. Её наличие — прямой признак свежего фекального загрязнения, так как она быстро погибает во внешней среде. *B. subtilis* и *C. sporogenes* — спорообразующие сапрофиты почвы, могут попасть в продукт вторично и не свидетельствуют о риске для здоровья. *S. aureus* — патоген, но не показательный (не всегда связан с фекалиями)	5
18	Основные пути микробиологического загрязнения мяса: 1) Эндогенный — через кровь и лимфу при заболевании животного; 2) При убое — от кожи, шерсти, ЖКТ при нарушении технологии; 3) От оборудования, инвентаря, рук персонала; 4) Из воздуха (аэрогенный путь); 5) От воды (при мойке, охлаждении). Наиболее опасен — фекальный путь (кишечная палочка, сальмонеллы). Предотвращение: ветеринарный контроль,	Основные пути микробиологического загрязнения мяса: 1) Эндогенный — через кровь и лимфу при заболевании животного; 2) При убое — от кожи, шерсти, ЖКТ при нарушении технологии; 3) От оборудования, инвентаря, рук персонала; 4) Из воздуха (аэрогенный путь); 5) От воды (при мойке, охлаждении). Наиболее опасен — фекальный путь (кишечная палочка, сальмонеллы). Предотвращение: ветеринарный контроль, соблюдение технологии убоя, санитарная обработка	5

	соблюдение технологии убоя, санитарная обработка		
19	Расчёт: КМАФАнМ = 85 × 10^5 × 10 = 8,5 × 10^7 КОЕ/г Вывод: Норма для фарша — ≤ 5×10^5 КОЕ/г (по ТР ТС 034/2013). Полученное значение превышает норму в 170 раз → продукт непригоден, требуется выявление источника загрязнения	Дано: 10 г мясного фарша разбавлено до 100 мл (1:10), затем последовательно 1:10 (до 10^{-5}). В чашку с 10^{-5} добавлено 1 мл суспензии. Через 48 ч — 85 колоний. Расчёт: КМАФАнМ = 85 × 10^5 × 10 = 8,5 × 10^7 КОЕ/г Вывод: Норма для фарша — ≤ 5×10^5 КОЕ/г (по ТР ТС 034/2013). Полученное значение превышает норму в 170 раз → продукт непригоден, требуется выявление источника загрязнения	5
20	Схема санитарной обработки оборудования после работы с мясом: 1) Механическая очистка (удаление остатков продукта); 2) Предварительное ополаскивание тёплой водой (30–40°C); 3) Мытьё моющим средством (щелочным или комплексным) при 50–60°C; 4) Ополаскивание проточной водой; 5) Дезинфекция (хлорсодержащий препарат, перекись водорода, термическая дезинфекция паром ≥82°C); 6) Финальное ополаскивание питьевой водой; 7) Просушка (воздушная или салфетками одноразовыми). Контроль эффективности — смывы на КМАФАнМ и *E. coli*	Схема санитарной обработки оборудования после работы с мясом: 1) Механическая очистка (удаление остатков продукта); 2) Предварительное ополаскивание тёплой водой (30–40°C); 3) Мытьё моющим средством (щелочным или комплексным) при 50–60°C; 4) Ополаскивание проточной водой; 5) Дезинфекция (хлорсодержащий препарат, перекись водорода, термическая дезинфекция паром ≥82°C); 6) Финальное ополаскивание питьевой водой; 7) Просушка (воздушная или салфетками одноразовыми). Контроль эффективности — смывы на КМАФАнМ и *E. coli*	5

Банк заданий (Вариант 2)

1. Верно ли утверждение: «Патогенные микроорганизмы могут проникать в организм человека через повреждённые кожные покровы»?
1. Верно
2. Неверно
Ответ:

2.Установите соответствие между микроорганизмами и их характеристиками:
А) *Salmonella* 1) анаэроб
Б) *Penicillium* 2) вирус
В) Фаги 3) плесневые грибы
Г) *Saccharomycescerevisiae* 4) аэроб
Д) *Cl. botulinum* 5) бактерии
Е) *Staphylococcusaureus* 6) дрожжи
Ответ:

3.Какие из перечисленных микроорганизмов относятся к санитарно-показательным?
1. *Bacillussubtilis*
2. общие колиформные бактерии
3. *Staphylococcusaureus*
4. термофильные колиформные бактерии
5. *Escherichiacoli*
Ответ

4.Какое образование обеспечивает микроорганизмам максимальную устойчивость к неблагоприятным условиям?
1. капсула
2. жгутики
3. спора
4. пили
Ответ:

5.Какие условия способствуют интенсивному росту микроорганизмов в пищевых продуктах?
1. влажность 70%
2. температура 2–6°C
3. температура 25–35°C
4. pH = 7
5. pH = 3
Ответ:

6.Какой микроорганизм наиболее часто вызывает ботулизм при употреблении домашних консервов:
1. Посол
2. Копчение
3. Вакуумирование
4. Сушка
А) выделение фенольных соединений, угнетающих микробов
Б) снижение активности воды (aw)
В) повышение осмотического давления

Г) создание анаэробных условий
Ответ:

7.Какой микроорганизм наиболее часто вызывает ботулизм при употреблении домашних консервов?
1. *Clostridiumbotulinum*
2. *Clostridiumperfringens*
3. *Bacilluscereus*
4. *Listeriamonocytogenes*

Ответ:

8.Установите соответствие между мерой контроля и её назначением:
1. Личная гигиена персонала
2. Санитарная обработка оборудования
3. Микробиологический контроль воды

Ветеринарный осмотр сырья
А) выявление фекального загрязнения
Б) предотвращение заноса патогенов с рук
В) исключение биоплёнок и остатков продукта
Г) исключение эндогенного заражения
Ответ:

9.Как называются микроорганизмы, требующие в питательной среде определённые факторы роста (аминокислоты, витамины)?
1. аутотрофы
2. сапротрофы
3. гетеротрофы
4. ауксотрофы

Ответ:

10.Какие признаки свидетельствуют о начале порчи мяса?
1. сухая корочка на поверхности
2. появление слизи
3. кислый запах
4. неприятный гнилостный запах
5. изменение цвета (зеленоватый, серый оттенок)

Ответ:

11.Установите соответствие между структурой бактериальной клетки и её функцией:
1. Мицелий
2. Цитоплазма
3. Жгутики
4. Эндоспоры
5. Плазмиды

Капсула
А) передвижение
Б) наследственная изменчивость (антибиотикорезистентность)
В) метаболизм, синтез белка
Г) вегетативное тело грибов
Д) покоящаяся форма, устойчивость
Е) защита от фагоцитоза и высыхания
Ответ:

12.Почему воздушная среда на пищевом производстве требует микробиологического контроля? Приведите методы контроля.
Ответ:

13.Опишите последовательность действий при отборе пробы мяса для микробиологического исследования.
Ответ:

14.Что такое санитарно-показательные микроорганизмы? Приведите примеры и объясните их значение.
Ответ:

15.Персонал с признаками ОРВИ допущен к фасовке варёных колбас. Оцените риск и обоснуйте.
1. Риска нет — варёные колбасы безопасны
2. Высокий риск — возможна передача норовируса, *S. aureus*
3. Риск минимален — соблюдение масочного режима исключает передачу
Риск только при контакте с открытыми ранами
Ответ:
Обоснование:

16.Что такое пастеризация? В чём её отличие от стерилизации? Приведите пример применения в мясопереработке.
Ответ:

17.Какой микроорганизм обязательно должен определяться при санитарно-микробиологическом контроле воды на мясокомбинате как подтверждение фекального загрязнения? Обоснуйте.
1. *Bacillussubtilis*
2. *Clostridiumsporogenes*
3. *Staphylococcusaureus*
4. *Escherichiacoli*
Ответ:
Обоснование:

18.Перечислите основные пути микробиологического загрязнения мяса на разных этапах производства и меры их предотвращения.
Ответ:

19.При исследовании мясного фарша сделаны десятикратные разведения от 10^{-1} до 10^{-5}. В чашку Петри с 1 мл разведения 10^{-5} добавлена расплавленная агаризованная среда. Через 48 ч при 30°С выросло 85 колоний. Рассчитайте КМАФАнМ. Дайте заключение о безопасности продукта (норма $\leq 5\times10^{5}$ КОЕ/г).
Решение:
Ответ:

20.Опишите полный цикл санитарной обработки мясорубки после смены. Как проверить её эффективность?
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине

ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения
Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП.05 **Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

31. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
32. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
33. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименованиекомпетенции**	**Количествозаданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	3
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности	5
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса	3
ПК 3.3	Организовыватьработутрудовогоколлектива	2
ПК 3.5	Вестиучётно-отчётнуюдокументацию	2
Всего		20

Таблица2

Распределение заданийпокомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Знать: З1 - актуальный профессиональный и социальный контекст З2 - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ З3 - основные источники информации и ресурсы для решения задач З4 - методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 - порядок оценки результатов решения задач	овы экономики, менеджмента и маркетинга	8	1, 2, 11
		Уметь: У1 - распознавать задачу/проблему в профессиональном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 - определять этапы решения задачи, составлять план действия У3 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии	Знать: З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 - приемы структурирования информации З8 - формат	овы экономики, менеджмента и маркетинга	8	3, 4, 12

		оформления результатов поиска информации З9 - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения			
		Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска У7 - выделять наиболее значимое в информации, структурировать получаемую информацию			
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	**Знать:** З10 - содержание актуальной нормативно-правовой документации З13 - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности З14 - правила разработки презентации З15 - основные этапы разработки и реализации проекта	овы экономики, менеджмента и маркетинга	8	5, 13, 16, 17, 20
		Уметь: У12 - определять актуальность нормативно-правовой документации У16 - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей У17 - презентовать идеи открытия собственного дела У20 - находить интересные проектные идеи, грамотно их			

		формулировать			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Знать:** З16 - психологические основы деятельности коллектива З17 - психологические особенности личности	вы экономики, менеджмента и маркетинга	8	6, 7
		Уметь: У22 - организовывать работу коллектива и команды У23 - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами			
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	**Знать:** З95 - принципов и форм организации производственного процесса З96 - методики расчета выхода продукции З97 - структуры издержек производства и пути снижения затрат З98 - методики расчета экономических показателей	вы экономики, менеджмента и маркетинга	8	8, 14, 15
		Уметь: У97 - рассчитывать выход продукции в ассортименте У98 - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения			
		Владеть навыками: Н72 - планирования работы структурного подразделения Н73 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения			

ПК 3.3	Организовыватьработутрудовогоколлектива.	**Знать:** З102 - принципы и виды планирования работы бригады (команды) З103 - основные приемы организации работы исполнителей З104 - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы	овы экономики, менеджмента и маркетинга	8	9, 10
		Уметь: У106 - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах У107 - организовывать бесперебойную ритмичную работу У108 - обеспечивать безопасные условия труда на производстве			
		Н78 - ведения утвержденной учетно-отчетной документации **Н79** - контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения **Н80** - расчета потребности производства в сырье, материалах и таре **Н81** - инструктажа и обучения персонала на рабочих местах **Н82** - обеспечения безопасных условий труда на производстве **Н83** - разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до			

		допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции **Н84** - участия в планировании основных показателей производства			
ПК 3.5	Вестиучётно-отчётнуюдокументацию	**Знать:** З106 - учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения З107 - основы производственного учета З108 - материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	вы экономики, менеджмента и маркетинга	8	18, 19
		Уметь: У113 - правильно оформлять учетно-отчетную документацию У116 - составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары			
		Владеть навыками: Н90 - ведения утвержденной учетно-отчетной документации Н93 - составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары			

ТаблицаЗ

Распределение заданийпо типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1, З2, З3, З4, З5; У1, У2, У3, У4, У5	1	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		2	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		11	Заданиезакрытого типа наустановлениесо ответствия	Повышенный	3
ОК 02	З6, З7, З8, З9; У6, У7, У8, У9, У10, У11	3	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		4	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		12	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	Повышенный	3
ОК 03	З10-З15; У12-У21	5	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		13	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	Повышенный	3
		16	Комбинированный с обоснованием выбора ответа	Высокий	5
		17	Комбинированный с обоснованием выбора ответа	Высокий	5
		20	Открытый с развёрнутымответом	Высокий	5
ОК 04	З16, З17; У22, У23	6	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		7	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 3.1	З95-З98; У97, У98; Н72-Н74	8	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1

		14	Закрытый с выбором нескольких вариантов ответа	Повышенный	3
		15	Закрытыйнаустановлениесоответствия	Повышенный	3
ПК 3.3	З102-З104; У106-У108; Н78-Н84	9	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
		10	Закрытый с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 3.5	З106-З109; У113, У116; Н90, Н93	18	Комбинированный с обоснованием выбора ответа	Высокий	5
		19	Открытый с развёрнутымответом	Высокий	5

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученныеза выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 2	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 3	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 5	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»

Задание 6	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа на **установление соответствия**	**1 балл** — за **полное и точное** установление всех 4 соответствий по ключу (В1: А-1, Б-2, В-3, Г-4; В2: А-1, Б-2, В-4, Г-3). **0 баллов** — если допущена хотя бы одна ошибка в соответствиях или ответ отсутствует.
Задание 8	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается«верно»/«неверно»
Задание 10	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Закрытыйнаустановлениесоответствия	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Заданиезакрытого типа с выбором нескольких верныхответов изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Заданиезакрытого типа с выбором нескольких верныхответов изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Заданиезакрытого типа с выбором нескольких верныхответов изпредложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 15	Закрытыйнаустановлениесоответствия	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	ЗаданиеКомбинированного типа с обоснованием выбора ответа	3 балла - полный ответ с верным обоснованием; 2 балла - верный ответ с неполным обоснованием; 1 балл - верный ответ без обоснования; 0 баллов - неверный ответ
Задание 17	ЗаданиеКомбинированного типа с обоснованием выбора ответа	3 балла - полный ответ с верным обоснованием; 2 балла - верный ответ с неполным обоснованием; 1 балл - верный ответ без обоснования; 0 баллов - неверный ответ
Задание 18	ЗаданиеКомбинированного типа с обоснованием выбора ответа	3 балла - полный ответ с верным обоснованием; 2 балла - верный ответ с неполным обоснованием; 1 балл - верный ответ без обоснования; 0 баллов - неверный ответ
Задание 19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом считается верным, если ответсовпадаетсэталонным по содержанию и полноте	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееоднойошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1. Калькулятор непрограммируемый
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	1. калькуляторы
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.	-
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-
ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию	-

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных -

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	**б)**	Эластичность спроса показывает, насколько % изменится спрос при изменении цены на 1%.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
2	**в)**	Элементы рыночного механизма: спрос, предложение, цена, конкуренция. Госпланирование - элементкомандно-административнойсистемы.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
3	**в)**	Индивидуальный предприниматель отвечает по обязательствам всем своим имуществом.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
4	**а)**	Основной признак отрасли - производство продукции для непосредственного потребления.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
5	**б)**	Амортизация - процесс постепенного переноса стоимости основных фондов на стоимость продукции.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
6	**а, б, г**	Постоянные издержки не зависят от объема производства.	1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
7	**А-1, Б-2, В-3, Г-4**	Авторитарный стиль (А) — единоличное принятие решений (1). Демократический (Б) — вовлечение коллектива (2). Либеральный (В) — минимальное вмешательство (3). Ситуативный (Г) — гибкость (4).	1 балл — за полное и точное установление всех четырех соответствий. 0 баллов — еслидопущенахотябыоднаошибка.
8	**б)**	Производственная мощность - максимальный объем продукции, который может быть произведен за определенный период.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9	**б)**	Валовой доход = Товарооборот - Покупная стоимость товаров.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10	**А-2, Б-3, В-1**	Прибыль - финансовый результат; рентабельность - отношение прибыли к затратам; себестоимость - затраты на производство.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11	**б)**	В маркетинговом плане содержится анализ рынка, конкурентов, целевой аудитории.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
12	**а, в, г**	Основные функции менеджмента по А. Файолю.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
13	**а)** Системастимулированияработников	Мотивация - процесс побуждения к деятельности для достижения целей.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
14	**б)**	Эффективное деловое общение строится на взаимном уважении и конструктивном диалоге.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
15	**б)**	Позиционирование - определение места товара на рынке относительно конкурентов в восприятии потребителей.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
16	**Ответ:** Анкетирование посетителей **Обоснование:** Анкетирование позволяет получить прямую обратную связь от реальных клиентов об их предпочтениях, причинах снижения спроса. Анализ конкурентов покажет общую ситуацию на рынке,	Оценкаметодовмаркетинговыхисследований.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ

	но не выявит специфические проблемы именно вашего кафе.		
17	**Ответ:** Фокус-группа **Обоснование:** Фокус-группа позволяет получить глубокие качественные данные, понять мотивацию, эмоции, неосознанные предпочтения. Анкетирование дает количественные данные, но не раскрывает причины выбора. Для нового меню важно понять "почему", а не только "что".	Сравнение качественных и количественных методов.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ
18	**Ответ:** б) Отказаться и предложить расследование **Обоснование:** Превышение норм естественной убыли требует выяснения причин (возможны хищения, ошибки учета). Списание без расследования нарушает требования к учетной документации (ПК 3.5) и может привести к финансовым потерям.	Соответствие требованиям ведения учета и профессиональной этики.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ
19	1. Резюме; 2. Описание проекта; 3. Анализ рынка; 4. Маркетинговый план; 5. Производственный план; 6. Организационный план; 7. Финансовый план; 8. Риски. **Производственный план:** описание технологического процесса, необходимое оборудование, план поставок сырья, расчет производственных мощностей, требования к помещению.	Знание структуры бизнес-плана и содержания производственного раздела.	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееодной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
20	1. Внедрение пооперационного разделения труда; 2. Оптимизация рабочих мест (эргономика); 3. Внедрение системы материального	Умение разрабатывать мероприятия по повышению производительности.	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена

	стимулирования за производительность; 4. Обучениеперсоналасовременнымметодамработы; 5. Механизациятрудоемкихпроцессов.		однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееодной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Вариант 2

№ задания	Верный ответ		Критерии
1.	**а)**	Конъюнктура рынка - совокупность условий, определяющих ситуацию на рынке в конкретный момент.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
2	**б)**	Основной закон спроса: обратная зависимость между ценой и объемом спроса.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
3	**г)**	ТОО (Товарищество с ограниченной ответственностью) - устаревшая форма, не предусмотренная действующим ГК РФ.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
4	**б)**	Основная цель коммерческого предприятия - получение прибыли.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
5	**в)**	Оборотные средства участвуют в одном производственном цикле (сырье, материалы, готовая продукция).	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
6	**а, б, в**	Эти факторы напрямую влияют на уровень затрат.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
7	**А-1, Б-2, В-4, Г-3**	Единство цели (А) — понимание общей задачи (1). Взаимодополняемость ролей (Б) — разные навыки в команде (2). Ответственность (В) — отвечает за результат (4). Взаимное доверие (Г) — уверенность вдруг друге (3).	1 балл — за полное и точное установление всех четырех соответствий. 0 баллов — еслидопущенахотябыоднаошибка.
8	**а)**	Товарооборачиваемость показывает, за сколько дней продается средний товарный запас.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
9	**б)**	Рентабельность показывает эффективность использования ресурсов.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
10	**А-1, Б-2, В-3**	Постоянные - не зависят от объема; переменные - зависят; валовые -	1 балл - верныйответ; 0 –

		сумма.	неверный
11	**в)**	Изменение законодательства - фактор, не зависящий от предприятия.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
12	**а, б, в**	Основные методы управления на предприятиях питания.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
13	**а)**	Делегирование - передача полномочий и ответственности.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
14	**в)**	Метод сотрудничества позволяет найти решение, удовлетворяющее обе стороны.	1 балл - верныйответ; 0 - неверный
15	**в)**	Promotion (продвижение) - коммуникационная политика маркетинга	1 балл - верныйответ; 0 – неверный
16	**Ответ:** Доход **Обоснование:** Для ресторанного бизнеса доход является ключевым критерием, так как определяет платежеспособность и частоту посещений. Возраст важен, но вторичен: люди с разным доходом в одной возрастной групге имеют разные потребительские привычки.	Пониманиекритериевсегментировани ярынка.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ
17	**Ответ:** Анализ продаж **Обоснование:** Анализ продаж дает объективные количественные данные о реальном поведении потребителей. Опросы субъективны и могут не отражать реальные действия. Для оценки эффективности рекламы важны фактические изменения в продажах.	Сравнение методов оценки эффективности рекламы.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ
18	**Ответ:** Да, прав **Обоснование:** Согласно ст. 219 ТК РФ, работник имеет право отказаться от работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья. Использование неисправного оборудования создает такую опасность. Отказ является законным до	Знание трудового законодательства в области охраны труда.	3 балла - верный ответ с полным обоснованием; 2 - верный ответ с неполным обоснованием; 1 - верный ответ без обоснования; 0 - неверный ответ

	устранения нарушений.		
19	1. Проверка сопроводительных документов (накладная, счет-фактура, сертификаты качества); 2. Визуальный осмотр сырья; 3. Проверка веса/количества; 4. Отбор проб при необходимости; 5. Оформление приходного ордера; 6. Запись в журнал складского учета; 7. Размещение на хранение с учетом требований.	Знание документооборота при приемке товара.	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееодной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
20	1. Регулярный инструктаж по охране труда; 2. Контроль за использованием СИЗ; 3. Обучение безопасным методам работы; 4. Проверка исправности оборудования перед началом смены; 5. Организация уборки и поддержание чистоты; 6. Обеспечение нормативных условий (освещение, вентиляция); 7. Разработка инструкций по безопасности для каждого рабочего места.	Умение планировать мероприятия по безопасности труда.	Полныйправильныйответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный — 1 балл, если допущеноболееодной ошибки/ ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания для 1 варианта	Пример задания для 2 варианта
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	**Установите, какой из перечисленных видов инструктажа по охране труда проводится с работниками при приеме на работу. Выбрать один правильный вариант**	Что такое «конъюнктура рынка»?**Выбрать один правильный вариант ответа.** **а) Состояние рынка в определенный момент** б) Список конкурентов в) Цены на сырье

<table>
<tr><td></td><td></td><td>ответа.
1. Вводный
2. Первичный на рабочем месте
3. Внеплановый
4. Целевой
Ответ:</td><td>г) Количество покупателей
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберитеправильныеответы из предложенных</td><td>Выберите правильные варианты ответов на поставленный вопрос: «Какие средства индивидуальной защиты (СИЗ) обязательны для использования при работе с углошлифовальной машиной («болгаркой»)?»
1. Защитные очки или щиток
2. Респиратор
3. Защитные перчатки (краги)
4. Защитная каска
5. Защитнаяобувь с металлическимподноском
Ответ:</td><td>Какие факторы влияют на уровень издержек в общественном питании? Выберите несколько правильных ответов.
а) Объем производства
б) Цены на сырье
в) Квалификация персонала
г) Цвет стен в зале
д) Эффективность использования оборудования
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между видом ответственности и нарушением в области охраны труда.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
А) Дисциплинарная
Б) Административная
В) Уголовная
1. Непрохождение работником обязательного медицинского осмотра
2. Необеспечение работников средствами индивидуальной защиты работодателем
3. Причинение тяжкого</td><td>Установите соответствие:
А) Постоянные издержки
Б) Переменные издержки
В) Валовые издержки
1. Затраты, не зависящие от объема производства
2. Затраты, изменяющиеся с объемом производства
3. Сумма постоянных и переменных издержек
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><th>А</th><th>Б</th><th>В</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

		вреда здоровью по неосторожности вследствие нарушения требований охраны труда Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: **А** **Б** **В** |					
Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	**Выберите, кто из указанных работников должен проходить обязательный предварительный медицинский осмотр при поступлении на работу. Запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.** 1. Бухгалтер 2. Водитель автомобиля 3. Менеджер по продажам **Ответ:** **Обоснование:**	Ситуация: Новое кафе определяет целевую аудиторию. Какой критерий сегментирования важнее: возраст или доход? Обоснуйте. **Ответ:** **Обоснование:**
Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	**Опишите порядок действий работника при обнаружении пожара на рабочем месте.** **Ответ:**	Опишите порядок оформления документов при приемке сырья на склад предприятия питания. **Ответ:**

Таблица8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

ВАРИАНТ 1

1. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа.**
   Что понимается под «эластичностью спроса»?
   а) Способность товара растягиваться
   б) Чувствительность объема спроса к изменению цены
   в) Количество товара на складе
   г) Скорость реализации продукции
   Ответ
2. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа.**
   К элементам рыночного механизма НЕ относится:
   а) Спрос и предложение
   б) Рыночные цены
   в) Государственное планирование
   г) Конкуренция
   Ответ

3. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
   Какая организационно-правовая форма предусматривает полную ответственность учредителя своим имуществом?
   а) ООО
   б) АО
   в) ИП
   г) Производственный кооператив
   Ответ
4. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
   Что является признаком отрасли общественного питания?
   а) Производство кулинарной продукции
   б) Продажа промышленных товаров
   в) Ремонт оборудования
   г) Образовательные услуги
   Ответ

5. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
   Что такое «амортизация основных средств»?
   а) Рост стоимости оборудования
   б) Перенос стоимости оборудования на себестоимость продукции
   в) Ремонт оборудования
   г) Продажа устаревшего оборудования
   Ответ

Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа
Какие затраты относятся к постоянным издержкам? (Выберите 3 варианта)
а) Арендная плата
б) Заработная плата администрации
в) Стоимость сырья
г) Коммунальные платежи
д) Транспортные расходы на доставку сырья
Ответ

7. Задание закрытого типа на установление соответствия
Установите соответствие между принципом эффективной команды и его кратким пояснением.
Принципы:
А) Единство цели
Б) Взаимодополняемость ролей

В) Ответственность
Г) Взаимное доверие

Пояснения:

1. Каждый член команды понимает общую задачу и работает на ее достижение.
2. Члены команды обладают разными навыками и компетенциями, которые дополняют друг друга.
3. Члены команды уверены в надежности и профессионализме друг друга.
   Каждый участник отвечает за свой участок работы и общий результат.
   Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	**Б**	**В**	**Г**

8. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Что понимается под «производственной мощностью» предприятия?
а) Количество работников
б) Максимально возможный выпуск продукции за единицу времени
в) Стоимость оборудования
г) Площадь помещения
Ответ

9. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Что такое «валовой доход» организации питания?
а) Вся выручка от продаж
б) Разница между выручкой и стоимостью закупленных товаров
в) Чистая прибыль после уплаты налогов
г) Фонд заработной платы
Ответ

10. **Задание закрытого типа на установление соответствия**
Установите соответствие между понятием и определением:
А) Прибыль
Б) Рентабельность
В) Себестоимость

1. Совокупность затрат на производство продукции
2. Финансовый результат деятельности предприятия
3. Отношение прибыли к затратам

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

11. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Какой раздел бизнес-плана содержит информацию о целевой аудитории и конкурентах?
а) Финансовый план
б) Маркетинговый план
в) Производственный план
г) Организационный план
Ответ

12. **Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа**
Какие функции входят в цикл менеджмента? (Выберите 3 варианта)
а) Планирование
б) Производство
в) Организация
г) Контроль

д) Продажи

Ответ

13. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**

Что понимается под «мотивацией труда»?

а) Система стимулирования работников

б) Контроль за работниками

в) Обучение персонала

г) Составление графиков работы

Ответ

14. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**

Что НЕ относится к правилам эффективного делового общения?

а) Умение слушать

б) Агрессивное поведение

в) Уважительное отношение

г) Четкость формулировок

Ответ

15. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**

Что такое «позиционирование товара» на рынке?

а) Размещение товара на полке

б) Создание образа товара в сознании потребителей

в) Установление цены на товар

г) Доставка товара покупател

16. **Задание комбинированного типа с обоснованием**

Ситуация: Вы управляете кафе и заметили снижение спроса на основные блюда. Какой метод маркетинговых исследований вы выберете: анкетирование посетителей или анализ продаж конкурентов? Обоснуйте выбор.

Ответ:

Обоснование:

17. **Задание комбинированного типа с обоснованием**

Ситуация: Перед введением нового сезонного меню необходимо определить предпочтения клиентов. Какой метод исследования эффективнее: фокус-группа или анкетирование? Обоснуйте.

Ответ:

Обоснование:

18. **Задание комбинированного типа с обоснованием**

Ситуация: При инвентаризации обнаружена недостача сырья. Руководитель предлагает списать как «естественную убыль» (превышает нормы). Ваши действия?

а) Согласиться

б) Отказаться и предложить расследование

в) Игнорировать

Ответ:

Обоснование:

19. **Задание открытого типа с развернутым ответом**

Опишите структуру бизнес-плана для открытия пиццерии (не менее 6 разделов). Раскройте содержание «Производственного плана».

Ответ:

20. **Задание открытого типа с развернутым ответом**

Разработайте план мероприятий по повышению производительности труда на кухне ресторана (не менее 4 мер).

Ответ:

Банк заданий

ВАРИАНТ 2

Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства

1. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Что такое «конъюнктура рынка»?
а) Состояние рынка в определенный момент
б) Список конкурентов
в) Цены на сырье
г) Количество покупателей
Ответ:
2. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Закон спроса гласит:
а) С ростом цены спрос растет
б) С ростом цены спрос падает
в) Цена не влияет на спрос
г) Спрос всегда постоянен
Ответ:

3. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Что НЕ относится к организационно-правовым формам по ГК РФ?
а) ООО
б) ИП
в) ЗАО (устарело)
г) ТОО
Ответ:

Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа
Основная задача предприятия:
а) Уплата налогов
б) Получение прибыли
в) Создание рабочих мест
г) Производство продукции
Ответ:

5. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Что относится к оборотным средствам?
а) Здание
б) Оборудование
в) Сырье
г) Патент
Ответ:

Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа
Какие факторы влияют на уровень издержек в общественном питании? (Выберите 3)
а) Объем производства
б) Цены на сырье
в) Квалификация персонала
г) Цвет стен в зале
д) Эффективность использования оборудования
Ответ:

7. Задание закрытого типа на установление соответствия
Установите соответствие между стилем управления руководителя и его кратким описанием.
Стили управления:
А) Авторитарный

Б) Демократический
В) Либеральный (попустительский)
Г) Ситуативный
Описания:

1. Руководитель принимает решения единолично, жестко контролирует исполнение.
2. Руководитель вовлекает коллектив в обсуждение, решения принимаются совместно.
3. Руководитель дает подчиненным полную свободу действий, вмешивается минимально.
4. Руководитель гибко меняет подход в зависимости от ситуации, уровня зрелости коллектива и задачи.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

8. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Показатель «товарооборачиваемость» показывает:
а) Скорость продажи товаров
б) Количество покупателей
в) Сумму продаж
г) Прибыль от продаж
Ответ:
9. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Формула расчета рентабельности:
а) Прибыль / Выручка × 100%
б) Прибыль / Затраты × 100%
в) Выручка / Затраты × 100%
г) Затраты / Выручка × 100%
Ответ:
10. **Задание закрытого типа на установление соответствия**
Установите соответствие:
А) Постоянные издержки
Б) Переменные издержки
В) Валовые издержки

1. Затраты, не зависящие от объема производства
2. Затраты, изменяющиеся с объемом производства
3. Сумма постоянных и переменных издержек

Ответ:
11. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Риск «изменение законодательства» относится к:
а) Производственным рискам
б) Финансовым рискам
в) Внешним рискам
г) Внутренним рискам
Ответ:
12. **Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа**
Какие методы управления используются на предприятиях питания? (Выберите 3)
а) Организационные
б) Административные
в) Экономические
г) Силовые
д) Психологические

Ответ:

13. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
«Делегирование полномочий» — это:
а) Передача задач подчиненным
б) Контроль за работниками
в) Повышение зарплаты
г) Увольнение сотрудников
Ответ:

14. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Конфликт «руководитель-подчиненный» лучше разрешать методом:
а) Избегания
б) Компромисса
в) Сотрудничества
г) Принуждения
Ответ:

15. **Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа**
Элемент маркетинга «Promotion» означает:
а) Товар
б) Цена
в) Продвижение
г) Место продажи
Ответ:

16. **Задание комбинированного типа с обоснованием**
Ситуация: Новое кафе определяет целевую аудиторию. Какой критерий сегментирования важнее: возраст или доход? Обоснуйте.
Ответ:
Обоснование:

17. **Задание комбинированного типа с обоснованием**
Ситуация: Для оценки эффективности рекламы нужно выбрать метод: анализ продаж или опрос клиентов. Что выбрать и почему?
Ответ:
Обоснование:

18. **Задание комбинированного типа с обоснованием**
Ситуация: Работник отказался использовать неисправное оборудование. Прав ли он? Обоснуйте с позиции охраны труда.
Ответ:
Обоснование:

19. **Задание открытого типа с развернутым ответом**
Опишите порядок оформления документов при приемке сырья на склад предприятия питания.
Ответ:

20. **Задание открытого типа с развернутым ответом**
Составьте перечень мероприятий по обеспечению безопасности труда на производственном участке (не менее 5 мер).
Ответ:

Комплект оценочных материалов по дисциплине
ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине
ОП 11. Правовые основы профессиональной деятельности
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине ОП 11. Правовые основы профессиональной деятельности включает:

34. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
35. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
36. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	6
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	7
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	7
Всего:		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	ОП 11. Правовые основы профессиональной деятельности	6	1, 6, 11, 13, 16, 19
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива	ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности	6	2, 7, 12, 14, 17, 18,8
		Уметь:			

		У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Знать: З25 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности З30 правила поведения в чрезвычайных ситуациях Уметь: У30 соблюдать нормы экологической безопасности У34 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОП 11. Правовые основы профессиональной деятельности	6	3, 5, 9, 10, 15, 20,4

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З3 З4 З5 У1 У2 У3	1	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	Базовый	2
		11	Задание закрытого типа с установлением соответствия	Повышенный	3
		13	Задание открытого типа с кратким ответом	Повышенный	4

		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	7
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом (ситуационная задача)	Высокий	8
ОК 04	З17 У22 У23	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	Базовый	1
		8	Задание открытого типа с развернутым ответом (анализ документа)	Высокий	8
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	2
		14	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	Повышенный	3
		17	Задание открытого типа с кратким ответом	Повышенный	4
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	6
ОК 07	З25 З30 У30 У34	3	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	Базовый	1
		4	Задание закрытого типа с выбором одного ответа	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	2
		9	Задание открытого типа с	Повышенный	3

			кратким ответом		
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	Повышенный	3
		15	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	6
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом (ситуационная задача)	Высокий	7

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	1 балл – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует
Задание 5	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия.	1 балл – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует
Задание 6	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа. считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается

		«верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание открытого типа с кратким ответом оценивается по смысловой полноте и правильности.	1 балл — ответ полный и правильный; 0,5 балла — ответ частично верен или есть неточности; 0 баллов — ответ неверен или отсутствует.
Задание 10	Задание открытого типа с развернутым ответом (анализ документа)	5 баллов – анализ полный и правильный; 2 балла – анализ неполный; 0 баллов – анализ неверен или отсутствует
Задание 11	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа. считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия.	1 балл – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует
Задание 13	Задание открытого типа с кратким ответом оценивается по смысловой полноте и правильности.	1 балл — ответ полный и правильный; 0,5 балла — ответ частично верен или есть неточности; 0 баллов — ответ неверен или отсутствует.
Задание 14	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа. считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание открытого типа с кратким ответом оценивается по смысловой полноте и правильности.	1 балл — ответ полный и правильный; 0,5 балла — ответ частично верен или есть неточности; 0 баллов — ответ неверен или отсутствует.
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом (включая анализ документа и ситуационные задачи) оценивается по комплексу критериев (полнота, точность, логика, использование терминологии).	3 балла – ответ полный и правильный; 1 балл – есть неточности; 0 баллов – ответ неверен или отсутствует. Либо указывается «верно»/«неверно»

Таблица 5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант I

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	3	Правила оказания услуг общественного питания регулируются Законом РФ «О защите прав потребителей» и Правилами оказания услуг общественного питания	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	2	Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска установлена в 28 календарных дней ст. 115 ТК РФ.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	4	Принцип «загрязнитель платит» закреплен в ст. 3	1 б — полный правильный ответ;

		Федерального закона «Об охране окружающей среды».	0 б — все остальные случаи
4.	2	Федеральный закон «О техническом регулировании» устанавливает требования к стандартизации и подтверждению соответствия»	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
5.	1-в, 2-б, 3-а	Соответствие оснований прекращения трудового договора их формулировкам в ТК РФ.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
6.	1, 3, 4	К мерам по обеспечению промышленной безопасности относятся: инструктажи, СИЗ, проверка оборудования. Административные мероприятия не являются таковыми.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
7.	3	При сокращении штата работодатель обязан предложить работнику все имеющиеся вакансии, соответствующие его квалификации (ст. 81 ТК РФ).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	Ответ-эталон в методических материалах	Анализ договора должен выявить отсутствие существенных условий (срок, цена, порядок оплаты) и предложить корректировки со ссылкой на ГК РФ (ст. 432, 506).	3 балла — анализ полный и правильный; 2 балла — анализ неполный; 1 балл — анализ с ошибками; 0 баллов — анализ отсутствует.
9.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарные правила и нормы являются основным документом, устанавливающим гигиенические требования к пищевой продукции.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	2, 4, 5	К принципам бережливого производства относятся: устранение потерь, постоянное улучшение, вовлеченность персонала.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
11	1-б, 2-а, 3-в	Соответствие видов юридической ответственности их отраслевой принадлежности.	1 б — полный правильный ответ;
12	1-в, 2-а, 3-б	Соответствие функций управления их содержанию.	0 б — все остальные случаи
13	*Пример эталона: Дисциплинарное взыскание*	За неисполнение или ненадлежащее исполнение трудовых обязанностей работником.	1 б — полный правильный ответ;
14	4, 3, 5	К обязанностям работника в области охраны труда относятся:	0 б — все остальные случаи

		соблюдение инструкций, применение СИЗ, прохождение инструктажей.	
15	Порядок действий должен включать: эвакуацию, вызов служб, отключение систем, применение средств тушения, встречу пожарных.	Порядок действий должен включать: эвакуацию, вызов служб, отключение систем, применение средств тушения, встречу пожарных.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
16	Анализ должен содержать: описание этапов (выявление требований, примирительные процедуры, забастовка), ссылки на ТК РФ (гл. 61), их характеристику.	Анализ должен содержать: описание этапов (выявление требований, примирительные процедуры, забастовка), ссылки на ТК РФ (гл. 61), их характеристику.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
17	Пример эталона: Конфликт интересов	Ситуация, при которой личная заинтересованность влияет на исполнение профессиональных обязанностей.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
18	Описание должно включать: планирование, распределение ролей, коммуникацию, контроль, мотивацию, разрешение конфликтов.	Описание должно включать: планирование, распределение ролей, коммуникацию, контроль, мотивацию, разрешение конфликтов.	3 балла — описание полное и точное; 2 балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.
19	Решение должно включать: выявление проблемы (сброс стоков), действия по закону (остановка, уведомление надзорных органов, разработка плана мероприятий, ликвидация последствий), ссылки на ФЗ «Об охране окружающей среды» и Водный кодекс.	Решение должно включать: выявление проблемы (сброс стоков), действия по закону (остановка, уведомление надзорных органов, разработка плана мероприятий, ликвидация последствий), ссылки на ФЗ «Об охране окружающей среды» и Водный кодекс.	3 балла — описание полное и точное; 2 балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.
20	Анализ должен выявить: режим работы без учета нормы часов,	Анализ должен выявить: режим работы без учета нормы часов,	3 балла — описание полное и точное; 2

	нарушение порядка оплаты сверхурочных (ст. 152 ТК РФ), сокращенную продолжительность отпуска (менее 28 дней, ст. 115 ТК РФ). Предложить корректировки.	нарушение порядка оплаты сверхурочных (ст. 152 ТК РФ), сокращенную продолжительность отпуска (менее 28 дней, ст. 115 ТК РФ). Предложить корректировки.	балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.

Таблица 6

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного ответа	Прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа	1. Каким нормативным актом регулируются правила оказания услуг общественного питания? Выберите один правильный ответ. 1. ТК РФ 2. ГК РФ 3. Закон РФ «О защите прав потребителей» 4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между элементами двух столбцов	5. Установите соответствие между основанием прекращения трудового договора и его формулировкой: 1. Расторжение по инициативе работника 2. Расторжение по инициативе работодателя 3. Расторжение по соглашению сторон а) вследствие нарушения работником трудовых обязанностей б) в связи с сокращением численности или штата в) по собственному желанию Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В _ _ _
Задание закрытого типа с выбором нескольких ответов	Прочитайте вопрос и выберите все правильные варианты ответов	6. Какие из перечисленных мер относятся к обеспечению промышленной безопасности на пищевом производстве? (Выберите несколько вариантов) 1. Проведение вводного инструктажа по охране труда 2. Установка системы видеонаблюдения в офисе 3. Выдача средств индивидуальной защиты (СИЗ) 4. Регулярный технический осмотр оборудования 5. Организация праздничного корпоратива Ответ: _____
Задание открытого типа с кратким ответом	Дайте краткий письменный ответ на вопрос.	13. Какое дисциплинарное взыскание может быть применено к работнику за нарушение трудовой дисциплины? Ответ:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Дайте развернутый ответ на вопрос, используя профессиональную	16. Опишите порядок разрешения коллективного трудового спора, связанного с изменением условий труда на предприятии. Ответ:

	терминологию при необходимости, ссылки на нормативные акты.	

Таблица 7

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50%
Повышенный	6	30%
Высокий	4	20%
Итого	20	100%

Банк заданий
Вариант 1

1. Каким нормативным правовым актом регулируются правила оказания услуг общественного питания?
1. Трудовой кодекс РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Закон РФ «О защите прав потребителей»
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Ответ: _____

2. **Сколько календарных дней составляет минимальная продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска?**
a. 24 дня
b. 28 дней
c. 30 дней
d. 31 день

Ответ: _____

3. **Какой принцип экологического законодательства означает обязанность возместить вред, причиненный окружающей среде?**
1. Принцип устойчивого развития
2. Принцип презумпции экологической опасности
3. Принцип участия граждан
4. Принцип «загрязнитель платит»

Ответ: _____

4. **Какой федеральный закон устанавливает основы стандартизации и подтверждения соответствия продукции?**
1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ «О техническом регулировании»
3. ФЗ «Об охране окружающей среды»
4. Гражданский кодекс РФ

Ответ: _____

5. **Установите соответствие между основанием прекращения трудового договора и его формулировкой:**

1. Расторжение по инициативе работника
2. Расторжение по инициативе работодателя
3. Расторжение по соглашению сторон
а) вследствие нарушения работником трудовых обязанностей
б) в связи с сокращением численности или штата
в) по собственному желанию

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

6. **Какие из перечисленных мер относятся к обеспечению промышленной безопасности на пищевом производстве? (Выберите несколько вариантов)**

1. Проведение вводного инструктажа по охране труда
2. Установка системы видеонаблюдения в офисе
3. Выдача средств индивидуальной защиты (СИЗ)
4. Регулярный технический осмотр оборудования
5. Организация праздничного корпоратива

Ответ: _____

7. **Что обязан предложить работодатель работнику при сокращении штата?**

1. Только выходное пособие
2. Только отпуск без содержания
3. Все имеющиеся вакансии, соответствующие квалификации работника
4. Досрочный выход на пенсию

Ответ: _____

8. **Проанализируйте фрагмент договора поставки молочного сырья. Выявите недостатки (пробелы) с точки зрения гражданского законодательства и предложите корректировки.**

Фрагмент: «Поставщик обязуется поставить Покупателю молочное сырье (молоко цельное) в количестве 10 тонн. Цена товара определяется по согласованию Сторон. Доставка осуществляется транспортом Поставщика»
Ответ (анализ):

9. **Какой документ устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации питания и пищевой продукции?**

1. Трудовой кодекс РФ
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Федеральный закон «О техническом регулировании»
4. Гражданский кодекс РФ

Ответ: _____

10. **Какие из перечисленных положений являются принципами бережливого производства? (Выберите несколько вариантов)**

1. Увеличение складских запасов
2. Устранение всех видов потерь
3. Стимулирование сверхурочной работы
4. Постоянное улучшение процессов
5. Вовлеченность всех сотрудников

Ответ: _____

11. **Установите соответствие между видом ответственности и отраслью права, которая ее устанавливает:**

1. Дисциплинарная
2. Административная
3. Гражданско-правовая
а) КоАП РФ
б) ТК РФ
в) ГК РФ

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

12. **Установите соответствие между функцией управления и ее содержанием:**

1. Планирование
2. Организация
3. Контроль
а) распределение ресурсов и задач
б) проверка результатов
в) постановка целей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

13. **Какое дисциплинарное взыскание может быть применено к работнику за однократное грубое нарушение трудовых обязанностей?**

Ответ:

14. **Какие из перечисленных действий относятся к обязанностям работника в области охраны труда? (Выберите несколько вариантов)**

1. Финансирование мероприятий по охране труда
2. Соблюдение требований охраны труда и инструкций
3. Правильное применение средств индивидуальной и коллективной защиты
4. Проведение специальной оценки условий труда
5. Прохождение обучения и инструктажей по охране труда

Ответ: _____

15. **Опишите порядок действий начальника цеха при обнаружении возгорания электроустановки в кондитерском цехе.**

Ответ:

16. **Опишите этапы разрешения коллективного трудового спора, связанного с невыплатой заработной платы на предприятии.**

Ответ:

17. **Что понимается под «конфликтом интересов» в профессиональной деятельности?**

Ответ:

18. **Опишите основные элементы процесса организации работы команды на производственном участке.**
Ответ:

19. **На предприятии по производству рыбных консервов произошел аварийный сброс неочищенных промывных вод в городскую канализацию. Опишите порядок действий ответственного лица (главного технолога) в данной ситуации с точки зрения экологического законодательства.**
Ответ:

20. **Проанализируйте предложенный фрагмент трудового договора. Выявите нарушения трудового законодательства (если они есть) и предложите пути их устранения.**
Фрагмент: «Работник обязуется выполнять работу в соответствии с графиком, утверждаемым работодателем ежемесячно. Работа в выходные дни оплачивается в одинарном размере. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск составляет 26 календарных дней»

Ответ:
Анализ:

Вариант II

Таблица 5

Ключи к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	4	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» является профильным.	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	3	Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха не может быть менее 42 часов (ст. 110 ТК РФ).	1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	2	Определение принципа презумпции экологической опасности.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	2	ТК РФ является основным кодифицированным актом трудового права.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
5.	1-б, 2-в, 3-а	Соответствие видов договоров их целям.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
6.	1, 3, 5	Обязательные документы перечислены в ст. 65 ТК РФ.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
7.	3	Прогул является основанием для увольнения по инициативе работодателя (п.6 ч.1 ст.81 ТК РФ).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	Эталон в методичке	Анализ должен выявить отсутствие существенных условий: точный перечень работ, срок выполнения, цена или способ ее определения (ст. 708, 709 ГК РФ).	3 балла — анализ полный и правильный; 2 балла — анализ неполный; 1 балл — анализ с ошибками; 0 баллов — анализ отсутствует.
9.	1	Роспотребнадзор осуществляет санитарно-эпидемиологический надзор.	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи

10.	1, 2, 4, 5	Примеры классических видов потерь (движения, дефекты, ожидание, переобработка).	1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
11	1-а, 2-б, 3-в	Соответствие видов контроля уполномоченным субъектам.	1 б — полный правильный ответ;
12	1-б, 2-а, 3-в	Соответствие стилей руководства их характеристикам.	0 б — все остальные случаи
13	Выговор	Выговор является дисциплинарным взысканием (ст. 192 ТК РФ).	1 б — полный правильный ответ;
14	1, 2, 3, 5	Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.	0 б — все остальные случаи
15	Ответ-эталон в методических материалах	Должен включать: ограждение места разлива, оповещение, нейтрализацию/сбор средства с использованием СИЗ, утилизацию отходов, проветривание.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
16	Ответ-эталон в методических материалах	Должна быть описана последовательность: выдвижение требований, рассмотрение примирительной комиссией, с участием посредника/в трудовом арбитраже, объявление забастовки.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
17	Пример эталона	Совокупность норм, правил и принципов, регулирующих поведение и взаимодействие людей в профессиональной сфере на основе уважения, вежливости и целесообразности.	3 балла — ответ полный и логичный; 2 балла — ответ неполный; 1 балл — ответ с существенными ошибками; 0 баллов — ответ отсутствует.
18	Пример эталона	Через материальное и нематериальное стимулирование: премии за качество, признание, карьерный рост, вовлечение в принятие решений, создание условий для труда..	3 балла — описание полное и точное; 2 балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.

19	Ответ-эталон в методических материалах	Должен включать: оповещение персонала, эвакуацию из зоны, вызов МЧС и скорой помощи, отключение систем (если безопасно), использование СИЗ, встречу спецслужб.	3 балла — описание полное и точное; 2 балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.
20	Ответ-эталон в методических материалах	Анализ должен выявить нарушение: для основной массы профессий максимальный испытательный срок составляет 3 месяца (ст. 70 ТК РФ). Предложить исправление на 3 месяца.	3 балла — описание полное и точное; 2 балла — описание неполное; 1 балл — описание с ошибками; 0 баллов — описание отсутствует.

Банк заданий
Вариант 2

1. **Основным документом, регулирующим отношения в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, является:**

1. Трудовой кодекс РФ
2. Гражданский кодекс РФ
3. Федеральный закон «О техническом регулировании»
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Ответ: _____

2. **Минимальная продолжительность еженедельного непрерывного отдыха (выходных) составляет:**

1. 36 часов
2. 40 часов
3. 42 часа
4. 48 часов

Ответ: _____

3. **Принцип, согласно которому любая хозяйственная деятельность считается потенциально опасной для окружающей среды, называется:**

1. Принцип «загрязнитель платит»
2. Принцип презумпции экологической опасности планируемой деятельности
3. Принцип устойчивого развития
4. Принцип международного экологического сотрудничества

Ответ: _____

4. **Основным актом, регулирующим трудовые отношения, является:**

1. Гражданский кодекс РФ
2. Трудовой кодекс РФ
3. Кодекс об административных правонарушениях РФ
4. Федеральный закон «О занятости населения в РФ»

Ответ: _____

5. **Установите соответствие между видом договора и его основной целью:**
   1. Трудовой договор
   2. Договор поставки
   3. Договор оказания услуг
   а) выполнение работы с передачей результата
   б) регулирование процесса труда и его оплаты
   в) передача товара в собственность
   Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

6. **Какие из перечисленных документов являются обязательными для предъявления работником при заключении трудового договора? (Выберите несколько вариантов)**
1. Паспорт или иной документ, удостоверяющий личность
2. Диплом о высшем образовании (если работа не требует)
3. Страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования (СНИЛС)
4. ИНН
5. Трудовая книжка (если не заключается впервые)
   Ответ: _____
7. **В каком случае работодатель имеет право расторгнуть трудовой договор по своей инициативе без выплаты выходного пособия?**
1. В случае сокращения штата
2. В случае несоответствия работника занимаемой должности
3. В случае однократного грубого нарушения работником трудовых обязанностей (прогул)
4. В случае ликвидации организации
   Ответ: _____

8. **Проанализируйте фрагмент договора подряда на ремонт оборудования. Выявите недостатки (пробелы) с точки зрения гражданского законодательства и предложите корректировки.**
   Фрагмент: «Подрядчик обязуется выполнить ремонт холодильной установки. Заказчик обязуется предоставить необходимые материалы. Стоимость работ определяется после их выполнения»
   Ответ (анализ):

9. **Государственный надзор за соблюдением санитарного законодательства осуществляет:**
1. Роспотребнадзор
2. Ростехнадзор
3. Росприроднадзор
4. Трудовая инспекция
   Ответ: _____

10. **Что из перечисленного является примером потерь (муда) в бережливом производстве? (Выберите несколько вариантов)**
1. Движение персонала без создания ценности
2. Производство бракованной продукции
3. Оптимизированный производственный поток
4. Ожидание сырья или полуфабрикатов
5. Чрезмерная обработка (избыточное качество)

Ответ: _____

11. **Установите соответствие между видом экологического контроля и органом, который его преимущественно осуществляет:**
1. Государственный
2. Производственный
3. Общественный
а) Росприроднадзор
б) Экологическая служба предприятия
в) Общественные организации и граждане
Запишите выбранные буквы под цифрами:
1 — ___, 2 — ___, 3 — ___
12. **Установите соответствие между стилем руководства и его характеристикой:**
1. Авторитарный
2. Демократический
3. Либеральный
а) решения принимаются коллективно, учитывается мнение команды
б) руководитель самостоятельно принимает решения, жесткий контроль
в) минимальное вмешательство руководителя, высокая самостоятельность подчиненных
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

13. **Как называется мера дисциплинарного взыскания, предшествующая увольнению?**
Ответ:

14. **Какие из перечисленных мероприятий проводятся в рамках обеспечения пожарной безопасности на предприятии? (Выберите несколько вариантов)**
1. Установка знаков пожарной безопасности
2. Оснащение помещений огнетушителями
3. Проведение противопожарных инструктажей
4. Организация столовой для персонала
5. Разработка и вывешивание планов эвакуации
Ответ: _____

15. **Опишите порядок действий мастера участка при обнаружении разлива агрессивных моющих средств на полу цеха.**
Ответ:

16. **Опишите последовательность действий при возникновении коллективного трудового спора о введении новых условий оплаты труда.**
Ответ:

17. **Что понимается под «этикой делового общения» в профессиональном коллективе?**
Ответ:

18. **Опишите, каким образом можно эффективно мотивировать сотрудников производственной бригады на повышение качества работы.**
Ответ:

19. **На предприятии по переработке мяса произошел выброс аммиака из-за неисправности холодильной установки. Опишите порядок действий начальника смены в условиях данной чрезвычайной ситуации (химической аварии).**
Ответ:

20. **Проанализируйте предложенный фрагмент приказа о приеме на работу. Выявите нарушения трудового законодательства (если они есть) и предложите пути их устранения.**
Фрагмент: «Принять на работу Иванова П.С. на должность аппаратчика с 15.04.2024. Испытательный срок установить продолжительностью 4 месяца. Оклад согласно штатному расписанию»

Ответ:
Анализ:

Комплект оценочных материалов по
МДК.01.01Организация технологического процесса производства

Назначение комплекта оценочных материалов по МДК.01.01 Организация технологического процесса производства

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине МДК.01.01. профессионального модуля ПМ.01 Организация технологического процесса производствавключает:

37. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
38. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
39. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениидanных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	8
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач,	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	4,9,18

		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте;	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	3,20
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в	Знать: З17психологические основы деятельности	МДК.01.01. Организация технологического	4,5,6	5,10

	коллективе и команде.	коллектива З18психологические особенности личности Уметь: У22организовывать работу коллектива и команды У23взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	процесса производства		
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З38 правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н7контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	2,6,7,11,12,13, 14,15
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; Уметь: У46 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;	МДК.01.01. Организация технологического процесса производства	4,5,6	1,8,16,17,19

	линиях в соответствии с технологическим и инструкциями	Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7,З9 У6,У7,У97	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК 04	З17,З18 У22,У23	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.1	З38 У37 Н1,Н7	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответе	Повышенный	3

			та изпредложенных		
		2	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 1.2	З59 У46 Н11	19	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоотве та изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоотве та	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

	(позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,

необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-А,2-Б,3-Б-4 -5-В		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B, D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи

4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	B,D,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-А,2-Б-3,В- 4,А-5-Г		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1 -A, 2-B-3 -C- 4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2B,3 -C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные этапы организации производственного процесса включают: 1. Планирование и расчет потребности в сырье и материалах. 2. Подбор и подготовка оборудования и рабочей силы. 3. Распределение обязанностей и контроль выполнения операций. 4. Мониторинг соблюдения технологических режимов и	Основные этапы организации производственного процесса включают: 1. Планирование и расчет потребности в сырье и материалах. 2. Подбор и подготовка оборудования и рабочей силы. 3. Распределение обязанностей и контроль выполнения операций. 4. Мониторинг соблюдения технологических режимов и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	условий. 5. Оценка качества готовой продукции и принятие мер по устранению недостатков.	условий. 5. Оценка качества готовой продукции и принятие мер по устранению недостатков.	
13.	Ключевые факторы: 1. Квалификация и опыт сотрудников. 2. Соответствие оборудования современным стандартам и технологиям. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм безопасности.	Ключевые факторы: 1. Квалификация и опыт сотрудников. 2. Соответствие оборудования современным стандартам и технологиям. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм безопасности.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	1. Обезглавливание и потрошение — удаление головы, внутренних органов и перьев. 2. Разделка тушек — отделение частей туши (филе, бедра, крылья). 3. Мойка и дезинфекция — обработка водой и антисептиками для удаления загрязнений и микроорганизмов. 4. Охлаждение или заморозка — снижение температуры для сохранения свежести и продления срока хранения.	1. Обезглавливание и потрошение — удаление головы, внутренних органов и перьев. 2. Разделка тушек — отделение частей туши (филе, бедра, крылья). 3. Мойка и дезинфекция — обработка водой и антисептиками для удаления загрязнений и микроорганизмов. 4. Охлаждение или заморозка — снижение температуры для сохранения свежести и продления срока хранения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Варка — тепловая обработка продукта в воде или бульоне при температуре около 80–100 °C, обеспечивающая равномерное прогревание всей толщи продукта, пастеризацию и сохранение влаги внутри. Жарка — воздействие сухого жара (например, на сковороде или гриле), приводящее к образованию корочки снаружи и сухости внутри продукта.	Варка — тепловая обработка продукта в воде или бульоне при температуре около 80–100 °C, обеспечивающая равномерное прогревание всей толщи продукта, пастеризацию и сохранение влаги внутри. Жарка — воздействие сухого жара (например, на сковороде или гриле), приводящее к образованию корочки снаружи и сухости внутри продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Условия заморозки: 1. Температурный режим от –18 °С и ниже. 2. Скорость замораживания должна быть высокой для предотвращения образования крупных кристаллов льда. 3. Низкая относительная влажность воздуха (около 85%) во избежание намораживания льда на поверхности продукта. 4. Использование герметичной упаковки для защиты от окисления и потери влаги.	Условия заморозки: 1. Температурный режим от –18 °С и ниже. 2. Скорость замораживания должна быть высокой для предотвращения образования крупных кристаллов льда. 3. Низкая относительная влажность воздуха (около 85%) во избежание намораживания льда на поверхности продукта. 4. Использование герметичной упаковки для защиты от окисления и потери влаги.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Показатели качества: 1. Органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция). 2. Микробиологические показатели (отсутствие патогенной микрофлоры). 3. Физико-химические параметры (уровень pH, содержание соли, влаги, жира). 4. Соответствие нормативным документам (ГОСТ, ТУ, СанПиН).	Показатели качества: 1. Органолептические свойства (цвет, запах, вкус, консистенция). 2. Микробиологические показатели (отсутствие патогенной микрофлоры). 3. Физико-химические параметры (уровень pH, содержание соли, влаги, жира). 4. Соответствие нормативным документам (ГОСТ, ТУ, СанПиН).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Система HACCP включает следующие шаги: 1. Идентификация потенциальных опасностей и критических точек контроля. 2. Определение критических пределов для каждой точки контроля. 3. Создание процедур мониторинга и проверки выполнения установленных критериев.	Система HACCP включает следующие шаги: 1. Идентификация потенциальных опасностей и критических точек контроля. 2. Определение критических пределов для каждой точки контроля. 3. Создание процедур мониторинга и проверки выполнения установленных критериев.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	4. Принятие корректирующих действий при отклонениях от заданных	4. Принятие корректирующих действий при отклонениях от заданных	

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-A,3-C4,D5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C,E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи

10.	A,B,C,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Система HACCP включает следующие шаги: 1. Идентификация потенциальных опасностей и критических точек контроля. 2. Определение критических пределов для каждой точки контроля. 3. Создание процедур мониторинга и проверки выполнения установленных критериев. 4. Принятие корректирующих действий при отклонениях от заданных параметров. 5. Документальное оформление всех мероприятий и ведение записей	Система HACCP включает следующие шаги: 1. Идентификация потенциальных опасностей и критических точек контроля. 2. Определение критических пределов для каждой точки контроля. 3. Создание процедур мониторинга и проверки выполнения установленных критериев. 4. Принятие корректирующих действий при отклонениях от заданных параметров. 5. Документальное оформление всех мероприятий и ведение записей.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Микробиологический мониторинг — регулярный контроль содержания микроорганизмов в продуктах, сырье, оборудовании и окружающей среде. Проводится в следующих случаях: 1. Перед запуском нового продукта или технологии. 2. При изменении условий производства. 3. Для подтверждения эффективности санитарных и гигиенических мероприятий. 4. По требованию надзорных органов или потребителей.	Микробиологический мониторинг — регулярный контроль содержания микроорганизмов в продуктах, сырье, оборудовании и окружающей среде. Проводится в следующих случаях: 1. Перед запуском нового продукта или технологии. 2. При изменении условий производства. 3. Для подтверждения эффективности санитарных и гигиенических мероприятий. 4. По требованию надзорных органов или потребителей.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	1. Проведение инструктажа по технике безопасности перед началом работы. 2. Использование защитной одежды и средств	1. Проведение инструктажа по технике безопасности перед началом работы. 2. Использование защитной одежды и средств	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/

	индивидуальной защиты. 3. Соблюдение порядка эксплуатации оборудования. 4. Своевременная уборка рабочего места и соблюдение чистоты. 5. Применение средств механизации и автоматизации опасных процессов.	индивидуальной защиты. 3. Соблюдение порядка эксплуатации оборудования. 4. Своевременная уборка рабочего места и соблюдение чистоты. 5. Применение средств механизации и автоматизации опасных процессов.	ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Документы: 1. Протоколы лабораторных испытаний. 2. Сертификаты соответствия продукции установленным стандартам (ГОСТ, ТУ). 3. Результаты внутреннего и внешнего аудита системы качества. 4. Акты отбора проб и образцы продукции. 5. Документация по соблюдению санитарных норм и правил (СанПиН).	Документы: 1. Протоколы лабораторных испытаний. 2. Сертификаты соответствия продукции установленным стандартам (ГОСТ, ТУ). 3. Результаты внутреннего и внешнего аудита системы качества. 4. Акты отбора проб и образцы продукции. 5. Документация по соблюдению санитарных норм и правил (СанПиН).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Основные этапы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения включают следующие стадии: 1. Приемка сырья: проверка качества поступающего сырья, его сортировка и размещение. 2.Подготовка сырья: мойка,	Основные этапы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения включают следующие стадии: 1. Приемка сырья: проверка качества поступающего сырья, его сортировка и размещение. 2. Подготовка сырья: мойка, очистка, измельчение,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	очистка, измельчение, размораживание и другие подготовительные операции. 3. Обработка сырья: тепловая обработка (варка, запекание, стерилизация), консервирование, маринование, смешивание ингредиентов. 4. Формирование и упаковка продукции: дозирование, формовка, упаковка готовых изделий. 5. Хранение и транспортировка: создание оптимальных условий хранения и соблюдение сроков годности. 6. Реализация: продажа конечным потребителям через розничные сети или предприятия общественного питания.	размораживание и другие подготовительные операции. 3. Обработка сырья: тепловая обработка (варка, запекание, стерилизация), консервирование, маринование, смешивание ингредиентов. 4. Формирование и упаковка продукции: дозирование, формовка, упаковка готовых изделий. 5. Хранение и транспортировка: создание оптимальных условий хранения и соблюдение сроков годности. 6. Реализация: продажа конечным потребителям через розничные сети или предприятия общественного питания.	
19.	Методы контроля качества продуктов питания животного происхождения делятся на несколько типов: 1.Физико-химические методы: измерение массовой доли жира, белка, влажности, кислотности и других показателей (пример — титрование кислотности молока). 2.Микробиологические методы: выявление наличия и количественного определения микроорганизмов (пример — посев на питательную среду для определения количества кишечной палочки). 3. Органолептические методы**: оценка внешних характеристик продукта (цвета, запаха, вкуса, консистенции) специалистом-человеком (пример — дегустация колбасных изделий). 4. Инструментальные методы: использование специальных приборов и аппаратов для измерений (пример — применение рефрактометра для определения концентрации	Методы контроля качества продуктов питания животного происхождения делятся на несколько типов: 1.Физико-химические методы: измерение массовой доли жира, белка, влажности, кислотности и других показателей (пример — титрование кислотности молока). 2.Микробиологические методы: выявление наличия и количественного определения микроорганизмов (пример — посев на питательную среду для определения количества кишечной палочки). 3. Органолептические методы: оценка внешних характеристик продукта (цвета, запаха, вкуса, консистенции) специалистом-человеком (пример — дегустация колбасных изделий). 4. Инструментальные методы: использование специальных приборов и аппаратов для измерений (пример — применение рефрактометра для определения концентрации сахаров в сиропах).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	сахаров в сиропах).		
20.	Последовательность операций: 1. Приемка и подготовка молока. 2. Нормализация состава молока (установление нужного соотношения жиров и белков). 3. Пастеризация молока. 4. Добавление заквасок и свертывание молока. 5. Формование сырной массы и прессование. 6. Соление сыра. 7. Созревание сыра в специальных условиях (температура, влажность). 8. Фасовка и упаковка готового продукта. Используемое оборудование: пастеризаторы, сыроизготовители, прессы, камеры созревания, упаковочные машины.	Последовательность операций: 1. Приемка и подготовка молока. 2. Нормализация состава молока (установление нужного соотношения жиров и белков). 3. Пастеризация молока. 4. Добавление заквасок и свертывание молока. 5. Формование сырной массы и прессование. 6. Соление сыра. 7. Созревание сыра в специальных условиях (температура, влажность). 8. Фасовка и упаковка готового продукта. Используемое оборудование: пастеризаторы, сыроизготовители, прессы, камеры созревания, упаковочные машины.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Что относится к основным этапам организации производственного процесса на пищевом предприятии? Выберите один правильный ответ A) Прием сырья, хранение, транспортировка, упаковка готовой продукции. B) Планирование, подготовка сырья, обработка, контроль качества, упаковка и реализация продукции. C) Реклама продукции, маркетинговые исследования, логистика поставок. D) Проектирование предприятия, подбор кадров, обучение персонала. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Какие операции входят в первичную обработку мясного сырья? Выберите несколько правильных ответа A) Мойка и дезинфекция сырья. B) Обвалка туши. C) Заморозка и разморозка. D) Варка и жарка.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>E) Жиловка мяса.</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между типами брака мясных продуктов и причинами возникновения дефектов.<table><tr><td>1. Неприятный запах</td><td>A. Нарушение санитарных норм</td></tr><tr><td>2. Несоответствие цвета</td><td>B. Неверная дозировка ингредиентов</td></tr><tr><td>3. Посторонние включения</td><td>C. Нарушение санитарных норм</td></tr><tr><td>4. Недостаточная вязкость фарша</td><td>D. Неверная дозировка ингредиентов</td></tr><tr><td>5. Сухость и жесткость продукта</td><td>E. Неправильно выбранный режим тепловой обработки</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выбороответа</td><td>Какой технологический процесс применяется для улучшения органолептических свойств мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Варка.
B) Посол.
C) Охлаждение.
D) Фильтрация.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>11.Перечислите и кратко опишите четыре основные технологические операции, используемые при переработке мяса птицы.Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочайтетекст,выберите правильныйответ	Продолжительность замораживания мясных полуфабрикатов зависит от: Выберите один правильный ответ A) Количества упакованных единиц товара. B) Массы и формы продукта, скорости замораживания. C) Цвета упаковки. D) Внешнего вида продукции. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Прочайтетекст,выберите правильныеответы из	Какие факторы влияют на продолжительность хранения замороженных мясных полуфабрикатов? Выберите несколько правильных ответов

<table>
<tr><td>из предложенных</td><td>предложенных</td><td>A) Температура хранения.
B) Вид упаковочного материала.
C) Способ заморозки.
D) Первоначальная температура сырья.
E) Уровень освещённости помещения.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между типом оборудования и целью его использования.
<table><tr><td>1. Гомогенизатор</td><td>A. Равномерное распределение частиц</td></tr><tr><td>2. Фризер</td><td>B. Замораживание смеси с насыщением воздухом</td></tr><tr><td>3. Фаршемешалка</td><td>C. Перемешивание ингредиентов фарша</td></tr><tr><td>4. Термостат</td><td>D. Поддержание постоянной температуры</td></tr><tr><td>5. Холодильная камера</td><td>E. Длительное хранение замороженных продуктов</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Какой фактор влияет на эффективность организации производственного процесса? Выберите один правильный ответ

A) Квалификация рабочих.
B) Внешний дизайн помещений.
C) Эффективность логистической цепи поставок.
D) Современные технологии и оборудование.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Опишите специфику производства одного из следующих продуктов: мороженого, сыров твердых сортов, вареных колбас. Приведите последовательность основных технологических операций и укажите используемое оборудование.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Что относится к основным этапам организации производственного процесса на пищевом предприятии? Выберите один правильный ответ

A) Прием сырья, хранение, транспортировка, упаковка готовой продукции.
B) Планирование, подготовка сырья, обработка, контроль качества, упаковка и реализация продукции.
C) Реклама продукции, маркетинговые исследования, логистика поставок.
D) Проектирование предприятия, подбор кадров, обучение персонала.

Ответ:

2.Установите соответствие между технологическими операциями и стадиями производства мясных продуктов.

1. Обвалка	А. Производство полуфабрикатов
2. Закладка фарша в оболочку	Б. Производство готовой продукции |
3. Формовка колбасных изделий	В. Хранение и учет
4. Перевешивание мяса	
5. Ротация складских запасов	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3.Какие факторы влияют на организацию производственного процесса на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения? Выберите несколько правильных ответа

A) Ассортимент выпускаемой продукции.
B) Состояние материально-технической базы предприятия.
C) Размер заработной платы сотрудников.
D) Требования нормативных документов и стандартов.
E) Вкусовые предпочтения покупателей.

Ответ:

4.Целью организации производственного процесса является: Выберите один правильный ответ

A) Удовлетворение потребностей предприятия в персонале.
B) Оптимизация ресурсов и получение качественной продукции с минимальными потерями.
C) Сокращение сроков реализации продукции.
D) Увеличение ассортимента продукции.

Ответ:

5.Какие цели преследует организация производственного процесса? Выберите несколько правильных ответа

A) Повышение рентабельности предприятия.
B) Оптимизация материальных и трудовых ресурсов.
C) Уменьшение отходов производства.
D) Обеспечение соответствия продукции стандартам качества и безопасности.
E) Снижение уровня образования отходов окружающей среды.

Ответ:

6. Установите соответствие между видами обработки мяса и применяемым оборудованием.

1. Помол мяса	А. Куттер
2. Запекание	Б. Туннельная печь
3. Варка	В. Термическая камера
4. Измельчение	А. Куттер
5. Перемешивание фарша	Г. Фаршемешалка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

7.Какая операция предшествует механической обработке мясного сырья перед приготовлением колбасы? Выберите один правильный ответ

A) Дегидратация.
B) B) Жиловка и разделка мяса.
C) Фильтрация жидкости.
D) Консервирование.

Ответ:

8.Установите соответствие между показателями и методами контроля качества мясных продуктов.

1. Консистенция	A. Органолептика
2. Химический состав	B. Лабораторный анализ
3. Микробиологическая безопасность	C. Бактериологическое исследование
4. Упругость	D. Органолептика
5. Наличие посторонних примесей	E. Органолептика

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Процесс, обеспечивающий равномерное распределение влаги и соли в мясе, называется: Выберите один правильный ответ

A) Соление.
B) Посол.
C) Копчение.
D) Маринование.

Ответ:

10.Какие операции входят в первичную обработку мясного сырья? Выберите несколько правильных ответа

A) Мойка и дезинфекция сырья.
B) Обвалка туши.
C) Заморозка и разморозка.
D) Варка и жарка.
E) Жиловка мяса.

Ответ:

12.Установите соответствие между типами брака мясных продуктов и причинами возникновения дефектов.

1. Неприятный запах	A. Нарушение санитарных норм
2. Несоответствие цвета	B. Неверная дозировка ингредиентов
3. Посторонние включения	C. Нарушение санитарных норм
4. Недостаточная вязкость фарша	D. Неверная дозировка ингредиентов
5. Сухость и жесткость продукта	E. Неправильно выбранный режим тепловой обработки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

13.Опишите основные этапы организации производственного процесса на предприятиях переработки продуктов животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14..Назовите три ключевых фактора, влияющих на организацию эффективного производственного процесса. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Перечислите и кратко опишите четыре основные технологические операции, используемые при переработке мяса птицы. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Какой технологический процесс применяется для улучшения органолептических свойств мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Варка.

B) Посол.
C) Охлаждение.
D) Фильтрация.

Ответ:

16.Объясните разницу между термическими обработками «варка» и «жарка» применительно к мясным продуктам. Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Какой показатель наиболее важен при проведении термической обработки мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Цвет поверхности.
B) Время воздействия тепла.
C) Размеры изделия.
D) Освещенность помещения.
Ответ:

18.Охарактеризуйте условия, необходимые для эффективной заморозки мясных полуфабрикатов. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Какие показатели контролируются при оценке качества термически обработанных мясных продуктов? Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Опишите систему управления качеством и безопасностью на предприятии, основанную на принципах HACCP. Дайте развернутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1.Температура варки мясных продуктов должна соответствовать следующим условиям: Выберите один правильный ответ

A) Не менее +60 °C для полной стерилизации.
B) Не ниже +72–+80 °C для уничтожения патогенной микрофлоры.
C) Не выше +50 °C для сохранения структуры белков.
D) Не более +90 °C для предотвращения пересушивания.

Ответ:

2.Установите соответствие между этапом технологического процесса и описанием этапа.

1. Приемка сырья	A. Подготовка сырья к дальнейшей обработке
2. Подготовка сырья	B. Проверка качества сырья, его учет и размещение
3. Обработка сырья	C. Проведение тепловой обработки, консервирования, смешивания и других технологических операций
4. Фасовка и упаковка	D. Доведение продукта до товарного вида путем расфасовки и упаковки
5. Хранение и реализация	E. Созданием оптимальных условий хранения и последующей продажи конечному потребителю

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие показатели определяют качество колбасных изделий? Выберите несколько правильных ответов

A) Структура и консистенция.
B) Запах и вкус.
C) Соотношение жировой и мышечной ткани.
D) Содержание витаминов.
E) Форма и внешний вид батонов.
Ответ:

4.Продолжительность замораживания мясных полуфабрикатов зависит от: Выберите один правильный ответ

A) Количества упакованных единиц товара.
B) Массы и формы продукта, скорости замораживания.
C) Цвета упаковки.
D) Внешнего вида продукции.

Ответ:

5. Какие параметры контролируются при термической обработке мясных продуктов? Выберите нескольтко правильных ответов

A) Время воздействия тепла.
B) Скорость охлаждения.
C) Температурный режим.
D) Количество оборотов мешалок.
E) Степень размягченности сырья.

Ответ:

6.Установите соответствие между методом контроля и областью его применения.

1. Микробиологическое исследование	A. Определение количества

	микроорганизмов в сырье и готовом продукте
2. Физико-химический анализ	B. Определение массовой доли жира, влажности, кислотности и других показателей
3. Органолептический анализ	C. Оценка цвета, вкуса, запаха, консистенции продукта человеком
4. Инструментальный анализ	D. Использование приборов и аналитических устройств для измерения физических свойств

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Система ХАССП (HACCP) предназначена для: Выберите один правильный ответ

A) Повышения производительности труда.
B) Улучшения внешнего вида продукции.
C) Обеспечения безопасности продукции на всех этапах её производства.
D) Экономии сырьевых ресурсов.

Ответ:

8.Установите соответствие между видом мясной продукции и технологическим процессом её изготовления.

1. Вареные колбасы	A. Варка, наполнение оболочки, охлаждение
2. Копчено-запеченные колбасы	B. Запекание, копчение, охлаждение
3. Сырокопченая продукция	C. Сухое холодное копчение, длительное созревание
4. Консервированные мясные продукты	D. Стерилизация, закатывание банок, термообработка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Какой показатель является главным критерием оценки органолептического качества мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Вязкость продукта.
B) Однородность консистенции, цвет, запах, вкус.
C) Уровень содержания белка.
D) Наличие микроорганизмов.

Ответ:

10.Какие факторы влияют на продолжительность хранения замороженных мясных полуфабрикатов? Выберите несколько правильных ответов

A) Температура хранения.
B) Вид упаковочного материала.
C) Способ заморозки.
D) Первоначальная температура сырья.
E) Уровень освещённости помещения.

Ответ:

11.Установите соответствие между типом оборудования и целью его использования.

1. Гомогенизатор	A. Равномерное распределение частиц
2. Фризер	B. Замораживание смеси с насыщением воздухом
3. Фаршемешалка	C. Перемешивание ингредиентов фарша
4. Термостат	D. Поддержание постоянной температуры
5. Холодильная камера	E. Длительное хранение замороженных продуктов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Опишите систему управления качеством и безопасностью на предприятии, основанную на принципах HACCP. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Что такое микробиологический мониторинг? В каких случаях он проводится на предприятиях пищевого производства?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Приведите пять правил обеспечения безопасности труда на предприятиях переработки продуктов животного происхождения.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Какой фактор влияет на эффективность организации производственного процесса? Выберите один правильный ответ

A) Квалификация рабочих.
B) Внешний дизайн помещений.
C) Эффективность логистической цепи поставок.
D) Современные технологии и оборудование.

Ответ:

16.Составьте перечень документов, необходимых для подтверждения качества и безопасности выпускаемой предприятием мясной продукции.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Что из перечисленного является обязательной операцией первичной обработки мясного сырья? Выберите один правильный ответ

A) Маринование.
B) Обвалка туши.
C) Копчение.
D) Заморозка.

Ответ:

18.Перечислите и подробно опишите основные этапы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Охарактеризуйте основные методы контроля качества продуктов питания животного происхождения. Приведите примеры каждого метода.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Опишите специфику производства одного из следующих продуктов: мороженого, сыров твердых сортов, вареных колбас. Приведите последовательность основных технологических операций и укажите используемое оборудование.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Назначение комплекта оценочных материалов по МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине МДК.01.02. профессионального модуля ПМ.01 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья включает:

40. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
41. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
42. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	8
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессионально	Знать: 31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в	МДК.01.02 Процессы производства продукции на	6,7	4,9,18

	й деятельности применительно к различным контекстам	котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Знать: З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях	6,7	3,20

	выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте;	производства пищевой продукции из мясного сырья		
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Знать: З17психологические основы деятельности коллектива З18психологические особенности личности Уметь: У22организовывать работу коллектива и команды У23взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	5,10
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З38 правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н7контроля качества сырья, вспомогательных,	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	2,6,7,11,12,13, 14,15

		упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; Уметь: У46 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары	МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	1,8,16,17,19

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7,З9 У6,У7,У97	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК 04	З17,З18 У22,У23	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1

			изпредложенных		
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.1	З38 У37 Н1,Н7	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
		2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 1.2	З59 У46 Н11	19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в	-

	соответствии с технологическими инструкциями	

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B, 2-C, 3-A, 4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B,C,D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-D, 2-E, 3-A, 4-C, 5-B		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-B, 2-A, 3-C, 4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
10.	A,B, C,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-B, 2-C, 3-D, 4-D, 5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Проектирование автоматизированных линий начинается с анализа технологического процесса и определения оптимальных режимов работы оборудования. Важно учитывать специфику сырья, требования к качеству продукции, необходимость минимизации отходов и обеспечения безопасности труда. Особое внимание уделяется выбору оборудования, способного обеспечить высокую производительность, стабильность качества и возможность адаптации к изменениям ассортимента продукции.	Проектирование автоматизированных линий начинается с анализа технологического процесса и определения оптимальных режимов работы оборудования. Важно учитывать специфику сырья, требования к качеству продукции, необходимость минимизации отходов и обеспечения безопасности труда. Особое внимание уделяется выбору оборудования, способного обеспечить высокую производительность, стабильность качества и возможность адаптации к изменениям ассортимента продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	1. Анализ исходных данных: изучение требований заказчика, характеристик сырья и готовой продукции. 2. Выбор оборудования: подбор машин и аппаратов, соответствующих задаче и условиям производства. 3. Разработка схемы компоновки: определение последовательности операций и расположения оборудования. 4. Создание технической документации: разработка чертежей, схем, инструкций по эксплуатации. 5. Тестирование и запуск линии:	1. Анализ исходных данных: изучение требований заказчика, характеристик сырья и готовой продукции. 2. Выбор оборудования: подбор машин и аппаратов, соответствующих задаче и условиям производства. 3. Разработка схемы компоновки: определение последовательности операций и расположения оборудования. 4. Создание технической документации: разработка чертежей, схем, инструкций по эксплуатации. 5. Тестирование и запуск линии:	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	проверка работоспособности и корректировка настроек перед запуском в эксплуатацию.	проверка работоспособности и корректировка настроек перед запуском в эксплуатацию.	
14.	- Куттер: машина для тонкого измельчения мяса и смешивания фарша, обеспечивает однородность структуры и равномерное распределение ингредиентов. - Фарше-смеситель: аппарат для тщательного перемешивания компонентов фарша, достижения необходимой консистенции и вкуса. - Шприц-набивщик: устройство для наполнения оболочек фаршем, позволяющее точно контролировать вес и плотность продукта. - Камера термической обработки: оборудование для проведения различных видов тепловой обработки (варка, запекание, копчение), обеспечивающее требуемые органолептические свойства и безопасность продукции.	Куттер: машина для тонкого измельчения мяса и смешивания фарша, обеспечивает однородность структуры и равномерное распределение ингредиентов. - Фарше-смеситель: аппарат для тщательного перемешивания компонентов фарша, достижения необходимой консистенции и вкуса. - Шприц-набивщик: устройство для наполнения оболочек фаршем, позволяющее точно контролировать вес и плотность продукта. - Камера термической обработки: оборудование для проведения различных видов тепловой обработки (варка, запекание, копчение), обеспечивающее требуемые органолептические свойства и безопасность продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	- Уменьшение размеров и энергопотребления оборудования. - Повышение уровня автоматизации и интеллектуализации процессов. - Использование модульных конструкций для быстрой перенастройки под разные продукты. - Применение экологически чистых технологий и материалов. - Интеграция систем	- Уменьшение размеров и энергопотребления оборудования. - Повышение уровня автоматизации и интеллектуализации процессов. - Использование модульных конструкций для быстрой перенастройки под разные продукты. - Применение экологически чистых технологий и материалов. - Интеграция систем мониторинга и контроля качества на каждом этапе производства.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	мониторинга и контроля качества на каждом этапе производства.		
17.	D		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Контроль качества на автоматизированных линиях осуществляется посредством: - Регулярного отбора проб сырья и полуфабрикатов для лабораторного анализа. - Использования датчиков и систем автоматического контроля параметров (температура, влажность, давление и др.). - Проведения визуального осмотра и проверки соответствия продукции стандартам. -Внедрения систем непрерывного мониторинга и записи данных (HACCP, ISO 22000).	Контроль качества на автоматизированных линиях осуществляется посредством: - Регулярного отбора проб сырья и полуфабрикатов для лабораторного анализа. - Использования датчиков и систем автоматического контроля параметров (температура, влажность, давление и др.). - Проведения визуального осмотра и проверки соответствия продукции стандартам. -Внедрения систем непрерывного мониторинга и записи данных (HACCP, ISO 22000).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	- Оптимизацию технологических процессов и сокращение временных циклов. - Минимизацию потерь сырья и энергии путём улучшения технологических решений. - Автоматизацию рутинных операций и внедрение робототехники. - Обучение персонала работе с современным оборудованием и соблюдение регламентов эксплуатации.	- Оптимизацию технологических процессов и сокращение временных циклов. - Минимизацию потерь сырья и энергии путём улучшения технологических решений. - Автоматизацию рутинных операций и внедрение робототехники. - Обучение персонала работе с современным оборудованием и соблюдение регламентов эксплуатации.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	- Широкое применение роботов и искусственного интеллекта. - Создание интегрированных	- Широкое применение роботов и искусственного интеллекта. - Создание интегрированных	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	цифровых платформ для управления производством. - Переход к персонализированным продуктам и индивидуализированным решениям. - Активное внедрение технологий интернета вещей (IoT) и облачных вычислений.	цифровых платформ для управления производством. - Переход к персонализированным продуктам и индивидуализированным решениям. - Активное внедрение технологий интернета вещей (IoT) и облачных вычислений.	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	B,C,D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,C,D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи

8.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Приемка и сортировка сырья. Обвалка и жиловка мяса. Измельчение мяса на волчке. Посол и созревание мяса. Приготовление фарша в куттере. Формовка батонов. Термическая обработка (варка, обжарка, копчение). Охлаждение и сушка. Упаковка и маркировка. Хранение и реализация.	Приемка и сортировка сырья. Обвалка и жиловка мяса. Измельчение мяса на волчке. Посол и созревание мяса. Приготовление фарша в куттере. Формовка батонов. Термическая обработка (варка, обжарка, копчение). Охлаждение и сушка. Упаковка и маркировка. Хранение и реализация.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Волчок — для тонкого измельчения мяса. Куттер — для приготовления однородного фарша. Фаршемешалка — для тщательного перемешивания компонентов фарша. Шнековый шприц — для наполнения оболочек фаршем. Термокамера — для тепловой обработки продукции. Паллетайзер и упаковочные машины — для автоматического упаковывания и укладки готовой продукции.	Волчок — для тонкого измельчения мяса. Куттер — для приготовления однородного фарша. Фаршемешалка — для тщательного перемешивания компонентов фарша. Шнековый шприц — для наполнения оболочек фаршем. Термокамера — для тепловой обработки продукции. Паллетайзер и упаковочные машины — для автоматического упаковывания и укладки готовой продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Органолептические методы (визуальная оценка, определение запаха, вкуса,	Органолептические методы (визуальная оценка, определение запаха, вкуса, консистенции).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	консистенции). Физико-химические методы (определение влаги, белка, жира, соли, нитритов, кислотности). Микробиологические исследования (контроль микробиологических показателей). Инструментальные методы (использование датчиков, камер видеонаблюдения, рентгеновского контроля).	Физико-химические методы (определение влаги, белка, жира, соли, нитритов, кислотности). Микробиологические исследования (контроль микробиологических показателей). Инструментальные методы (использование датчиков, камер видеонаблюдения, рентгеновского контроля).	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	С		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Непрерывность производственного процесса. Комплексность выполняемых операций. Минимизация человеческого фактора. Автоматический контроль качества на всех стадиях производства. Надежность и стабильность работы оборудования.	Непрерывность производственного процесса. Комплексность выполняемых операций. Минимизация человеческого фактора. Автоматический контроль качества на всех стадиях производства. Надежность и стабильность работы оборудования.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Планирование загрузки оборудования. Обеспечение бесперебойного снабжения сырьем и материалами. Постоянный контроль качества сырья и полуфабрикатов. Профилактическое обслуживание и своевременный ремонт оборудования.	Планирование загрузки оборудования. Обеспечение бесперебойного снабжения сырьем и материалами. Постоянный контроль качества сырья и полуфабрикатов. Профилактическое обслуживание и своевременный ремонт оборудования.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	Подбор и обучение квалифицированного персонала.	Подбор и обучение квалифицированного персонала.	
19.	Быстрая шоковая заморозка после термической обработки. Поддержание стабильно низких температур на всех этапах производства и хранения. Использование вакуумной или газоупаковочной технологии для продления сроков годности. Автоматизированная фасовка и упаковка продукции.	Быстрая шоковая заморозка после термической обработки. Поддержание стабильно низких температур на всех этапах производства и хранения. Использование вакуумной или газоупаковочной технологии для продления сроков годности. Автоматизированная фасовка и упаковка продукции.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Внедрение робототехники (манипуляторы для транспортировки и укладки продукции). Использование интернета вещей (IoT) и сенсорных систем для мониторинга и управления производством. Цифровизация и внедрение BigData-аналитики. Экологически чистые и энергосберегающие технологии.	Внедрение робототехники (манипуляторы для транспортировки и укладки продукции). Использование интернета вещей (IoT) и сенсорных систем для мониторинга и управления производством. Цифровизация и внедрение BigData-аналитики. Экологически чистые и энергосберегающие технологии.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Автоматизированные линии предназначены для: Выберите один правильный ответ A) Только механической обработки сырья. B) Полного цикла производства продукции от подготовки сырья до упаковки готового продукта. C) Только упаковки готовой продукции. D) Исключительно термической обработки мясного сырья. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	Укажите оборудование, используемое на автоматизированных линиях для обработки мясного сырья: Выберите несколько правильных ответа A) Мясорубки. B) Котлетоформовочные машины. C) Инъекторы для шприцевания мяса. D) Морозильники шоковой заморозки. E) Печь для выпечки хлеба. Ответ:

<table>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>11.Технологические процессы и оборудование.
Установите соответствие
<table><tr><td>1. Измельчение мяса</td><td>A. Фритюрницы</td></tr><tr><td>2.Перемешивание фарша</td><td>B. Куттеры</td></tr><tr><td>3. Варка колбасы</td><td>C. Фарше-смесители</td></tr><tr><td>4.Копчение колбасных изделий</td><td>D. Камеры копчения</td></tr><tr><td>5.Заморозка мясопродуктов</td><td>E.Камеры шоковой заморозки</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выбороответа</td><td>Каковы основные причины внедрения автоматизированных линий в мясной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Экономическая выгода и повышение конкурентоспособности продукции.
B) Ограниченность сырьевых ресурсов.
C) Необходимость постоянного контроля качества продукции человеком.
D) Желание сократить разнообразие ассортимента продукции.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Расскажите о назначении и особенностях работы основного оборудования автоматизированных линий: куттеров, фарше-смесителей, шприц-набивщиков, камер термической обработки. Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Оборудование, предназначенное для измельчения мясного сырья до состояния фарша, называется: Выберите один правильный ответ A) Куттером. B) Насосом-дозатором. C) Обвалочным столом. D) Циклонным фильтром. Ответ
Заданиезакрытого	Прочитайтетек	Какие задачи решает автоматизация производственных

<table>
<tr><td>типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>ст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>процессов на предприятиях мясной промышленности? Выберите несколько правильных ответов

A) Стандартизация и стабилизация качества продукции.
B) Повышение гибкости производства.
C) Снижение влияния человеческого фактора.
D) Полное исключение брака продукции.
E) Устранение необходимости технического обслуживания оборудования.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между показателем качества и методом его измерения.
<table><tr><td>1. Массовая доля влаги</td><td>A. Определение методом высушивания</td></tr><tr><td>2. Кислотность</td><td>B. Титриметрический метод</td></tr><tr><td>3. Наличие бактерий</td><td>C. Микробиологический посев</td></tr><tr><td>4. Цвет</td><td>D. Спектрофотометрия</td></tr><tr><td>5. Консистенция</td><td>E. Оценка органолептическими методами</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Что является основным преимуществом автоматизированных линий в мясной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Увеличение количества рабочих мест.
B) Повышение точности дозировки и стабильности качества продукции.
C) Рост затрат на производство.
D) Зависимость от квалификации оператора.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Перечислите современные тенденции автоматизации в мясной промышленности и приведите примеры их реализации.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1.Автоматизированные линии предназначены для: Выберите один правильный ответ

A) Только механической обработки сырья.
B) Полного цикла производства продукции от подготовки сырья до упаковки готового продукта.
C) Только упаковки готовой продукции.
D) Исключительно термической обработки мясного сырья.

Ответ:

2.Автоматизированные линии и их назначение. Установите соответствие

1. Линии формовки и набивки	A. Оборудование для приготовления фарша, его перемешивания и придания однородности
2. Линии термообработки	B. Оборудование для формирования и наполнения оболочек фаршем
3. Фаршесмесительные линии	C. Оборудование для термического воздействия на продукцию (варка, запекание, сушка, копчение)
4. Линии фасовки и упаковки	D. Оборудование для упаковывания готовых продуктов, включая маркировку и упаковку

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Выберите функции, выполняемые автоматизированными линиями при производстве пищевой продукции из мясного сырья: Выберите несколько правильных ответа

A) Подготовка сырья.
B) Формовка и наполнение оболочки.
C) Термообработка.
D) Упаковка и маркировка продукции.
E) Доставка продукции потребителю.

Ответ:

4.Какой элемент автоматизированной линии обеспечивает непрерывность технологического процесса? Выберите один правильный ответ

A) Ручной труд операторов.
B) Автоматические транспортерные системы.
C) Периодический контроль качества продукции оператором.
D) Лабораторные испытания образцов продукции.

Ответ:

5.Какие преимущества имеет использование автоматизированных линий в мясной промышленности? Выберите несколько правильных ответа

A) Повышение производительности труда.
B) Снижение затрат на оплату труда.
C) Более высокая точность дозирования компонентов.
D) Повышенная безопасность работников.
E) Улучшение экологичности производства.

Ответ:

6. Основное оборудование автоматизированных линий. Установите соответствие

1. Куттеры	A. Машины для разрезания и разделки мяса на куски
2. Шприцы-набивщики	B. Агрегаты для тонкого измельчения мяса и перемешивания фарша
3. Измельчители	C. Машины для инъецирования рассолов или маринадов в мясо
4. Инъекторы	D. Машины для перемешивания больших объемов фарша
5. Резательные станки	E. Машины для наполнения оболочек фаршем

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Линии, предназначенные исключительно для формовки и наполнения оболочек фаршем, называются: Выберите один правильный ответ

A) Линиями для термообработки.
B) Фаршесмесительными линиями.
C) Линиями для формовки и набивки.
D) Линиями фасования и упаковки.

Ответ:

8.Автоматизация и управление процессом. Установите соответствие

1. PLC (программируемый логический контроллер)	A. Сбор данных о параметрах производства
2. Датчики контроля параметров	B. Управление всеми элементами производственной линии

3. Манипуляторы	C. Выполнение операций загрузки/разгрузки и перемещения материалов
4. Рабочий персонал	D. Наблюдение за работой линии и выполнение регламентированных работ

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Для какой цели используются автоматизированные линии, включающие вакуумные упаковочные устройства? Выберите один правильный ответ

A) Повышения скорости производства.
B) Улучшения внешнего вида продукции.
C) Продления срока хранения продукции.
D) Уменьшения себестоимости продукции.

Ответ:

10.Укажите оборудование, используемое на автоматизированных линиях для обработки мясного сырья: Выберите несколько правильных ответа

A) Мясорубки.
B) Котлетоформовочные машины.
C) Инъекторы для шприцевания мяса.
D) Морозильники шоковой заморозки.
E) Печь для выпечки хлеба.

Ответ:

12.Технологические процессы и оборудование. Установите соответствие

1. Измельчение мяса	A. Фритюрницы
2. Перемешивание фарша	B. Куттеры
3. Варка колбасы	C. Фарше-смесители
4. Копчение колбасных изделий	D. Камеры копчения
5. Заморозка мясопродуктов	E. Камеры шоковой заморозки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

13.Опишите особенности проектирования автоматизированных линий для производства пищевых продуктов из мясного сырья. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Перечислите основные этапы проектирования автоматизированной линии и дайте характеристику каждому из них. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Расскажите о назначении и особенностях работы основного оборудования автоматизированных линий: куттеров, фарше-смесителей, шприц-набивщиков, камер термической обработки. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Каковы основные причины внедрения автоматизированных линий в мясной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Экономическая выгода и повышение конкурентоспособности продукции.
B) Ограниченность сырьевых ресурсов.
C) Необходимость постоянного контроля качества продукции человеком.
D) Желание сократить разнообразие ассортимента продукции.

Ответ:

16.Охарактеризуйте современные тенденции развития оборудования для автоматизированных линий в мясной промышленности.Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Что отличает комплексные автоматизированные линии от отдельных специализированных установок? Выберите один правильный ответ

A) Большая энергоёмкость.
B) Сложность настройки и эксплуатации.
C) Высокая стоимость.
D) Способность обеспечить полный цикл производства продукции.

Ответ:

18.Объясните, каким образом осуществляется контроль качества продукции на автоматизированных линиях производства мясных продуктов. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Опишите методы повышения эффективности работы автоматизированных линий и снижения себестоимости продукции. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Дайте прогноз развития автоматизированных линий в ближайшие годы и укажите возможные направления инновационного развития отрасли. Дайте развернутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 1.

1.Оборудование, предназначенное для измельчения мясного сырья до состояния фарша, называется: Выберите один правильный ответ

A) Куттером.
B) Насосом-дозатором.
C) Обвалочным столом.
D) Циклонным фильтром.

Ответ:

2.Установите соответствие между технологическим оборудованием и процессом, который оно выполняет при производстве колбасных изделий.

1. Волчок	A. Измельчение мяса
2. Куттер	B. Смешивание фарша
3. Фаршемешалка	C. Перемешивание компонентов
4. Термокамера	D. Термическая обработка
5. Шприцевание	E. Наполнение оболочки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие типы оборудования применяются на автоматизированных линиях для термической обработки мясопродуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Паровые котлы.
B) Печи ротационные.
C) Камеры копчения.
D) Конвейерные печи.
E) Центрифуги.

Ответ:

4.Что представляет собой куттер в автоматизированных линиях? Выберите один правильный ответ:

A) Устройство для смешивания ингредиентов фарша.
B) Машина для охлаждения мясного сырья.
C) Аппарат для замораживания продукции.
D) Станок для нарезки мяса крупными кусками.

Ответ:

5.Какие элементы входят в состав автоматизированной системы управления производством? Выберите несколько правильных ответов

- A) Датчики контроля параметров.
- B) Человеческий оператор.
- C) Система программного управления (PLC).
- D) Роботы-манипуляторы.

- E) Традиционный ручной инструмент.

Ответ:

6.Установите соответствие между стадией технологического процесса и видом полуфабрикатов, получаемых после её завершения.

1. Обвалка и жиловка	A. Кусковое мясо
2. Измельчение	B. Фарш
3. Посол	C. Солёное мясо
4. Варка	D. Варёное мясо
5. Охлаждение	E. Охлаждённый продукт

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.С помощью какого элемента осуществляется управление работой автоматизированной линии? Выберите один правильный ответ

A) Механического реле.
B) Программного контроллера (PLC).
C) Ручного переключателя.
D) Электропривода конвейеров.

Ответ:

8Установите соответствие между названием автоматизированной линии и продуктом, который она производит.

1. Линия производства варёных колбас	A. Варёные колбасы
2. Линия производства полукопчёных колбас	B. Полукопчёные колбасы
3. Линия производства паштетов	C. Паштеты
4. Линия производства замороженных полуфабрикатов	D. Замороженные котлеты, пельмени
5. Линия производства мясных консервов	E. Консервы мясные

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Функция системы автоматического регулирования температуры на автоматизированной линии заключается в: Выберите один правильный ответ

A) Поддержании постоянной скорости движения конвейера.
B) Регулировании уровня влажности среды.
C) Поддержании стабильной температуры в процессе термообработки.
D) Постоянном контроле качества продукции.

Ответ:

10.Какие задачи решает автоматизация производственных процессов на предприятиях мясной промышленности? Выберите несколько правильных ответов

A) Стандартизация и стабилизация качества продукции.
B) Повышение гибкости производства.
C) Снижение влияния человеческого фактора.
D) Полное исключение брака продукции.
E) Устранение необходимости технического обслуживания оборудования.

Ответ:

11.Установите соответствие между показателем качества и методом его измерения.

1. Массовая доля влаги	A. Определение методом высушивания
2. Кислотность	B. Титриметрический метод
3. Наличие бактерий	C. Микробиологический посев
4. Цвет	D. Спектрофотометрия
5. Консистенция	E. Оценка органолептическими методами

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Опишите последовательность основных этапов производства колбасных изделий на автоматизированных линиях. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Назовите и кратко опишите основные виды оборудования, применяемые на автоматизированных линиях производства мясных полуфабрикатов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Перечислите и кратко охарактеризуйте методы контроля качества, используемые на автоматизированных линиях производства мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Автоматизированная линия предназначена для выполнения следующих функций: Выберите один правильный ответ

A) Только подготовка сырья.
B) Только упаковка готовой продукции.
C) Полный цикл производства продукции от подготовки сырья до упаковки готового продукта.
D) Только термическая обработка мясного сырья.

Ответ:

16.Охарактеризуйте основные принципы автоматизации технологических процессов на предприятиях мясной промышленности.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Что является основным преимуществом автоматизированных линий в мясной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Увеличение количества рабочих мест.
B) Повышение точности дозировки и стабильности качества продукции.
C) Рост затрат на производство.
D) Зависимость от квалификации оператора.

Ответ:

18.Назовите и кратко охарактеризуйте организационные мероприятия, обеспечивающие эффективное функционирование автоматизированных линий производства мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите особенности организации производства замороженных мясных полуфабрикатов на автоматизированных линиях.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Перечислите современные тенденции автоматизации в мясной промышленности и приведите примеры их реализации.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по учебной практике
УП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Назначение комплекта оценочных материалов по учебной практике УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по учебной практике УП 01. профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья включает:

43. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
44. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
45. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначениданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	8
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится	УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса	5,6	4,9,18

	применительно к различным контекстам	работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте;	УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	3,20

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Знать: З17психологические основы деятельности коллектива З18психологические особенности личности Уметь: У22организовывать работу коллектива и команды У23взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	5,10
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З38 правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н2 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н3 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н4 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н5 оформления документов на	УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	2,6,7,11,12,13, 14,15

		отпущенную продукцию; Н6 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; Н7контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; Уметь: У46 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н12 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; Н13 разработки предложений по устранению отклонений от нормативов. Н14 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н15 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н16 мониторинга технологических операций производства	УП 01. ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	5,6	1,8,16,17,19

		мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н18 оформления документов на отпущенную продукцию; Н19 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н21 участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7,З9 У6,У7,У97	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК 04	З17,З18 У22,У23	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа	Базовый	1

			изпредложенных		
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.1	З38 У37 Н1,Н2,Н3,Н4,Н5,Н6,Н7	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
		2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 1.2	З59 У46 Н11,Н12,Н13,Н14,Н15,Н16,Н17,Н18,Н19,Н20,Н21	19	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3

		17	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается

		«верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1.

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, D, E		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B,2-C,3-C 4-D,5-B		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	B, C, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	1-A,2-B,3-C,4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	1. Подготовка сырья (дефростация, мойка, сортировка). 2. Измельчение мясного сырья (на куттере, фарбе-смесителе). 3. Приготовление фарша (смешивание с солью, специями, стабилизаторами, водой). 4. Формовка (заполнение оболочки фаршем шприц-набивщиком). 5. Термическая обработка (варка, копчение, охлаждение). 6. Упаковка и маркировка готовой продукции.	1. Подготовка сырья (дефростация, мойка, сортировка). 2. Измельчение мясного сырья (на куттере, фарбе-смесителе). 3. Приготовление фарша (смешивание с солью, специями, стабилизаторами, водой). 4. Формовка (заполнение оболочки фаршем шприц-набивщиком). 5. Термическая обработка (варка, копчение, охлаждение). 6. Упаковка и маркировка готовой продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Методы контроля качества включают: — органолептический контроль (оценка внешнего вида, цвета, запаха, вкуса); — физико-химический контроль (определение содержания белка, жиров, воды, солей); — микробиологический контроль (анализ на содержание микроорганизмов, патогенной микрофлоры); — инструментальный контроль (измерение температуры, влажности, давления, скорости движения конвейеров).	Методы контроля качества включают: — органолептический контроль (оценка внешнего вида, цвета, запаха, вкуса); — физико-химический контроль (определение содержания белка, жиров, воды, солей); — микробиологический контроль (анализ на содержание микроорганизмов, патогенной микрофлоры); — инструментальный контроль (измерение температуры, влажности, давления, скорости движения конвейеров).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Фарбе-смеситель предназначен для тщательного перемешивания компонентов фарша до получения однородной массы. Отличается высокой скоростью вращения лопастей и возможностью регулировки интенсивности перемешивания. Куттер используется для	Фарбе-смеситель предназначен для тщательного перемешивания компонентов фарша до получения однородной массы. Отличается высокой скоростью вращения лопастей и возможностью регулировки интенсивности перемешивания. Куттер используется для интенсивного измельчения мяса	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	интенсивного измельчения мяса до состояния фарша. Оснащён быстровращающимися ножами, обеспечивающими высокую степень дисперсности частиц.	до состояния фарша. Оснащён быстровращающимися ножами, обеспечивающими высокую степень дисперсности частиц.	
15.	C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Инъектор предназначен для введения рассолов, маринадов и других жидкостей непосредственно в мышечную ткань мясного сырья, обеспечивая равномерное распределение веществ внутри продукта. Термокамера предназначена для проведения термической обработки мясных изделий путём варки, копчения, запекания или сушки, обеспечивая заданные условия температуры и влажности.	Инъектор предназначен для введения рассолов, маринадов и других жидкостей непосредственно в мышечную ткань мясного сырья, обеспечивая равномерное распределение веществ внутри продукта. Термокамера предназначена для проведения термической обработки мясных изделий путём варки, копчения, запекания или сушки, обеспечивая заданные условия температуры и влажности.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	D		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Предприятие принимает следующие меры: — регулярная мойка и дезинфекция оборудования; — использование одноразовых перчаток и спецодежды; — контроль чистоты производственных помещений; — применение бактерицидных ламп	Предприятие принимает следующие меры: — регулярная мойка и дезинфекция оборудования; — использование одноразовых перчаток и спецодежды; — контроль чистоты производственных помещений; — применение бактерицидных ламп	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Автоматизированные технологии имеют такие преимущества:	Автоматизированные технологии имеют такие преимущества: — высокая производительность и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена

	— высокая производительность и стабильность процесса; — снижение доли ручного труда; — повышение качества и безопасности продукции. Недостатки: — высокие капитальные затраты на внедрение; — зависимость от технического обслуживания и надежности оборудования. Традиционные технологии проще в эксплуатации, требуют меньше затрат на оборудование, однако менее производительны и подвержены человеческому фактору.	стабильность процесса; — снижение доли ручного труда; — повышение качества и безопасности продукции. Недостатки: — высокие капитальные затраты на внедрение; — зависимость от технического обслуживания и надежности оборудования. Традиционные технологии проще в эксплуатации, требуют меньше затрат на оборудование, однако менее производительны и подвержены человеческому фактору.	однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Пример ситуации: внезапное отключение электроэнергии. Алгоритм действий оператора: 1. Оценить ситуацию и немедленно остановить линию. 2. Убедиться в отсутствии аварийных ситуаций (перегрев, пожар). 3. Сообщить ответственному лицу о происшествии. 4. После восстановления электроснабжения провести проверку оборудования и возобновить производство.	Пример ситуации: внезапное отключение электроэнергии. Алгоритм действий оператора: 1. Оценить ситуацию и немедленно остановить линию. 2. Убедиться в отсутствии аварийных ситуаций (перегрев, пожар). 3. Сообщить ответственному лицу о происшествии. 4. После восстановления электроснабжения провести проверку оборудования и возобновить производство.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1б— полныйправильныйответ;

			0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-D,2-C,3-B,4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	D		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-D,3-C,4-B		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Последовательность действий оператора включает следующие этапы: 1. Проверка исправности оборудования и наличия необходимых расходных материалов (оболочки, специи, мясо и др.). 2. Установка и настройка параметров оборудования	Последовательность действий оператора включает следующие этапы: 1. Проверка исправности оборудования и наличия необходимых расходных материалов (оболочки, специи, мясо и др.). 2. Установка и настройка параметров оборудования	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	согласно технологической карте (температура, время, давление и т.п.). 3. Загрузка компонентов в оборудование (мясо, жир, специи и другие ингредиенты). 4. Контроль правильности загрузки и запуска оборудования оператором. 5. Проведение пробного запуска и проверка качества первой партии продукции. 6. Корректировка настроек оборудования при необходимости.	согласно технологической карте (температура, время, давление и т.п.). 3. Загрузка компонентов в оборудование (мясо, жир, специи и другие ингредиенты). 4. Контроль правильности загрузки и запуска оборудования оператором. 5. Проведение пробного запуска и проверка качества первой партии продукции. 6. Корректировка настроек оборудования при необходимости.	
13.	Основные требования к сырью и полуфабрикатам при производстве сосисок и сарделей включают: - Соответствие требованиям ГОСТ и технических условий по показателям химического состава, микробиологической чистоты и органолептическим свойствам. - Отсутствие посторонних запахов, привкусов и загрязнений. - Соблюдение сроков годности и условий хранения сырья. - Наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья. - Тщательная подготовка сырья перед использованием (измельчение, посол, перемешивание и т.д.).	Основные требования к сырью и полуфабрикатам при производстве сосисок и сарделей включают: - Соответствие требованиям ГОСТ и технических условий по показателям химического состава, микробиологической чистоты и органолептическим свойствам. - Отсутствие посторонних запахов, привкусов и загрязнений. - Соблюдение сроков годности и условий хранения сырья. - Наличие ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья. - Тщательная подготовка сырья перед использованием (измельчение, посол, перемешивание и т.д.).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Принципы организации работы операторов автоматизированных линий включают: - Четкое соблюдение технологических карт и инструкций по эксплуатации оборудования. - Регулярный мониторинг состояния оборудования и контроль параметров технологического процесса (температуры, давления, скорости движения конвейеров и т.д.).	Принципы организации работы операторов автоматизированных линий включают: - Четкое соблюдение технологических карт и инструкций по эксплуатации оборудования. - Регулярный мониторинг состояния оборудования и контроль параметров технологического процесса (температуры, давления, скорости движения конвейеров и т.д.). - Своевременное выявление и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Своевременное выявление и устранение неисправностей и отклонений от нормы. - Поддержание порядка и чистоты на рабочем месте, соблюдение санитарно-гигиенических требований. - Участие в проведении профилактических осмотров и технического обслуживания оборудования.	устранение неисправностей и отклонений от нормы. - Поддержание порядка и чистоты на рабочем месте, соблюдение санитарно-гигиенических требований. - Участие в проведении профилактических осмотров и технического обслуживания оборудования.	
15.	C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Оператор обязан соблюдать следующие меры безопасности: - Использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, спецодежду, обувь, защитные очки и каски при необходимости). - Не допускать попадания рук и одежды в зону работы движущихся частей оборудования. - Перед началом работы убедиться в исправности защитных ограждений и блокировок. - Работать строго по установленным правилам эксплуатации оборудования. - Немедленно сообщать руководителю смены о любых неисправностях и нарушениях в работе оборудования.	Оператор обязан соблюдать следующие меры безопасности: - Использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, спецодежду, обувь, защитные очки и каски при необходимости). - Не допускать попадания рук и одежды в зону работы движущихся частей оборудования. - Перед началом работы убедиться в исправности защитных ограждений и блокировок. - Работать строго по установленным правилам эксплуатации оборудования. - Немедленно сообщать руководителю смены о любых неисправностях и нарушениях в работе оборудования.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	D		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

18.	При обнаружении несоответствия продукции оператор должен действовать следующим образом: 1. Остановить линию и уведомить руководителя смены. 2. Отметить продукцию как бракованную и изолировать её от годной продукции. 3. Провести дополнительный контроль и отбор образцов для лабораторного анализа. 4. Выявить причины возникновения брака и принять меры по их устранению. 5. Оформить соответствующую документацию (акты, журналы учета брака и т.д.) и провести корректирующие мероприятия.	При обнаружении несоответствия продукции оператор должен действовать следующим образом: 1. Остановить линию и уведомить руководителя смены. 2. Отметить продукцию как бракованную и изолировать её от годной продукции. 3. Провести дополнительный контроль и отбор образцов для лабораторного анализа. 4. Выявить причины возникновения брака и принять меры по их устранению. 5. Оформить соответствующую документацию (акты, журналы учета брака и т.д.) и провести корректирующие мероприятия.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Факторы, влияющие на выбор режима тепловой обработки мясных консервов: - Состав сырья (содержание жиров, белков, воды); - Размер банок и их форма; - Степень наполнения банки продуктом; - Требования к сохранению питательных веществ и вкусовых качеств; - Желаемая продолжительность срока годности готового продукта. Последствия неправильного выбора режимов: - Недогрев → риск сохранения патогенных микроорганизмов и порчи продукта; - Перегрев → ухудшение органолептических показателей (разрушение структуры белка, потеря вкуса), снижение питательной ценности.	Факторы, влияющие на выбор режима тепловой обработки мясных консервов: - Состав сырья (содержание жиров, белков, воды); - Размер банок и их форма; - Степень наполнения банки продуктом; - Требования к сохранению питательных веществ и вкусовых качеств; - Желаемая продолжительность срока годности готового продукта. Последствия неправильного выбора режимов: - Недогрев → риск сохранения патогенных микроорганизмов и порчи продукта; - Перегрев → ухудшение органолептических показателей (разрушение структуры белка, потеря вкуса), снижение питательной ценности.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Контроль качества готовых мясных полуфабрикатов проводится на нескольких этапах: - Входной контроль сырья (микробиология, химический состав, органолептика); - Промежуточный контроль (в	Контроль качества готовых мясных полуфабрикатов проводится на нескольких этапах: - Входной контроль сырья (микробиология, химический состав, органолептика); - Промежуточный контроль (в ходе технологического процесса);	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

	ходе технологического процесса); - Выходной контроль готовой продукции (органолептика, упаковка, маркировка, микробиологические показатели). Методы контроля: - Органолептические (визуальная оценка цвета, запаха, консистенции); - Физико-химические (определение влажности, массовой доли жира, соли, нитритов и пр.); - Микробиологический (посевы, определение общей бактериальной обсемененности, патогенные микроорганизмы); - Инструментальные (измерение температуры, давления, плотности и других физических характеристик). Критерии оценки качества: - Соответствие нормативным документам (ГОСТ, ТУ); - Отсутствие дефектов внешнего вида и вкуса; - Безопасность по микробиологическим показателям.	- Выходной контроль готовой продукции (органолептика, упаковка, маркировка, микробиологические показатели). Методы контроля: - Органолептические (визуальная оценка цвета, запаха, консистенции); - Физико-химические (определение влажности, массовой доли жира, соли, нитритов и пр.); - Микробиологический (посевы, определение общей бактериальной обсемененности, патогенные микроорганизмы); - Инструментальные (измерение температуры, давления, плотности и других физических характеристик). Критерии оценки качества: - Соответствие нормативным документам (ГОСТ, ТУ); - Отсутствие дефектов внешнего вида и вкуса; - Безопасность по микробиологическим показателям.	случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Что является главной задачей оператора автоматизированной производственной линии? Выбрать один правильный ответ A) Разработка новых рецептур продукции. B) Мониторинг и контроль соблюдения технологических параметров производства. C) Выполнение маркетинговых исследований рынка мясопродуктов. D) Организация закупок сырья и материалов. Ответ:
Заданиезакрытого	Прочитайтетек	Какие операции входят в состав предварительной

<table>
<tr><td>типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>ст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>подготовки мясного сырья перед началом производства? Выберите несколько правильных ответов.

A) Заморозка сырья.
B) Мойка и сортировка сырья.
C) Нарезка и измельчение.
D) Инъецирование солевыми растворами.
E) Дефростация (разморозка).

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>11.Качество и безопасность продукции. Установите соответствие

<table><tr><td>1.Микробиологическая чистота</td><td>A.Лабораторные анализы</td></tr><tr><td>2.Органолептические свойства</td><td>B.Оценка органами чувств (вкус, запах, цвет, консистенция)</td></tr><tr><td>3.Физико-химические характеристики</td><td>C.Химические лабораторные тесты</td></tr><tr><td>4.Соответствие стандартам</td><td>D.Проверка соответствия нормативным документам</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>Меры, направленные на минимизацию микробиологического загрязнения на автоматизированных линиях производства мясных продуктов включают: Дайте один правильный ответ

A) Частичную дезинфекцию оборудования раз в неделю.
B) B) Периодическую замену фильтров воздуха.
C) Постоянный мониторинг и автоматическую стерилизацию оборудования, регулярную мойку и дезинфекцию.
D) Открытое хранение сырья.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Охарактеризуйте назначение и особенности работы фарбе-смесителя и куттера. Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

<table>
<tr><th>Тип задания</th><th>Инструкция</th><th>Пример задания</th></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Какой прибор используется для измерения температуры внутри мясных изделий после термической обработки? Выберите один правильный ответ

A) Термометр сопротивления.
B) Пирометр.
C) Инфракрасный термометр.
D) Термощуп.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Укажите оборудование, которое используется для упаковки готовой мясной продукции на автоматизированных линиях. Выберите несколько правильных ответов.

A) Упаковочные машины (вакуумные, газовые).
B) Этикетировочные автоматы.
C) Весоизмерительные дозаторы.
D) Машины для нарезки и фасовки.
E) Системы маркировки и печати дат истечения срока годности.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Определите соответствие между терминами, применяемыми в технологии колбасных изделий, и их определениями. Установите соответствие
<table>
<tr><td>1.Колбаса варёная</td><td>A.Продукт, подвергшийся обжариванию и последующей варке</td></tr>
<tr><td>2.Полукопчёная колбаса</td><td>B.Продукт, прошедший сушку после обжарки и варки</td></tr>
<tr><td>3.Сырокопченая колбаса</td><td>C.Продукт, приготовленный исключительно методом сушки и копчения</td></tr>
<tr><td>4.Варено-копчёная колбаса</td><td>D.Продукт, обработанный путём варки и последующего копчения</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	Прибор, который используется для измерения внутренней температуры мясных изделий после термической обработки: Выберите один правильный ответ A) Термометр сопротивления. B) Пирометр. C) Инфракрасный термометр. D) Термощуп. Ответ:
Заданиеоткрытотипа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Расскажите, каким образом осуществляется контроль качества готовых мясных полуфабрикатов на автоматизированной производственной линии. Укажите основные методы контроля и критерии оценки качества.Дайте развёрнутый ответ. Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1.Что является главной задачей оператора автоматизированной производственной линии? Выбрать один правильный ответ

A) Разработка новых рецептур продукции.
B) Мониторинг и контроль соблюдения технологических параметров производства.
C) Выполнение маркетинговых исследований рынка мясопродуктов.
D) Организация закупок сырья и материалов.

Ответ:

2.Технология производства продукции на автоматизированных линиях. Установите соответствие

1. Коттер	A. Измельчение мяса до состояния фарша
2. Фарбесмеситель	B. Смешивание ингредиентов фарша до однородной консистенции
3. Шприц-набивщик	C. Заполнение оболочек фаршем
4. Инфузионная установка	D. Введение растворов внутрь мышечной

	ткани
5. Термокамера	E. Термообработка (варка, копчение, запекание)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие факторы влияют на выбор оборудования для автоматизированной линии производства мясной продукции? Выберите несколько правильных ответов.

A) Вид и количество выпускаемой продукции.
B) Требуемый уровень автоматизации.
C) Стоимость электроэнергии.
D) Особенности используемого сырья.
E) Производительность и надежность оборудования.

Ответ:

4.Сколько основных стадий включает в себя классический технологический процесс производства колбасных изделий? Выберите один правильный ответ

A) Три стадии: подготовка сырья, формирование и термическая обработка.
B) Четыре стадии: подготовка сырья, приготовление фарша, формовка и термическая обработка.
C) Пять стадий: подготовка сырья, приготовление фарша, формовка, термическая обработка и упаковка.
D) Шесть стадий: подготовка сырья, измельчение, приготовление фарша, формовка, термическая обработка и упаковка.

Ответ:
5.Какие параметры контролируются оператором автоматизированной линии при производстве мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов.

A) Температура нагрева сырья.
B) Время выдержки полуфабрикатов.
C) Влажность окружающей среды.
D) Состав специй и добавок.
E) Скорость вращения мешалки фарше-смесителя.

Ответ:

6. Управление производственным процессом. Установите соответствие

1.Температура сырья	A.Оператором вручную
2.Содержание соли в фарше	B.Автоматически, с помощью датчиков
3.Срок годности продукта	C.Лабораториями предприятия
4.Количество наполнителей	D.Средствами автоматического взвешивания и дозирования
5.Влажность сырья	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.На каком оборудовании происходит смешивание компонентов фарша и обеспечение однородности массы? Выберите один правильный ответ

A) Куттере.
B) Фарше-смесителе.
C) Шприц-набивщике.
D) Термокамере.

Ответ:

8.Автоматизация и механизация производства. Установите соответствие

1.Автоматизированная линия	A.Комплекс взаимосвязанных машин и устройств, выполняющих полный цикл операций без участия человека
2.Механизированная линия	B.Линия, где отдельные этапы выполняются машинами, но требуется участие персонала
3.Роботизированная линия	C.Линия, управляемая роботами и компьютерными системами, способная самостоятельно принимать решения

Ответ:

9.Для какого этапа производства характерно использование инъектора? Выберите один правильный ответ

A) Измельчение мясного сырья.
B) Формовка и набивка оболочки.
C) Введение рассолов и маринадов в толщу мясного сырья.
D) Охлаждение готовых изделий.

Ответ:

10.Какие операции входят в состав предварительной подготовки мясного сырья перед началом производства? Выберите несколько правильных ответов.

A) Заморозка сырья.
B) Мойка и сортировка сырья.
C) Нарезка и измельчение.
D) Инъецирование солевыми растворами.
E) Дефростация (разморозка).

Ответ:

12.Качество и безопасность продукции. Установите соответствие

1.Микробиологическая чистота	A.Лабораторные анализы
2.Органолептические свойства	B.Оценка органами чувств (вкус, запах, цвет, консистенция)

3.Физико-химические характеристики	C.Химические лабораторные тесты
4.Соответствие стандартам	D.Проверка соответствия нормативным документам

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

13.Опишите последовательность технологических операций при производстве сосисок и сарделек на автоматизированной линии. Дайте развернутый ответ

Ответ

13.Перечислите и кратко опишите методы контроля качества мясной продукции на автоматизированных линиях. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Охарактеризуйте назначение и особенности работы фарбе-смесителя и куттера. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Меры, направленные на минимизацию микробиологического загрязнения на автоматизированных линиях производства мясных продуктов включают: Дайте один правильный ответ

C) Частичную дезинфекцию оборудования раз в неделю.
D) B) Периодическую замену фильтров воздуха.
C) Постоянный мониторинг и автоматическую стерилизацию оборудования, регулярную мойку и дезинфекцию.
D) Открытое хранение сырья.

Ответ:

16.Расскажите о назначении и особенностях работы инъектора и термокамеры. Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Какие обязательные требования предъявляются к соблюдению санитарных норм на предприятиях мясной промышленности? Дайте один правильный ответ

A) Ежедневная уборка помещений.
B) Наличие медицинских книжек у сотрудников.
C) Соблюдение температурного режима хранения сырья и полуфабрикатов.
D) Всё перечисленное верно.

Ответ:

18.Опишите, какие меры предпринимаются на предприятии для предотвращения микробиологического заражения продукции на автоматизированных линиях.Дайте

развернутый ответ

Ответ:

19.Сравните преимущества и недостатки автоматизированных и традиционных технологий производства мясных продуктов. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Приведите пример ситуации, когда оператор автоматизированной линии должен принять оперативное решение, и опишите алгоритм действий оператора в такой ситуации. Дайте развернутый ответ

Ответ:

Банк заданий
Вариант 2.

1.Какой стандарт устанавливает обязательные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции? Выберите один правильный ответ

A) ГОСТ Р 52175–2003.
B) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
C) ГОСТ Р ИСО 22000–2007.
D) СанПиН 2.3.6.1079–01.

Ответ:

2.Установите соответствие между видом оборудования и его назначением в технологическом процессе производства колбасных изделий.

1.Фаршемешалка	A.Перемешивание фарша с компонентами
2.Котомялка	B.Измельчение мяса и жира
3.Шприцевание	C.Наполнение оболочек фаршем
4.Термокамера	D.Термическая обработка (варка, копчение)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие принципы заложены в основу системы HACCP? Выбор нескольких правильных ответов. Выберите один правильный ответ

A) Идентификация опасных факторов.
B) Установление критических контрольных точек.
C) Определение допустимых пределов отклонений.
D) Непрерывный внутренний аудит производственного процесса.
E) Регулярный пересмотр стандартов качества продукции.

Ответ:

4.С помощью какого устройства производится заполнение оболочек фаршем? Выберите один правильный ответ

A) Фарше-смесителя.
B) Шприц-набивщика.
C) Термокамеры.
D) Котомата.

Ответ:

5.Назовите оборудование, применяемое на автоматизированных линиях для приготовления фаршей и эмульсий. Выберите несколько правильных ответов. Выберите несколько правильных ответов

A) Фарше-смесители.
B) Куттеры.
C) Шприц-набивщики.
D) Камеры термической обработки.
E) Гомогенизаторы.

Ответ:

6.Определите соответствие между стадиями технологического процесса производства мясных консервов и оборудованием, используемым на этих стадиях. Установите соответствие

1.Подготовка сырья	A.Варочные котлы
2.Фасовка	B.Автоклавы
3.Тепловая стерилизация	C.Машины для фасовки
4.Охлаждение	D.Холодильные установки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Какой прибор используется для измерения температуры внутри мясных изделий после термической обработки? Выберите один правильный ответ

A) Термометр сопротивления.
B) Пирометр.
C) Инфракрасный термометр.
D) Термощуп.

Ответ:

8.Установите соответствие между показателями качества мясных полуфабрикатов и методами их контроля.

1.Микробиологическая чистот	A.Анализ микробиологических посевов
2. Консистенция	B.Органолептика (осмотр, ощупывание)

3.Химический состав	C.Лабораторный химический анализ
4.Внешний вид	D.Осмотр визуально

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9. Что относится к обязательным требованиям к соблюдению санитарных норм на предприятиях мясной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Ежедневная уборка помещений.
B) Наличие медицинской книжки у каждого сотрудника.
C) Соблюдение температурного режима хранения сырья и полуфабрикатов.
D) Все вышеперечисленное.

Ответ:

10.Укажите оборудование, которое используется для упаковки готовой мясной продукции на автоматизированных линиях. Выберите несколько правильных ответов.

A) Упаковочные машины (вакуумные, газовые).
B) Этикетировочные автоматы.
C) Весоизмерительные дозаторы.
D) Машины для нарезки и фасовки.
E) Системы маркировки и печати дат истечения срока годности.

Ответ:

11.Определите соответствие между терминами, применяемыми в технологии колбасных изделий, и их определениями. Установите соответствие

1.Колбаса варёная	A.Продукт, подвергшийся обжариванию и последующей варке
2.Полукопчёная колбаса	B.Продукт, прошедший сушку после обжарки и варки
3.Сырокопченая колбаса	C.Продукт, приготовленный исключительно методом сушки и копчения
4.Варено-копчёная колбаса	D.Продукт, обработанный путём варки и последующего копчения

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите последовательность действий оператора автоматизированной линии при подготовке к запуску технологического процесса производства колбасы. Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

13.Назовите и кратко опишите основные требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов при производстве сосисок и сарделей.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

14.Охарактеризуйте основные принципы организации работы операторов автоматизированных линий при производстве мясных полуфабрикатов.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

15.Продукция считается безопасной согласно принципам HACCP, если: Выберите один правильный ответ

A) Прошла термическую обработку.
B) Была проверена визуально.
C) Произведена с соблюдением установленных критических контрольных точек и процедур мониторинга.
D) Имеет сертификат качества.

Ответ:

16.Перечислите и кратко поясните меры безопасности, которые оператор должен соблюдать при работе на автоматизированной линии производства мясной продукции.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

17.Прибор, который используется для измерения внутренней температуры мясных изделий после термической обработки: Выберите один правильный ответ

A) Термометр сопротивления.
B) Пирометр.
C) Инфракрасный термометр.
D) Термощуп.

Ответ:

18.Опишите порядок действий оператора при обнаружении несоответствия готовой продукции требованиям нормативной документации.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

19.Объясните, какие факторы влияют на выбор режима тепловой обработки мясных консервов, и укажите возможные последствия неправильного выбора режимов.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

20.Расскажите, каким образом осуществляется контроль качества готовых мясных полуфабрикатов на автоматизированной производственной линии. Укажите основные методы контроля и критерии оценки качества.Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

Назначение комплекта оценочных материалов по производственной практике ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПП.01 профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья включает:

46. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
47. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
48. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Количествозаданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3
ОК 02	Использоватьсовременныесредствапоиска, анализа и интерпретациииинформации, и информационныетехнологиидлявыполнениязадачпрофессиональнойдеятельности	2
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	8
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	5
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий покомпетенциямидисциплинам

Кодкомпетенции	Наименованиекомпетенции	Наименованиеиндикаторовсформированностикомпетенции	Наименованиедисциплины/МДК/практики	Семестр	Номерзадания
ОК 01	Выбирать способы решения	Знать: 31 актуальный	ПП.01 ПМ.01 Организация и	6,7	4,9,18

	задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ОК 02	Использоватьсовременныесредства поиска, анализа и интерпретациииформации, и информационные технологиидлявыполнениязадачпр	Знать: З7 приемы структурирования информации; З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения	ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированн	6,7	3,20

	офессиональнойдеятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. У97 рассчитывать выход продукции в ассортименте;	ых технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья		
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Знать: З17психологические основы деятельности коллектива З18психологические особенности личности Уметь: У22организовывать работу коллектива и команды У23взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	5,10
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знать: З38 правила чтения текстов профессиональной направленности Уметь: У37 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы Навыки: Н1 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н2 участия в	ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	2,6,7,11,12,13,14,15

		планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н3 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н4 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н5 оформления документов на отпущенную продукцию; Н6 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; Н7контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;			
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; Уметь: У46 анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; Навыки: Н11 составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; Н12 анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; Н13 разработки	ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	6,7	1,8,16,17,19

		предложений по устранению отклонений от нормативов. Н14 ведения утвержденной учетно-отчетной документации; Н15 участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; Н16 мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; Н17 проверки товарного оформления и хранения продукции; Н18 оформления документов на отпущенную продукцию; Н19 проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; Н20 контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; Н21 участия в разработке предложений по плану выпуска продукции;			

ТаблицаЗ

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Кодкомпетенции	**Индикаторсформированностикомпетенции**	**Номерзадания**	**Типзадания**	**Уровеньсложностизадания**	**Времявыполнения (мин)**
ОК 01	З1,З2 У1,У2,У3	4	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		9	Заданиезакрытого типа с выбором	Базовый	1

			одноговерногоответа изпредложенных		
		18	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
ОК 02	З7,З9 У6,У7,У97	20	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ОК 04	З17,З18 У22,У23	5	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
		10	Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа изпредложенных	Базовый	1
ПК 1.1	З38 У37 Н1,Н2,Н3,Н4,Н5,Н6,Н7	11	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Повышенный	3
		15	Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Повышенный	3
		2	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		6	Заданиезакрытоготипа наустановлениесоответствия	Базовый	1
		7	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		13	Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Заданиеоткрытоготипа с развернутым	Повышенный	3

			ответом		
ПК 1.2	359 У46 Н11,Н12,Н13,Н14,Н15,Н16, Н17,Н18,Н19,Н20,Н21	19	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Базовый	1
		8	Заданиезакрытогот ипа наустановлениесоо тветствия	Базовый	1
		16	Заданиеоткрытогот ипа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Заданиекомбиниро ванного типа с выбором одноговерногоответа	Повышенный	3

Таблица4

Система оценивания заданий

Номерзадания	**Указанияпооцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответомоценивается1баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если

	предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»

Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами;

	верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либоуказываетсяверно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использоватьсовременныесредства поиска, анализа и интерпретацииинформации, и информационныетехнологиидлявыполнениязадачпрофессиональнойдеятельности	-
ОК 04	Эффективновзаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ПК 1.1	Пользоваться профессиональной	-

	документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК 2.1	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1

Таблица6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-C,3-B,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, D, E, F		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

6.	1-B,2-A,3-C-4 -D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2- B,3- C-4,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, C, D, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5- E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Производство колбасных изделий состоит из следующих последовательных стадий: 1. Дефростация мясного сырья. 2. Измельчение и смешивание мясного сырья. 3. Формовка и наполнение оболочкой. 4. Термическая обработка (варка, копчение, сушка). 5. Охлаждение и упаковка готового изделия. 6. Контроль качества и маркировка продукции.	Производство колбасных изделий состоит из следующих последовательных стадий: 1. Дефростация мясного сырья. 2. Измельчение и смешивание мясного сырья. 3. Формовка и наполнение оболочкой. 4. Термическая обработка (варка, копчение, сушка). 5. Охлаждение и упаковка готового изделия. 6. Контроль качества и маркировка продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Основные принципы ХАССП включают: 1. Идентификация опасностей. 2. Установление критических контрольных точек. 3. Определение критических	Основные принципы ХАССП включают: 1. Идентификация опасностей. 2. Установление критических контрольных точек. 3. Определение критических	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный,

	пределов. 4. Установление процедур мониторинга. 5. Корректирующие действия. 6. Документальное подтверждение выполнения процедур. 7. Создание программы внутреннего аудита. Каждый принцип направлен на выявление и предотвращение потенциальных рисков, связанных с производством безопасной продукции.	пределов. 4. Установление процедур мониторинга. 5. Корректирующие действия. 6. Документальное подтверждение выполнения процедур. 7. Создание программы внутреннего аудита. Каждый принцип направлен на выявление и предотвращение потенциальных рисков, связанных с производством безопасной продукции.	но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Основное оборудование: - Фарше-смесители — для тщательного перемешивания компонентов фарша. - Куттеры — для интенсивного измельчения и нагревания мясного сырья. - Шприцы-набивщики — для дозированной подачи фарша в оболочку. - Термокамеры — для термической обработки (варки, копчения, сушки). - Моечные машины — для очистки и дезинфекции оборудования.	Основное оборудование: - Фарше-смесители — для тщательного перемешивания компонентов фарша. - Куттеры — для интенсивного измельчения и нагревания мясного сырья. - Шприцы-набивщики — для дозированной подачи фарша в оболочку. - Термокамеры — для термической обработки (варки, копчения, сушки). - Моечные машины — для очистки и дезинфекции оборудования.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Термокамера предназначена для термической обработки мясных продуктов (варки, копчения, сушки). Она обеспечивает уничтожение микроорганизмов, способствует формированию вкуса и аромата, а также увеличивает срок хранения продукции.	Термокамера предназначена для термической обработки мясных продуктов (варки, копчения, сушки). Она обеспечивает уничтожение микроорганизмов, способствует формированию вкуса и аромата, а также увеличивает срок хранения продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	С		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований важно для предотвращения микробиологического и химического загрязнения продукции, снижения риска заболеваний потребителей, повышения срока годности продукции и сохранения её качественных характеристик.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований важно для предотвращения микробиологического и химического загрязнения продукции, снижения риска заболеваний потребителей, повышения срока годности продукции и сохранения её качественных характеристик.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Мероприятия включают: - Идентификацию опасных факторов. - Установление критических контрольных точек. - Определение допустимых уровней отклонений. - Мониторинг условий производства и хранения. - Проведение корректирующих действий при выявленных нарушениях. - Регулярный внутренний аудит системы контроля.	Мероприятия включают: - Идентификацию опасных факторов. - Установление критических контрольных точек. - Определение допустимых уровней отклонений. - Мониторинг условий производства и хранения. - Проведение корректирующих действий при выявленных нарушениях. - Регулярный внутренний аудит системы контроля.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Особенности организации труда операторов включают: - Четкое соблюдение технологических регламентов. - Контроль параметров оборудования и технологических процессов. - Систематическое проведение проверок и профилактических мероприятий. - Ведение необходимой технической документации. - Обучение и повышение квалификации операторов.	Особенности организации труда операторов включают: - Четкое соблюдение технологических регламентов. - Контроль параметров оборудования и технологических процессов. - Систематическое проведение проверок и профилактических мероприятий. - Ведение необходимой технической документации. - Обучение и повышение квалификации операторов.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верныйответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	B,C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальныеслучаи
7.	C		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-D,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1б— полныйправильныйответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,D,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи

11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Последовательность операций следующая: приемка и размораживание сырья → обвалка и разделка туши → измельчение и перемешивание → формовка и наполнение оболочкой → термическая обработка (варка, обжарка, копчение) → охлаждение и упаковка. Основные этапы включают подготовку сырья, обработку и формирование полуфабрикатов, тепловую обработку и упаковку готового изделия.	Последовательность операций следующая: приемка и размораживание сырья → обвалка и разделка туши → измельчение и перемешивание → формовка и наполнение оболочкой → термическая обработка (варка, обжарка, копчение) → охлаждение и упаковка. Основные этапы включают подготовку сырья, обработку и формирование полуфабрикатов, тепловую обработку и упаковку готового изделия.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Автоматизация производственных линий означает использование автоматизированного оборудования и технологий, позволяющих снизить долю ручного труда и повысить точность выполнения операций. Она способствует увеличению производительности, снижению потерь сырья, улучшению качества продукции, повышению безопасности и сокращению затрат на производство.	Автоматизация производственных линий означает использование автоматизированного оборудования и технологий, позволяющих снизить долю ручного труда и повысить точность выполнения операций. Она способствует увеличению производительности, снижению потерь сырья, улучшению качества продукции, повышению безопасности и сокращению затрат на производство.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Виды брака: неравномерное распределение специй, низкая плотность фарша, механические повреждения оболочки, несоответствие формы и размера. Причины: неисправности оборудования, нарушения рецептуры, ошибки персонала. Профилактика: регулярный техосмотр оборудования, соблюдение технологических инструкций, обучение сотрудников.	Виды брака: неравномерное распределение специй, низкая плотность фарша, механические повреждения оболочки, несоответствие формы и размера. Причины: неисправности оборудования, нарушения рецептуры, ошибки персонала. Профилактика: регулярный техосмотр оборудования, соблюдение технологических инструкций, обучение сотрудников.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

15.	A		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	АСУТП предназначены для централизованного автоматического контроля и управления производственными процессами. Их функции включают мониторинг параметров оборудования, управление операциями, сбор и анализ данных, предупреждение аварийных ситуаций, повышение точности и стабильности производственного процесса.	АСУТП предназначены для централизованного автоматического контроля и управления производственными процессами. Их функции включают мониторинг параметров оборудования, управление операциями, сбор и анализ данных, предупреждение аварийных ситуаций, повышение точности и стабильности производственного процесса.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	B		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Требования: высокая производительность, минимальное воздействие на структуру сырья, сохранение полезных свойств и биологической ценности, снижение потерь сырья, минимизация человеческого фактора, точное соблюдение технологических режимов, соответствие санитарно-гигиеническим нормам.	Требования: высокая производительность, минимальное воздействие на структуру сырья, сохранение полезных свойств и биологической ценности, снижение потерь сырья, минимизация человеческого фактора, точное соблюдение технологических режимов, соответствие санитарно-гигиеническим нормам.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Преимущества: высокая производительность, стабильность качества продукции, сокращение трудовых ресурсов, уменьшение ошибок и брака, улучшение условий труда, экономия сырья и энергии. Недостатки: высокая	Преимущества: высокая производительность, стабильность качества продукции, сокращение трудовых ресурсов, уменьшение ошибок и брака, улучшение условий труда, экономия сырья и энергии. Недостатки: высокая стоимость	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные

	стоимость оборудования, необходимость квалифицированного обслуживания, сложность адаптации к нестандартным ситуациям.	оборудования, необходимость квалифицированного обслуживания, сложность адаптации к нестандартным ситуациям.	случаи
20.	Критерии выбора: производительность, надежность и долговечность, простота эксплуатации и технического обслуживания, экономичность энергопотребления, соответствие требованиям безопасности и экологии, возможность интеграции в существующие производственные линии, гибкость настройки под разные продукты и рецепты.	Критерии выбора: производительность, надежность и долговечность, простота эксплуатации и технического обслуживания, экономичность энергопотребления, соответствие требованиям безопасности и экологии, возможность интеграции в существующие производственные линии, гибкость настройки под разные продукты и рецепты.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена однаошибка/неточность/ ответправильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Типзадания	Инструкция	Примерзадания
Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныйответ	Что является основной целью автоматизации технологических процессов производства мясных продуктов? Выберите один правильный ответ A) Повышение производительности и точности процессов. B) Сокращение численности работников. C) Полная замена человеческого труда. D) Увеличение прибыли предприятия. Ответ:
Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных	.Какие машины и механизмы используются на автоматизированной линии производства мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов A) Фарше-смесители. B) Куттеры. C) Шприцы-набивщики. D) Термокамеры. E) Моечные машины. F) Центрифуги. Ответ:
Заданиезакрытого типа наустановлениесо	Прочитайте текст и установите	11.Принципы HACCP. Установитесоответствие 1.Контрольтемпературых — A.

<table>
<tr><td>ответствия</td><td>соответствие</td><td>
<table>
<tr><td>раненияcырья</td><td>Появлениепатогенноймикрофлоры</td></tr>
<tr><td>2 Контроль влажности воздуха в цехе</td><td>B. Риск пересушивания или переувлажнения продукции</td></tr>
<tr><td>3.Контрольсоблюденияcанитарныхнорм</td><td>C. Рискмикробиологическогозагрязнения</td></tr>
<tr><td>4.Контрольуровня pH продукции</td><td>D. Риск развития нежелательной микрофлоры</td></tr>
<tr><td>5.Контрольвременитермообработки</td><td>E. Низкая эффективность уничтожения микроорганизмов</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ изапишите аргументы, обосновывающие выборответа</td><td>15.Что является основной целью автоматизации производства мясопродуктов?
Выберитеодинправильныйответ

A) Полноеисключениечеловеческогофактора.
B) Увеличение производительности и снижение себестоимости продукции.
C) Исключение всех рисков брака продукции.
D) Повышение квалификации работников.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиеоткрытоготипа с развернутым ответом</td><td>Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Назовите основное оборудование, используемое на автоматизированной линии производства мясных продуктов, и укажите назначение каждой единицы.
Дайтеразвернутыйответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Типзадания	Инструкция	Примерзадания

<table>
<tr><td>Заданиезакрытого типа с выбором одноговерногоответа изпредложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>Согласно требованиям HACCP, что такое критическая контрольная точка (ККП)?
Выберите один правильный ответ

A) Место, где возможно возникновение потенциальной опасности.
B) Процесс, влияющий на скорость производства.
C) Момент, когда продукция отправляется потребителю.
D) Процедура оценки качества продукции после её изготовления.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типасвыборомнескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныеответы из предложенных</td><td>Какие машины и механизмы используются на автоматизированной линии производства мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Фарше-смесители.
B) Куттеры.
C) Шприцы-набивщики.
D) Термокамеры.
E) Моечные машины.
F) Центрифуги.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Заданиезакрытого типа наустановлениесоответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между видом брака продукции и причиной его появления.
<table><tr><td>1.Недостаточновыраженныйвкус</td><td>A.Недостатокпосолочных ингредиентов</td></tr><tr><td>2.Неправильнаяформа</td><td>B.Нарушения в работе формовочного оборудования</td></tr><tr><td>3.Поверхностныеповрежденияоболочки</td><td>C.Механические повреждения при упаковке и транспортировке</td></tr><tr><td>4.Повышеннаявлажность</td><td>D.Нарушение режима сушки и охлаждения</td></tr><tr><td>5.Цветнеоднородный</td><td>E.мешивание разных партий сырья</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Заданиекомбинированного типа с выбором</td><td>Прочитайтетекст,выберите правильныйответ</td><td>На каком этапе технологического процесса проводится обязательный входной контроль сырья?Выберите один правильный ответ</td></tr>
</table>

одноговерногоответа изпредложенных с обоснованием выбора ответа	ет изапишите аргументы, обосновывающие выборответа	A) Перед загрузкой сырья в производство. B) После дефростации сырья. C) Во время смешивания ингредиентов. D) После завершения термической обработки. Ответ:
Заданиеоткрытого типа с развернутым ответом	Прочитайтетекстизапишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите преимущества и недостатки использования автоматизированных линий в производстве мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Долязаданийразногоуровнясложности ввариантедиагностическойработы

Уровеньсложностизадания	**Количествозаданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1.Что является основной целью автоматизации технологических процессов производства мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Повышение производительности и точности процессов.
B) Сокращение численности работников.
C) Полная замена человеческого труда.
D) Увеличение прибыли предприятия.

Ответ:

2.Основные стадии технологического процесса. Установите соответствие

1.Измельчениемясногосырья	A. Подготовкасырья
2.Смешиваниекомпонентовфарша	B. Формированиепродукта
3.Наполнениеоболочкифаршем	C. Основапроизводства
4.Копчение и варка	D. Завершающиеоперации
5.Охлаждение и упаковка	E. Окончательнаяобработка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

A	B	C	D	E

3.Какие операции включает в себя процесс производства колбасных изделий на автоматизированной линии? Выберите несколько правильных ответов

A) Дефростация сырья.
B) Смешивание и измельчение мясного сырья.
C) Охлаждение и заморозка полуфабрикатов.
D) Формование и наполнение оболочек.
E) Термическая обработка (копчение, обжарка, варка).
F) Маркировка и упаковка готовых изделий.

Ответ:

4.Каким образом контролируется качество фарша перед формованием на автоматизированной линии? Выберите один правильный ответ

A) Только визуальным осмотром.
B) Инструментальными методами (измерением плотности, вязкости, температуры).
C) Только органолептическими показателями.
D) По вкусу дегустатора.

Ответ:

5.Какие этапы производственного процесса относятся к контролю качества на автоматизированных линиях? Выберите несколько правильных ответов

A) Входной контроль сырья.
B) Проверка качества фарша.
C) Анализ микробиологических показателей.
D) Проверка упаковки и маркировки.
E) Контроль сроков годности продукции.

Ответ:

6. Оборудование автоматизированных линий. Установите соответствие

1.Фарбе-смеситель	A. Измельчениемяса
2.Куттер	B. Смешивание и гомогенизация фарша
3.Шнековыйнасос	C. Дозировка и подача фарша
4.Термокамера	D. Термическаяобработка
5.Моечноеоборудование	E. Очистка и санитарная обработка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Какой метод применяют для снижения микробиологической загрязнённости сырья перед началом переработки? Выберите один правильный ответ

A) Замораживание.
B) Обеззараживание ультрафиолетовыми лучами.
C) Мойка и дезинфекция.
D) Варка сырья.

Ответ:

8.Санитария и безопасность на производстве. Установите соответствие

1.Регулярнаямойкаоборудования	A. Предотвращениемикробиологическогозараже ния
2.Использованиеодноразовыхперчаток	B. Сохранениездоровьяперсонала
3.Контрольмикробиологическихпоказател ей	C. Оценка соответствия продукции нормативам
4.Проведениесанитарныхинструктажей	D. Образовательная работа с персоналом
5.Хранение сырья при пониженных температурах	E. Предупреждениепорчисырья

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Для какой цели используют фарбе-смеситель на автоматизированной линии производства мясных продуктов? Выберите один правильный ответ

A) Для нарезки сырого мяса.
B) Для приготовления фарша путем смешивания ингредиентов.
C) Для упаковки готовой продукции.
D) Для термической обработки фарша.

Ответ:

10.Какие машины и механизмы используются на автоматизированной линии производства мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Фарше-смесители.
B) Куттеры.
C) Шприцы-набивщики.
D) Термокамеры.
E) Моечные машины.
F) Центрифуги.

Ответ:

12.Принципы HACCP. Установите соответствие

1.Контрольтемпературыхранениясырья	A. Появлениепатогенноймикрофлоры
2 Контроль влажности воздуха в цехе	B. Риск пересушивания или переувлажнения продукции
3.Контрольсоблюдениясанитарныхнорм	C. Рискмикробиологическогозагрязнения
4.Контрольуровня pH продукции	D. Риск развития нежелательной микрофлоры
5.Контрольвременитермообработки	E. Низкая эффективность уничтожения микроорганизмов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

13.Опишите последовательность основных стадий технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированной линии. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Перечислите основные принципы системы ХАССП (HACCP) и поясните значение каждого принципа. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Назовите основное оборудование, используемое на автоматизированной линии производства мясных продуктов, и укажите назначение каждой единицы. Дайте развернутый ответ

Ответ:

16.Что является основной целью автоматизации производства мясопродуктов? Выберите один правильный ответ

C) Полное исключение человеческого фактора.
D) Увеличение производительности и снижение себестоимости продукции.
C) Исключение всех рисков брака продукции.
D) Повышение квалификации работников.

Ответ:

17.Расскажите о назначении и функциях термокамеры на автоматизированной линии. Дайте развернутый ответ

Ответ:

18.Какой из этапов технологического процесса является ключевым для формирования органолептических характеристик готовой продукции? Выберите один правильный ответ

A) Дефростация сырья.
B) Формование и наполнение оболочками.
C) Термическая обработка (варка, жарка, копчение).

D) Охлаждение и упаковка.

Ответ:

18.Объясните важность соблюдения санитарно-гигиенических требований на производстве мясных продуктов. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Опишите мероприятия, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Каковы особенности организации труда операторов автоматизированных линий на предприятиях по производству мясных продуктов?Дайте развернутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2

1.Кто несет ответственность за правильную эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования на автоматизированной линии? Выберите один правильный ответ

A) Руководство предприятия.
B) Главный инженер.
C) Оператор линии.
D) Служба охраны труда.

Ответ:

2.Установите соответствие между стадией технологического процесса и оборудованием, применяемым на данной стадии.

1.Приемка и размораживаниесырья	A.Шкафыразмораживающие
2.Обвалка и разделкатуши	B.Автоматизированные линии обвалки и разделки
3.Посол и созревание	C. Камеры созревания, шприцовочные установки
4.Формовка и упаковка	D.Автоматизированныевакуумныеупаковщики
5.Термическаяобработка	E. Печи ротационные, котлы варочные

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие основные функции выполняет куттер на автоматизированной линии? Выберите несколько правильных ответов

A) Перемешивает компоненты фарша.
B) Интенсивно измельчает мясо.
C) Нагревает сырье до нужной температуры.
D) Проводит стерилизацию сырья.
E) Формирует продукт в оболочку.

Ответ:

4.Согласно требованиям HACCP, что такое критическая контрольная точка (ККП)? Выберите один правильный ответ

A) Место, где возможно возникновение потенциальной опасности.
B) Процесс, влияющий на скорость производства.
C) Момент, когда продукция отправляется потребителю.
D) Процедура оценки качества продукции после её изготовления.

Ответ:

5.Какие меры принимаются на предприятиях для обеспечения безопасности пищевых продуктов согласно принципам HACCP? Выберите несколько правильных ответов

A) Идентификация опасных факторов.
B) Установление критических контрольных точек.
C) Определение допустимых уровней отклонений.
D) Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников.
E) Постоянный мониторинг условий хранения сырья.

Ответ:

6. Установите соответствие между показателем качества готовой продукции и этапом технологического процесса, где этот показатель формируется.

1.Вкусовыекачества	A.Посол и созревание
2.Внешнийвид	B.Формовка и упаковка
3.Безопасность	C.Термическаяобработка
4.Структурафарша	D.Измельчение и перемешивание
5.Срокхранения	E.Упаковка и хранение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Назовите основное преимущество автоматизированных линий производства мясных продуктов перед традиционными технологиями. Выберите один правильный ответ

A) Возможность полного исключения человеческого фактора.
B) Более низкая себестоимость продукции.
C) Высокая точность и стабильность технологического процесса.

D) Простота обслуживания оборудования.

Ответ:

8.Установите соответствие между названием полуфабриката и стадией технологического процесса, на которой он получается.

1.Фаршколбасный	A.Измельчение и перемешивание
2.Полуфабрикатыкрупнокусковые	B.Обвалка и разделка
3.Филекуриное	C.Обвалка и разделка
4.Рубленыйполуфабрикат	D.Измельчение и перемешивание
5.Сосискисырые	E.Формовка и наполнение оболочками

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.На каком этапе технологического процесса производится проверка готовности продукции методом термометрии? Выберите один правильный ответ

A) Перед загрузкой сырья.
B) Во время термической обработки.
C) После охлаждения.
D) В процессе упаковки.

Ответ:

10.Какие преимущества даёт автоматизация производства мясных продуктов? Выберите несколько правильных ответов

A) Повышает производительность.
B) Улучшает качество продукции.
C) Исключает человеческий фактор полностью.
D) Позволяет снизить трудозатраты.
E) Минимизирует риск ошибок при выполнении операций.

Ответ:

11.Установите соответствие между видом брака продукции и причиной его появления.

1.Недостаточновыраженныйвкус	A.Недостатокпосолочныхингредиентов
2.Неправильнаяформа	B.Нарушения в работе формовочного оборудования
3.Поверхностныеповрежденияоболочки	C.Механические повреждения при упаковке и транспортировке
4.Повышеннаявлажность	D.Нарушение режима сушки и охлаждения
5.Цветнеоднородный	E.мешивание разных партий сырья

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Опишите последовательность операций технологического процесса производства колбасных изделий на автоматизированных линиях. Какие основные этапы включает данная технология? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Что такое автоматизация производственных линий и какую роль она играет в повышении эффективности производства мясных продуктов?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Какие виды брака возможны при производстве мясных полуфабрикатов на автоматизированных линиях? Подберите причины их возникновения и меры профилактики.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.На каком этапе технологического процесса проводится обязательный входной контроль сырья?Выберите один правильный ответ

A) Перед загрузкой сырья в производство.
B) После дефростации сырья.
C) Во время смешивания ингредиентов.
D) После завершения термической обработки.

Ответ:

16.Опишите назначение и функции автоматизированных систем управления (АСУТП) на предприятиях по производству мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Для какой цели используется куттер на автоматизированной линии производства мясных продуктов?Выберите один правильный ответ

A) Для перемешивания компонентов фарша.
B) Для интенсивного измельчения и нагрева мясного сырья.
C) Для формовки и наполнения оболочек.
D) Для охлаждения и замораживания полуфабрикатов.

Ответ:

18.Какие требования предъявляются к автоматизации процессов подготовки сырья и полуфабрикатов в мясоперерабатывающей промышленности?
Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите преимущества и недостатки использования автоматизированных линий в производстве мясных продуктов.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Какие критерии используются при выборе автоматизированного оборудования для производства мясных продуктов?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции профессионального модуля ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Назначение комплекта оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции профессионального модуля ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции профессионального модуля ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке включает:

49. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
50. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
51. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	6
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	5
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	1,5,8
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и			

		эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения З9 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	4
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации,			

		структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	3
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов,	Знать: З57 общие сведения о мясном скотоводстве; З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 16

	производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	сырья; З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; З60 ход приемки сырья животного происхождения; З61 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З62 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; З63 режимы первичной переработки мясного сырья; З64 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; З65 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; З66 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; З67 формы и правила ведения первичной документации;			

		З68 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З69 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.			
		Уметь: У73 приемки сырья животного происхождения; У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У75 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У77 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;			

		У78 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У79 ведения первичной документации; У80 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.			
		Навыки: Н36 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н37 распределения поступающего сырья на переработку; Н38 первичной обработки сырья; Н39 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н40 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н41 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; Н42 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до			

		установленной температуры; Н43 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; Н44 регулирования температуры и времени охлаждения; Н45 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н46 контроля качества; Н47 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.			
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З70 общие сведения о мясном скотоводстве; З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З82 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; З73 ход приемки сырья животного происхождения; З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З75 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; З76 режимы	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	8, 12, 13

		первичной переработки мясного сырья; З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; З78 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; З79 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; З80 формы и правила ведения первичной документации; З81 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З82 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.			
		Уметь: У81 приемки сырья животного			

		происхождения; У82 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У84 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У85 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У86 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У87 ведения первичной документации; У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.			
		Навыки: Н48 приемки и определения качественных			

		показателей поступающего мясного сырья; Н49 распределения поступающего сырья на переработку; Н50 первичной обработки сырья; Н51 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н52 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н53 подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса охлаждения; Н54 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; Н55 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; Н56 регулирования температуры и времени охлаждения; Н57 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н58 контроля качества; Н59 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.			

ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знать: З83 общие сведения о мясном скотоводстве; З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; З85 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; З86 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; З87 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; З88 режимы первичной переработки мясного сырья; З89 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; З90 правила установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры;	МДК 02.01 Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	4	10, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 20

		З91 требования к контролю и регулировке температурного режима при помощи КИП; З92 формы и правила ведения первичной документации; З93 устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения; З94 принцип действия оборудования по первичной обработке сырья животного происхождения.			
		Уметь: У89 приемки сырья животного происхождения; У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки; У92 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и			

		экологической безопасности; У93 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры; У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП; У95 ведения первичной документации; У96 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.			
		Навыки: Н60 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья; Н61 распределения поступающего сырья на переработку; Н62 первичной обработки сырья; Н63 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации; Н64 контроля температуры и времени охлаждения (заморозки); Н65 подготовки рабочего места и			

		оборудования к ведению процесса охлаждения; Н66 выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; Н67 наблюдения за ходом процесса охлаждения по внешним признакам и показаниям КИП; Н68 регулирования температуры и времени охлаждения; Н69 проверки внешним осмотром или по результатам анализа качества охлаждения сырья; Н70 контроля качества; Н71 оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	У2 Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1

	ресурсы				
ОК 02	У6 Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ОК 04	У23 Взаимодействовать с коллегами, руководством, одного верного ответа из предложенных	3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 2.1	У73 Приемки сырья животного происхождения Н47 Оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования З59 Требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо У80 Безопасного обслуживания оборудования З64 Требования к состоянию рабочего места и оборудования	4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		6	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		7	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.2	З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения.	10	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		12	Задание закрытого типа на	Базовый	1

	У87 Ведения первичной документации З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У86 Контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП		установление соответствия		
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 2.3	З86 Правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов З86 Правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Н63 Проверки качества сырья, поступающего на заморозку У91 Контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса Н70 Контроля качества Н71 Оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования.	15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		20	Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)

Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны все цифры	1 балл за верный ответ; 0 баллов, если допущены ошибки или ответ отсутствует.
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 6	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны все цифры	1 балл за верный ответ; 0 баллов, если допущены ошибки или ответ отсутствует.
Задание 8	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 9	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 10	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 12	Задание закрытого типа на установление	1 балл за верный ответ; 0 баллов за

	соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	неверный ответ или его отсутствие.
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 14	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы	Полный правильный ответ — 3 балла; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 15	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 16	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный ответ или его отсутствие.
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 5 баллов; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ — 5 баллов; ответ правильный, но неполный/с одной неточностью — 1 балл; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.
Задание 20	Задание открытого типа с решением арифметической задачи считается верным, если приведено полное решение и получен верный ответ.	Полный правильный ответ с решением — 5 баллов; верный ответ без решения или с арифметической ошибкой в расчетах — 2 балла; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов.

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Калькулятор, нормативно-техническая документация (ТР ТС 034/2013, ГОСТы), бланки актов несоответствия.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Калькулятор, нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ), бланки журналов входного контроля, шаблоны технологических инструкций, схема разруба туш КРС/свиней.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Бланки журналов учета отходов, паспорта отходов.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Нормативно-техническая документация (методы испытаний ГОСТ, МУК), бланки протоколов испытаний, справочные таблицы, лабораторные весы, калькулятор.

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1			
Номер задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1.	1	ТР ТС 034/2013 является основным техническим регламентом, устанавливающим обязательные требования к безопасности и качеству мяса и мясной продукции на территории ЕАЭС.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи

2.	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	Соответствие установлено на основе характеристик дефектов.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
3.	1, 3, 4, 6	Органолептика, температура и клеймение — обязательны при приемке. Остаточные количества вредных веществ контролируются по документам и выборочно. Белок и витамины — не обязательные показатели для входного контроля каждой партии.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
4.	2	Информационно-правовые системы предоставляют актуальную и полную базу нормативных документов.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
5.	1. Изолировать партию сырья. 2. Уведомить непосредственного руководителя. 3. Составить акт о выявленном несоответствии. 4. Провести повторную оценку с привлечением других специалистов (бракеражная комиссия). 5. Принять решение на основе акта (возврат поставщику, утилизация и т.д.).	Последовательность направлена на предотвращение использования некондиционного сырья и документальную фиксацию факта.	3 балла: все этапы. 1 балл: названы, но не все или неточности. 0 баллов: неверно.
6.	План: 1. Проверка сопроводительных документов. 2. Визуальный осмотр партии. 3. Выборочный контроль органолептических показателей. 4. Выборочный контроль температуры в толще продукта. 5. Проверка маркировки и упаковки. 6. Оформление результатов контроля и выпускающей документации.	План охватывает ключевые аспекты контроля перед отгрузкой.	3 балла: все ключевые пункты. 1 балл: план составлен, но неполный. 0 баллов: неверно.
7.	1, 2, 3, 5	Ветеринарные документы, декларация о соответствии и ТТН — обязательны. Сертификат анализа — по требованию/при наличии. Рецептура не относится к сырью.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
8.	1. Собрать отходы в маркированную тару ("Отходы на утилизацию"). 2. Передать на склад отходов. 3. Оформить сопроводительный документ (акт на списание, накладную). 4. Передать	Действия направлены на соблюдение санитарных и экологических требований.	3 балла: все этапы. 1 балл: названы, но не все. 0 баллов: неверно.

	специализированной организации, имеющей лицензию на утилизацию.		
9.	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-А	Соответствие установлено на основе типовых требований к периодичности контроля.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
10.	3	Метод Кьельдаля основан на определении массовой доли азота, для чего используется азотометр или специализированный анализатор белков.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
11.	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено на основе принципов измерения параметров.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
12.	Контроль включает: 1. Визуальное наблюдение. 2. Отбор проб для анализа по установленным показателям (БПК, ХПК, взвешенные вещества и др.). 3. Проведение лабораторных исследований. 4. Сравнение результатов с установленными нормативами ПДС. 5. Ведение журнала учета контроля.	Описан комплексный подход к контролю стоков.	3 балла: все ключевые элементы. 1 балл: названы, но не все. 0 баллов: неверно.
13.	Для обеспечения сохранности продукции, предотвращения микробиологической порчи, соблюдения сроков годности и требований нормативной документации. Температурный режим — критический контрольный пункт.	Обоснование ссылается на безопасность и качество продукции.	3 балла: полное и точное объяснение. 1 балл: объяснение есть, но неполное. 0 баллов: неверно.
14.	1. Подготовить стерильный инструмент и тару. 2. Отобрать точечные прены из разных мест партии (верх, низ, середина). 3. Объединить точечные пробы в объединенную пробу. 4. Соблюдать асептические условия. 5. Оформить акт отбора проб. 6. Доставить пробу в лабораторию с соблюдением температурного режима.	Описан стандартный порядок отбора проб для микробиологического анализа.	3 балла: все этапы. 1 балл: названы, но не все. 0 баллов: неверно.
15.	Метод высушивания до постоянной массы (ГОСТ 9793-74 и др.) является прямым и стандартным для	Верный выбор и корректное обоснование.	3 балла: верный выбор и обоснование.

	определения влаги в мясных продуктах, основанным на удалении влаги и взвешивании сухого остатка.		1 балл: верный выбор, но слабое обоснование. 0 баллов: неверный выбор.
16.	1. Осмотр поверхности туши/отруба. 2. Оценка цвета и состояния жира. 3. Определение консистенции (надавливание пальцем). 4. Оценка запаха (поверхностный и глубинный). 5. Оценка состояния среза. 6. Фиксация результатов.	Последовательность проведения органолептической оценки.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
17.	1. Обоснование: Penicillium характерно образование зеленых и серо-зеленых плесневых налетов на пищевых продуктах.	Верный выбор и корректное обоснование.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
18.	Программа: Объекты контроля: продукция, упаковка, маркировка, санитарное состояние оборудования и персонала. Показатели: органолептические, масса нетто, целостность упаковки, правильность маркировки, микробиологические смывы. Периодичность: каждая партия (органолептика, масса, упаковка), ежесменно (сан. состояние).	Программа охватывает основные объекты и показатели контроля на участке фасовки.	5 баллов: программа полная и структурированная. 1 балл: программа есть, но неполная/неструктурированная. 0 баллов: неверно.
19.	Причины: нарушение температурного режима хранения сырья/полуфабрикатов, нарушение санитарного состояния оборудования, недостаточная термическая обработка, нарушение условий хранения готовой продукции. Действия: изъять партию, провести внеплановую мойку и дезинфекцию, проверить температурные режимы, пересмотреть процедуры.	Анализ причин и предложение корректирующих действий.	5 баллов: названы основные причины и действия. 1 балл: названы, но не все. 0 баллов: неверно.
20.	**Дано:** m(навески) = 5,220 г; m(сух. ост.) = 2,180 г **Найти:** W(H_2O), % **Решение:** 1) m(влаги) = m(навески) - m(сух. ост.) = 5,220 г - 2,180 г = 3,040 г 2) W(H_2O) = [m(влаги) / m(навески)] * 100% = (3,040 г / 5,220 г) * 100% ≈ 58,24% **Ответ:** 58,24%	Решение задачи на расчет массовой доли влаги по данным эксперимента.	5 баллов: верное решение и ответ. 2 балла: неверный ход решения или арифметическая ошибка, но ответ близок к верному. 0

			баллов: неверно.
Вариант 2			
Номер задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии оценивания**
1	2	Температура в толще мышц — обязательный показатель безопасности согласно ТР ТС 034/2013.	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный или отсутствующий ответ.
2	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	Соответствие установлено на основе причин возникновения пороков мяса.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
3	1, 2, 4	Изоляция партии, уведомление ОТК и оформление акта — обязательные действия при несоответствии.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
4	2	Официальный сайт Росстандарта и ИПС предоставляют актуальные редакции ГОСТов.	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный.
5	1. Зафиксировать отклонение в журнале. 2. Проверить исправность оборудования. 3. Уведомить ответственных лиц. 4. Принять меры по восстановлению режима. 5. Провести внеплановый контроль продукции.	Последовательность направлена на предотвращение порчи продукции и устранение нарушения.	3 балла — все этапы; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.
6	План: 1. Проверка документов. 2. Визуальный осмотр партии. 3. Контроль температуры. 4. Отбор проб для органолептики. 5. Проверка маркировки. 6. Оформление результатов.	План охватывает ключевые этапы входного контроля полуфабрикатов.	3 балла — все пункты; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
7	1, 3, 4	Ветеринарное свидетельство, протокол испытаний и декларация о соответствии подтверждают безопасность.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
8	1. Собрать в маркированную тару. 2. Оформить акт списания. 3. Передать на склад отходов. 4. Передать лицензированной организации по акту	Действия соответствуют требованиям обращения с отходами.	3 балла — все этапы; 1 балл — частично; 0 баллов —

	приёма-передачи.		неверно.
9	1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В	Соответствие установлено на основе типовых регламентов контроля на производстве.	1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
10	2	Экстрактор Сокслета используется для определения жира методом экстракции органическим растворителем.	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный.
11	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	Соответствие установлено на основе принципов измерения параметров.	Верно/Неверно (полное соответствие).
12	1. Визуальный осмотр фильтров. 2. Проверка давления до и после фильтра. 3. Замена по графику или при загрязнении. 4. Фиксация в журнале.	Контроль обеспечивает эффективность мойки и соблюдение санитарных требований.	3 балла — все пункты; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
13	Контроль влажности предотвращает усушку, развитие микрофлоры и обеспечивает сохранность сырья.	Объяснение основано на требованиях к хранению скоропортящейся продукции.	3 балла — полное объяснение; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.
14	1. Отобрать точечные пробы из разных мест партии. 2. Объединить в объединённую пробу. 3. Подготовить пробу к анализу. 4. Оформить акт отбора.	Порядок соответствует ГОСТ 26668-85 для отбора проб консервов.	3 балла — все этапы; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
15	2 (Аргентометрический)	Метод Мора основан на титровании иона хлора нитратом серебра, что соответствует определению NaCl в мясных продуктах.	3 балла — верный выбор + обоснование; 1 балл — верный выбор без обоснования; 0 баллов — неверный выбор.
16	1. Осмотр внешнего вида. 2. Оценка цвета и состояния оболочки. 3. Определение консистенции. 4. Оценка запаха. 5. Оценка вкуса. 6. Фиксация результатов.	Последовательность соответствует ГОСТ 9959-91 для органолептической оценки колбас.	3 балла — все этапы; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
17	1 (Избыток нитрита)	Избыток нитрита приводит к образованию нитрозомиоглобина, дающего зелёное окрашивание.	3 балла — верный выбор + обоснование; 1 балл — выбор

			без обоснования; 0 баллов — неверно.
18	Объекты: сырьё, рассол, оборудование. Показатели: концентрация рассола, температура, время посола, микробиология. Периодичность: каждая партия, ежесменно.	Программа охватывает основные параметры контроля на участке посола.	5 баллов — программа полная; 1 балл — неполная; 0 баллов — неверно.
19	Причины: нарушение санитарных условий, загрязнение оборудования, несоблюдение температурного режима. Действия: изъять партию, провести дезинфекцию, усилить контроль.	Анализ причин и мер соответствует требованиям к микробиологической безопасности.	5 баллов — причины + действия; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.
20	**Дано:** m_1=10,00 г, m_2=6,50 г. **Решение:** m(влаги)=10,00–6,50=3,50 г. W(влаги)=(3,50/10,00)×100%=35%. **Ответ:** 35%.	Решение задачи на расчет массовой доли влаги по данным эксперимента.	5 баллов — верное решение и ответ; 2 балла — ошибка в расчётах, но ход правильный; 0 баллов — неверно или нет решения

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ.	Какое из перечисленных средств является наиболее современным и эффективным для поиска актуальной научной информации и нормативно-технической документации в профессиональной деятельности? Выбрать один правильный вариант ответа. 1. Отраслевые научные журналы в печатном виде 2. Специализированные информационно-правовые системы (например, «Техэксперт») 3. Устные консультации коллег 4. Энциклопедические словари
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ВСЕ ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ.	Какие из перечисленных показателей являются обязательными для определения при входном контроле качества мясного сырья? Выберите несколько верных ответов. 1. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах) 2. Массовая доля белка

<table>
<tr><td></td><td></td><td>3. Температура в толще мышц
4. Наличие и состояние клейма
5. Содержание витаминов группы В
6. Наличие остаточных количеств запрещенных и вредных веществ</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Установите соответствие между элементами двух множеств. Для каждого элемента первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.</td><td>Установите соответствие между видом дефекта мясного сырья и его характеристикой.
Дефект — Характеристика
1. Загар — А) Потемнение поверхности туши в результате развития анаэробных микроорганизмов
2. Запаривание — Б) Побурение мышечной ткани из-за замедленного остывания и деятельности ферментов
3. Плесневение — В) Появление на поверхности туши слизи в результате развития микроорганизмов
4. Ослизнение — Г) Появление на поверхности туши пушистых или бархатистых налетов различного цвета
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Выберите правильный ответ и ПОДРОБНО ОБОСНУЙТЕ свой выбор, указав причины, по которым вы исключили другие варианты.</td><td>Какое оборудование является основным для проведения лабораторного исследования на содержание белка в мясном фарше по методу Кьельдаля? Выбрать один правильный вариант ответа.
1. Рефрактометр
2. Ареометр
3. Азотометр или анализатор белков
4. pH-метр
Ответ:____</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Дайте РАЗВЕРНУТЫЙ ОТВЕТ на поставленный вопрос. Ответ должен быть полным, логически выстроенным и отражать суть вопроса.</td><td>Опишите последовательность действий при обнаружении несоответствия мясного сырья требованиям технической документации по органолептическим показателям (например, наличие постороннего запаха).
Ответ:____</td></tr>
</table>

Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Решите задачу. Запишите ДАНО, НАЙТИ, РЕШЕНИЕ (все формулы и вычисления) и ОТВЕТ. Результат округлите до требуемой точности.	Рассчитайте массовую долю влаги в образце мясного фарша, если при проведении анализа навеска фарша до высушивания составляла 5,220 г, а после высушивания до постоянной массы — 2,180 г. Результат округлите до сотых долей процента. Запишите ход решения.

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

Задание 1.

Укажите основной нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности мяса крупного рогатого скота, поступающего на переработку. Выбрать один правильный вариант ответа.

Варианты ответа:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ГОСТ 34120-2017 «Мясо. Говядина в тушах и полутушах»
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»

Ответ:____

Задание 2.

Установите соответствие между видом дефекта мясного сырья и его характеристикой.

Дефект	**Характеристика**
1. Загар	А) Потемнение поверхности туши в результате развития анаэробных микроорганизмов
2. Запаривание	Б) Побурение мышечной ткани из-за замедленного остывания и деятельности ферментов
3. Плесневение	В) Появление на поверхности туши слизи в результате развития микроорганизмов
4. Ослизнение	Г) Появление на поверхности туши пушистых или бархатистых налетов различного цвета

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 3.

Какие из перечисленных показателей являются обязательными для определения при

входном контроле качества мясного сырья? Выберите несколько верных ответов.

1. Органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах)
2. Массовая доля белка
3. Температура в толще мышц
4. Наличие и состояние клейма
5. Содержание витаминов группы В
6. Наличие остаточных количеств запрещенных и вредных веществ

Ответ:____

Задание 4.

Какое из перечисленных средств является наиболее современным и эффективным для поиска актуальной научной информации и нормативно-технической документации в профессиональной деятельности? Выбрать один правильный вариант ответа.

Отраслевые научные журналы в печатном виде

1. Специализированные информационно-правовые системы (например, «Техэксперт»)
2. Устные консультации коллег
3. Энциклопедические словари

Ответ:____

Задание 5.

Опишите последовательность действий при обнаружении несоответствия мясного сырья требованиям технической документации по органолептическим показателям (например, наличие постороннего запаха).

Ответ:_____

_____

Задание 6.

Составьте план проведения контроля качества готовой мясной продукции (например, охлажденной говядины в полутушах) перед отгрузкой в торговую сеть.

Ответ:_____

_____

Задание 7.

Какие из перечисленных документов должны сопровождать партию мясного сырья, поступающую на предприятие? Выберите несколько верных ответов.

1. Ветеринарное свидетельство (форма №1) или ветеринарная справка (форма №4)
2. Декларация о соответствии
3. Товарно-транспортная накладная
4. Рецептура на готовую продукцию
5. Сертификат анализа (при наличии)

Ответ:____

Задание 8.

Опишите, как следует поступить с производственными отходами (например, с некондиционными субпродуктами), непригодными для дальнейшей переработки в пищевые цели, но подлежащими утилизации.

Ответ:_____

_____

Задание 9.

Установите соответствие между видом производственного контроля и его периодичностью.

Вид контроля	**Периодичность**
1. Контроль температуры в холодильных камерах	А) Каждая партия
2. Контроль качества готовой продукции	Б) Непрерывно или с установленной частотой (например, каждые 2 часа)
3. Микробиологический контроль смывов с оборудования	В) Ежесменно
4. Входной контроль сырья	Г) По графику (например, 1 раз в неделю)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 10.

Какое оборудование является основным для проведения лабораторного исследования на содержание белка в мясном фарше по методу Кьельдаля? Выбрать один правильный вариант ответа.

5. Рефрактометр
6. Ареометр
7. Азотометр или анализатор белков
8. pH-метр

Ответ:____

Задание 11.

Установите соответствие между контролируемым параметром технологического процесса и используемым средством измерения (КИП).

Контролируемый параметр	**Средство измерения (КИП)**
1. Температура в термостатной камере	А) Термограф
2. Относительная влажность воздуха	Б) Гигрометр
3. Масса нетто готового продукта	В) Весы торговые
4. Давление в системе аммиачного охлаждения	Г) Манометр

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 12.

Опишите, каким образом осуществляется контроль производственных стоков на мясоперерабатывающем предприятии.

Ответ:_____
_____
_____

Задание 13.

Объясните, почему необходимо контролировать и регистрировать температуру в холодильных камерах на всех этапах хранения мясной продукции.

Ответ:_____
_____
_____

Задание 14.

Опишите порядок отбора проб от партии замороженной свинины для проведения

лабораторных исследований по определению микробиологических показателей.
Ответ:_____
_____
_____

Задание 15.
Выберите верный метод определения массовой доли влаги в готовом мясном продукте и обоснуйте свой выбор. Выбрать один правильный вариант ответа.

Варианты ответа:
1. Высушивание до постоянной массы
2. Титриметрический метод
3. Рефрактометрический метод

Ответ: _____
Обоснование**:**

Задание 16.
Опишите последовательность действий при проведении органолептической оценки качества охлажденной баранины.
Ответ:_____
_____
_____

Задание 17.
Выберите наиболее вероятную причину появления серо-зеленых пятен на поверхности готовой вареной колбасы и обоснуйте свой выбор. Выбрать один правильный вариант ответа.

Варианты ответа:
1. Развитие плесневых грибов рода Penicillium
2. Окисление нитрита натрия
3. Развитие бактерий рода Lactobacillus
4. Фотоокисление пигментов под действием света

Ответ: _____
Обоснование**:**_____
_____

Задание 18.
Разработайте программу производственного контроля для участка фасовки готовой мясной продукции, включив в нее объекты контроля, контролируемые показатели и периодичность.
Ответ:_____
_____
_____

Задание 19.
Проанализируйте ситуацию: при выборочном контроле партии готовых пельменей обнаружено превышение КМАФАнМ. Каковы возможные причины данного несоответствия и какие корректирующие действия необходимо предпринять?
Ответ:_____

Задание 20.
Рассчитайте массовую долю влаги в образце мясного фарша, если при проведении анализа навеска фарша до высушивания составляла 5,220 г, а после высушивания до постоянной массы — 2,180 г. Результат округлите до сотых долей процента.
Запишите ход решения.

Дано: Найти:

Решение:

Ответ:

Вариант 2

Задание 1.
Какой показатель является обязательным при оценке качества охлажденного мяса согласно ТР ТС 034/2013? Выберите **один** правильный вариант ответа.
Варианты ответа:

1. Содержание витамина B_1
2. Температура в толще мышц
3. Кислотное число жира
4. Наличие антиоксидантов

Ответ: _____

Задание 2.
Установите соответствие между видом порока мяса и его причиной.

Вид порока	**Причина**
1. Скисание	А) Анаэробное разложение белков
2. Заминание	Б) Развитие молочнокислых бактерий
3. Гнилостный распад	В) Механическое повреждение при хранении
4. Окисление жира	Г) Контакт с кислородом воздуха при хранении

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 3.
Какие из перечисленных действий необходимо выполнить при обнаружении несоответствия упаковки мясной продукции требованиям? Выберите **несколько** верных ответов.

1. Изолировать партию
2. Уведомить ОТК
3. Продолжить отгрузку
4. Оформить акт несоответствия
5. Исправить маркировку самостоятельно

Ответ: _____

Задание 4.
Какой источник информации является наиболее надёжным для получения актуальных редакций ГОСТов? Выберите **один** правильный вариант ответа.

1. Библиотека печатных изданий
2. Официальный сайт Росстандарта или профильные информационно-правовые системы
3. Учебники прошлых лет
4. Консультации на форумах

Ответ: _____

Задание 5.
Опишите порядок действий при выявлении отклонения температуры в холодильной камере для хранения готовой продукции.

Ответ:

_____
_____
_____
_____
_____

Задание 6.
Составьте план проведения входного контроля мясных полуфабрикатов (например, котлетного мяса).

Ответ:

_____
_____
_____
_____
_____

Задание 7.
Какие из перечисленных документов подтверждают безопасность мясного сырья? Выберите **несколько** верных ответов.

1. Ветеринарное свидетельство
2. Товарный чек
3. Протокол лабораторных испытаний
4. Декларация о соответствии
5. Договор поставки

Ответ: _____

Задание 8.
Опишите процедуру передачи отходов мясного производства, непригодных для переработки, специализированной организации.

Ответ:

_____

_____

_____

_____

_____

Задание 9.

Установите соответствие между видом контроля и его периодичностью на участке производства мясных полуфабрикатов.

Вид контроля	**Периодичность**
1. Контроль температуры фарша	А) Перед началом смены
2. Контроль санитарного состояния	Б) Каждая партия
3. Контроль массы нетто	В) Ежедневно
4. Контроль работы оборудования	Г) Непрерывно в процессе производства

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	**Б**	**В**	**Г**

Задание 10.

Какое оборудование используется для определения содержания жира в мясном сырье по методу Сокслета? Выберите **один** правильный вариант ответа.

1. Рефрактометр
2. Экстрактор Сокслета
3. Азотометр
4. Спектрофотометр

Ответ: _____

Задание 11.

Установите соответствие между параметром контроля и средством его измерения.

Параметр	**Средство измерения**
1. Влажность воздуха в цехе	А) Термометр
2. Масса готового продукта	Б) Гигрометр
3. Температура в печи	В) Весы
4. Кислотность среды	Г) pH-метр

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	**Б**	**В**	**Г**

Задание 12.

Опишите, как осуществляется контроль за состоянием фильтров на линии мойки оборудования.

Ответ:

_____

_____

_____

_____

Задание 13.
Объясните, почему необходимо контролировать влажность в помещении для хранения мясного сырья.
Ответ:
_____
_____
_____
_____

Задание 14.
Опишите порядок отбора проб от партии готовых мясных консервов для проведения физико-химического анализа.
Ответ:
_____
_____
_____
_____

Задание 15.
Выберите метод определения содержания поваренной соли в мясном продукте и обоснуйте выбор.
Варианты ответа:
1. Рефрактометрический
2. Аргентометрический (по Мору)
3. Спектрофотометрический

Ответ: _____
Обоснование: _____
_____

Задание 16.
Опишите последовательность органолептической оценки качества варёно-копчёной колбасы.
Ответ:
_____
_____
_____
_____

Задание 17.
Выберите наиболее вероятную причину появления «зелёного кольца» у варёных колбас и обоснуйте выбор.
Варианты ответа:
1. Избыток нитрита
2. Недостаточная термообработка
3. Развитие плесени
4. Окисление миоглобина

Ответ: _____
Обоснование: _____
_____

Задание 18.
Разработайте программу производственного контроля для участка посола мясного сырья.
Ответ:
_____
_____

Задание 19.
При микробиологическом контроле готового фарша обнаружено превышение БГКП. Назовите возможные причины и предложите корректирующие действия.
Ответ:

Задание 20.
Рассчитайте массовую долю влаги в образце мясного фарша, если масса навески до высушивания составляла 10,00 г, а после высушивания до постоянной массы — 6,50 г. Результат округлите до целых процентов.
Запишите ход решения.

Дано: Найти:
Решение:
Ответ:

Таблица 6
Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов (Вариант 2)

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
1	2	Температура в толще мышц —	1 балл — верный ответ;

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
		обязательный показатель безопасности согласно ТР ТС 034/2013.	0 баллов — неверный или отсутствующий ответ.
2	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	Соответствие установлено на основе причин возникновения пороков мяса.	Верно/Неверно (полное соответствие).
3	1, 2, 4	Изоляция партии, уведомление ОТК и оформление акта — обязательные действия при несоответствии.	Верно/Неверно (все указаны).
4	2	Официальный сайт Росстандарта и ИПС предоставляют актуальные редакции ГОСТов.	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный.
5	1. Зафиксировать отклонение в журнале. 2. Проверить исправность оборудования. 3. Уведомить ответственных лиц. 4. Принять меры по восстановлению режима. 5. Провести внеплановый контроль продукции.	Последовательность направлена на предотвращение порчи продукции и устранение нарушения.	3 балла — все этапы; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.
6	План: 1. Проверка документов. 2. Визуальный осмотр партии. 3. Контроль температуры. 4. Отбор проб для органолептики. 5. Проверка маркировки. 6. Оформление результатов.	План охватывает ключевые этапы входного контроля полуфабрикатов.	3 балла — все пункты; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
7	1, 3, 4	Ветеринарное свидетельство, протокол испытаний и декларация о соответствии	Верно/Неверно (все указаны).

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
		подтверждают безопасность.	
8	1. Собрать в маркированную тару. 2. Оформить акт списания. 3. Передать на склад отходов. 4. Передать лицензированной организации по акту приёма-передачи.	Действия соответствуют требованиям обращения с отходами.	3 балла — все этапы; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.
9	1-Г, 2-А, 3-Б, 4-В	Соответствие установлено на основе типовых регламентов контроля на производстве.	Верно/Неверно (полное соответствие).
10	2	Экстрактор Сокслета используется для определения жира методом экстракции органическим растворителем.	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный.
11	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	Соответствие установлено на основе принципов измерения параметров.	Верно/Неверно (полное соответствие).
12	1. Визуальный осмотр фильтров. 2. Проверка давления до и после фильтра. 3. Замена по графику или при загрязнении. 4. Фиксация в журнале.	Контроль обеспечивает эффективность мойки и соблюдение санитарных требований.	3 балла — все пункты; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
13	Контроль влажности предотвращает усушку, развитие микрофлоры и обеспечивает сохранность сырья.	Объяснение основано на требованиях к хранению скоропортящейся продукции.	3 балла — полное объяснение; 1 балл — частично; 0 баллов — неверно.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
14	1. Отобрать точечные пробы из разных мест партии. 2. Объединить в объединённую пробу. 3. Подготовить пробу к анализу. 4. Оформить акт отбора.	Порядок соответствует ГОСТ 26668-85 для отбора проб консервов.	3 балла — все этапы; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
15	2 (Аргентометрический)	Метод Мора основан на титровании иона хлора нитратом серебра, что соответствует определению NaCl в мясных продуктах.	3 балла — верный выбор + обоснование; 1 балл — верный выбор без обоснования; 0 баллов — неверный выбор.
16	1. Осмотр внешнего вида. 2. Оценка цвета и состояния оболочки. 3. Определение консистенции. 4. Оценка запаха. 5. Оценка вкуса. 6. Фиксация результатов.	Последовательность соответствует ГОСТ 9959-91 для органолептической оценки колбас.	3 балла — все этапы; 1 балл — неполно; 0 баллов — неверно.
17	1 (Избыток нитрита)	Избыток нитрита приводит к образованию нитрозомиоглобина, дающего зелёное окрашивание.	3 балла — верный выбор + обоснование; 1 балл — выбор без обоснования; 0 баллов — неверно.
18	Объекты: сырьё, рассол, оборудование. Показатели: концентрация рассола, температура, время посола, микробиология. Периодичность: каждая партия, ежесменно.	Программа охватывает основные параметры контроля на участке посола.	5 баллов — программа полная; 1 балл — неполная; 0 баллов — неверно.
19	Причины: нарушение санитарных условий, загрязнение оборудования, несоблюдение температурного	Анализ причин и мер соответствует требованиям к	5 баллов — причины + действия; 1

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
	режима. Действия: изъять партию, провести дезинфекцию, усилить контроль.	микробиологической безопасности.	балл — частично; 0 баллов — неверно.
20	**Дано:** m=2,50 г, V=15,0 мл, C=0,1 М, M(N)=14 г/моль, k=6,25. **Найти:** белок, %. **Решение:** n(HCl)=C·V=0,1·0,015=0,0015 моль = n(N). m(N)=n·M=0,0015·14=0,021 г. m(белка)=m(N)·k=0,021·6,25=0,13125 г. W(белка)=(0,13125/2,50)·100%=5,25%. **Ответ:** 5,25%.	Решение задачи на расчёт массовой доли белка по данным титрования.	5 баллов — верное решение; 2 балла — ошибка в расчётах; 0 баллов — неверно.

Комплект оценочных материалов учебной практики УП.02 по ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Назначение комплекта оценочных материалов учебной практики УП. 02 по ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов учебной практики по производственному модулю 02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынкевключает:

52. Спецификациюкомплекта оценочныхматериалов.
53. Тестовыезадания,позволяющиеосуществлятьоценкувсех компетенций, установленных образовательной программой.
54. Ключикоцениваниютестовыхзаданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификациякомплектаоценочныхматериаловпредставляетсобойдокумент,который включаетнеобходимую информацию о назначенииданных оценочных материалов,обосновании отборасодержанияихарактеристикузаданий,атакжесценариев их выполнения и оценивания.

Таблица1

Количествозаданийвкомплекте оценочныхматериалов

Кодкомпетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	2
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	5
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	5
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	6
Всего		20

Таблица2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**З**31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Учебная практика ПМ.02	4	1
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**З**39 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	Учебная практика ПМ.02	4	2
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Учебная практика ПМ.02	4	3, 4
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических	З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; Н39 проверки качества сырья,	Учебная практика ПМ.02	4	5, 6, 7, 8, 9

	процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо; У73 приемки сырья животного происхождения; Н36 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;			
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	З76 режимы первичной переработки мясного сырья; З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности; У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	Учебная практика ПМ.02	4	10, 11,12, 13, 14
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и	З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного	Учебная практика ПМ.02	4	15, 16, 17, 18, 19, 20

	готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	сырья; Н70 контроля качества У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Н63 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности задания**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	1	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ОК 02	У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	2	Задание с кратким ответом	Базовый	1
ОК 04	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	3	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ОК 04	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	4	Задание на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.1	У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	5	Задание с развернутым ответом (решение ситуационной задачи)	Высокий	5
ПК 2.1	З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты	6	Задание с развернутым ответом	Высокий	5

	на заготовляемое мясо;		(объяснение)		
ПК 2.1	Н39 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;	7	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.1	З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	8	Задание на установление последовательности	Повышенный	3
ПК 2.1	Н36 приемки и определения качественных показателей поступающего мясного сырья;	9	Задание с кратким ответом (расчет)	Повышенный	3
ПК 2.2	З76 режимы первичной переработки мясного сырья;	10	Задание на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.2	З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	11	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.2	З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;	12	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.2	З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,	13	Задание с кратким ответом	Повышенный	3

	требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;				
ПК 2.2	У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки;	14	Задание с развернутым ответом (описание действий)	Повышенный	3
ПК 2.3	З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья; Н70 контроля качества;	15	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.3	З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	16	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.3	Н63 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;	17	Задание с выбором ответа (один верный)	Базовый	1
ПК 2.3	З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья;	18	Задание на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.3	У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;	19	Задание с кратким ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	Н63 проверки качества сырья, поступающего на заморозку (охлаждение) в соответствии с требованиями технической документации;	20	Задание с развернутым ответом (анализ протокола исследования)	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.

Задание 2	Дайте краткий ответ.	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
Задание 3	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 4	Установите соответствие между элементами двух множеств.	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов – допущено две и более ошибки.
Задание 5	Дайте развернутый ответ на ситуационную задачу. Оценивается полнота, логичность и правильность предложенного решения.	2 балла – предложен полный и логичный план отбора проб, учтены все условия задачи; 1 балл – план в целом верный, но допущены незначительные недочеты или пропущена одна операция; 0 баллов – план неверный или отсутствует.
Задание 6	Дайте развернутый ответ. Оценивается полнота и точность объяснения.	2 балла – дано полное и точное объяснение, приведены ссылки на нормативные документы; 1 балл – объяснение в целом верное, но неполное или с неточностями; 0 баллов – объяснение неверное или отсутствует.
Задание 7	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 8	Установите правильную последовательность действий.	1 балл – последовательность установлена полностью верно; 0 баллов – в последовательности допущена хотя бы одна ошибка.
Задание 9	Выполните расчет. Приведите краткий ответ (число).	1 балл – приведен верный ответ; 0 баллов – ответ неверный или отсутствует.
Задание 10	Установите соответствие между элементами двух множеств.	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов – допущено две и более ошибки.
Задание 11	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 12	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 13	Дайте краткий ответ.	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
Задание 14	Дайте развернутый ответ. Оценивается полнота и правильность описания действий.	1 балл – дано полное и правильное описание действий; 0,5 балла – описание в целом верное, но неполное; 0 баллов – описание неверное или отсутствует.
Задание 15	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не

		выбран.
Задание 16	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 17	Выберите один верный ответ.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
Задание 18	Установите соответствие между элементами двух множеств.	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов – допущено две и более ошибки.
Задание 19	Дайте краткий ответ.	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
Задание 20	Дайте развернутый ответ. Оценивается правильность анализа и сделанного вывода.	2 балла – анализ проведен верно, вывод корректен и обоснован; 1 балл – анализ в целом верный, но вывод неполный или с неточностями; 0 баллов – анализ и вывод неверны.

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не требуются.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Не требуются.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Не требуются.
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Калькулятор.
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Не требуются.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Калькулятор, таблица допустимых уровней микробиологических показателей (по ГОСТ), таблица органолептической оценки мяса.

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		Вариант 1.	
1.	Б	Проблема носит профессиональный характер и связана непосредственно с технологическим процессом и качеством сырья.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
2.	Электронная лабораторная информационная система (ЛИМС)	Современное ПО для управления лабораторными данными.	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
3.	В	Данный вариант демонстрирует эффективное взаимодействие для решения общей производственной задачи.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
4.	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено на основе принципов бережливого производства и ресурсосбережения.	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов – допущено две и более ошибки.
5.	**Примерный ответ:** 1. Подготовить стерильные инструменты и контейнеры 2. Отобрать пробы с трех разных глубин туши: поверхностный слой, средний слой, глубинный слой 3. От каждой пробы взять кусочки массой ~50 г. 4. Образцы поместить в отдельные стерильные пакеты/контейнеры, маркировать 5. Немедленно охладить и доставить в лабораторию	Отбор проб с разных глубин необходим для получения репрезентативных данных, так как микробиологическая обсемененность может различаться.	2 балла – предложен полный и логичный план отбора проб, учтены все условия задачи; 1 балл – план в целом верный, но допущены незначительные недочеты или пропущена одна операция; 0 баллов – план неверный или отсутствует.
6.	**Примерный ответ:**Партию следует забраковать. Согласно	Решение основано на знании нормативных документов (ГОСТ) и	2 балла – дано полное и точное объяснение, приведены ссылки на

	ГОСТ 31797-2012 (Мясо кур. Технические условия), цвет мышечной ткани кур должен быть от бело-розового до розового. Серо-зеленый цвет является недопустимым дефектом, указывающим на глубокий автолиз или микробиологическую порчу.	органолептических показателей свежести мяса.	нормативные документы; 1 балл – объяснение в целом верное, но неполное или с неточностями; 0 баллов – объяснение неверное или отсутствует.
7.	А	Измерение pH является стандартным методом оценки степени свежести мяса.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
8.	В, Г, А, Б	Последовательность отражает стандартный ход органолептического анализа от общего осмотра к специфическим тестам.	1 балл – последовательность установлена полностью верно; 0 баллов – в последовательности допущена хотя бы одна ошибка.
9.	15,5%	Расчет: (1050 - 900) / 1050 * 100% = 14,29%. Округление до десятых: 14,3%. *Возможен небольшой разброс из-за округлений, в ключе принимается 14,3% или близкое значение. Точный расчет: (1050 - 900) = 150 г; (150 / 1050) * 100% = 14,2857% ≈ 14,3%.	1 балл – приведен верный ответ; 0 баллов – ответ неверный или отсутствует.
10.	1-Б, 2-А, 3-Б, 4-А, 5-В	Соответствие установлено на основе классификации отходов мясопереработки.	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов – допущено две и более ошибки.
11.	Б	Мутность и наличие взвесей – визуальные признаки загрязнения стоков органическими веществами.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
12.	В	Контроль уровня pH является первоочередной и базовой задачей для	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не

		оценки состояния производственных стоков.	выбран.
13.	Утилизация	Отходы 4-й категории (непригодные) подлежат обязательной утилизации на специализированных предприятиях.	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
14.	**Примерный ответ:** 1. Визуально оценить цвет и прозрачность стока (в норме – прозрачный, без интенсивной окраски). 2. Зафиксировать наличие или отсутствие пены, ее устойчивость и цвет. 3. Оценить наличие и характер взвешенных частиц (хлопья, осадок). 4. Зафиксировать наличие жировых пятен на поверхности. 5. Занести наблюдения в журнал контроля.	Описание охватывает основные визуально определяемые параметры качества производственных стоков.	1 балл – дано полное и правильное описание действий; 0,5 балла – описание в целом верное, но неполное; 0 баллов – описание неверное или отсутствует.
15.	Б	Для сырокопченых колбас основной метод – определение массовой доли влаги, так как этот показатель нормируется и критически важен для их качества и сохранности.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
16.	А	Референсный метод измерения pH – потенциометрический с использованием pH-метра.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
17.	В	Повышенное общее микробное число (КМАФАнМ) прямо указывает на избыточную микробную обсемененность, что является признаком порчи.	1 балл – выбран верный ответ; 0 баллов – выбран неверный ответ или ответ не выбран.
18.	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	Соответствие установлено на основе методов определения конкретных физико-химических	1 балл – все соответствия установлены верно; 0,5 балла – допущена одна ошибка; 0 баллов –

		показателей.	допущено две и более ошибки.
19.	21,4	В задании описана стандартная методика определения ВУС по Грау-Хамму. ВУС = (Площадь зоны увлажнения - Площадь зоны отжатой влаги) / Площадь зоны увлажнения * 100%	1 балл – дан верный ответ; 0 баллов – дан неверный ответ или ответ отсутствует.
20.	**Примерный ответ:**Партия **не соответствует** требованиям безопасности.**Обоснование:** 1. Превышено значение КМАФАнМ (2,1*10^5 КОЕ/г при норме 1*10^5 КОЕ/г). 2. Обнаружены БГКП (колиформы), которые в готовом продукте должны отсутствовать. **Вывод:** Продукт представляет потенциальную опасность для потребителя, не может быть допущен к реализации и подлежит утилизации.	Анализ основан на сравнении фактических данных протокола с установленными микробиологическими нормативами для готовой мясной продукции.	2 балла – анализ проведен верно, вывод корректен и обоснован; 1 балл – анализ в целом верный, но вывод неполный или с неточностями; 0 баллов – анализ и вывод неверны.
Вариант 2			
1	А	Соблюдение правил личной гигиены и безопасности — основа работы с пищевой продукцией.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
2	Рецептура, нормы	Современные средства позволяют быстро найти техническую документацию, стандарты.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
3	А	Нарушение безопасности требует немедленного информирования руководства.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
4	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено на основе	1 балл — все верно, 0,5 — одна ошибка, 0 —

		базовых знаний органолептики.	две и более.
5	Пример: Взять пробу стерильным инструментом, упаковать, промаркировать, отправить в лабораторию.	Правильный отбор проб обеспечивает достоверность анализа.	2 балла — полный ответ, 1 — неполный, 0 — неверный или отсутствует.
6	Для предотвращения использования просроченного сырья, которое может быть опасно.	Срок годности — основной показатель безопасности.	2 балла — верное объяснение, 1 — неполное, 0 — неверное.
7	Г	При приёмке важно оценить все параметры, влияющие на качество и безопасность.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
8	В, А, Г, Б	Последовательность соответствует правилам гигиены.	1 балл — верная последовательность, 0 — ошибка.
9	75%	Расчёт: (200-50)/200*100% = 75%.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
10	1-А, 2-Б, 3-В	Соответствие установлено на основе классификации отходов.	1 балл — все верно, 0,5 — одна ошибка, 0 — две и более.
11	Б	Мутность и запах — признаки органического загрязнения.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
12	Б	Непригодные отходы должны утилизироваться по правилам.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
13	Контейнер для утилизации	Специальная тара для отходов, не подлежащих использованию.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
14	Пример: Осмотреть цвет, форму, отсутствие повреждений упаковки, посторонних включений.	Визуальный контроль — первичная оценка качества.	1 балл — полное описание, 0,5 — неполное, 0 — неверное или отсутствует.
15	Г	Влажность — ключевой показатель для многих мясных продуктов.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
16	А	Термометр — прибор для измерения температуры.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
17	Б	Общее количество микроорганизмов показывает общую загрязнённость.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
18	1-А, 2-Б, 3-В	Соответствие	1 балл — все верно, 0,5

		установлено на основе функций оборудования.	— одна ошибка, 0 — две и более.
19	20%	Расчёт: 10/50*100% = 20%.	1 балл — верный ответ, 0 — неверный или отсутствует.
20	Да, соответствует.	Фактическое значение ($5*10^4$) ниже нормы ($1*10^5$).	2 балла — верный анализ и вывод, 1 — неполный вывод, 0 — неверный ответ.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	**Инструкция**	**Задание**
Задание с выбором ответа (один верный)	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ.	На мясоперерабатывающем предприятие поступила партия говядины, часть туш которой имеет нестандартный цвет и слабый, неприятный запах. Какую проблему в профессиональном контексте необходимо решить в первую очередь? А) Проблему логистики и размещения сырья на складе. Б) Проблему качества и безопасности поступающего сырья. В) Проблему мотивации сотрудников отдела приемки. Г) Проблему обновления программного обеспечения. Ответ:_____
Задание с кратким ответом	Внимательно прочитайте вопрос. Дайте ОТВЕТ В ВИДЕ СЛОВА, СЛОВОСОЧЕТАНИЯ ИЛИ ЧИСЛА.	Как называется специализированное программное обеспечение, предназначенное для управления лабораторными данными, учета образцов, планирования экспериментов и формирования протоколов исследований? Ответ напишите в именительном падеже. Ответ:_____
Задание на установление соответствия	Установите соответствие между элементами двух столбцов. ВПИШИТЕ В ТАБЛИЦУ В БЛАНКЕ ОТВЕТОВ ПОДХОДЯЩИЕ БУКВЫ.	Установите соответствие между принципом бережливого производства и конкретным действием на мясоперерабатывающем предприятии. **Принцип** — **Действие** 1. Борьба с потерями — А) Сбор и переработка крови для производства кормовой муки 2. Вторичное использование ресурсов — Б) Оптимизация маршрутов перемещения сырья в цехе для сокращения времени 3. Сокращение — В) Установка датчиков движения для освещения в

Тип задания	Инструкция	Задание
		энергозатрат складских помещениях 4. Сортировка отходов Г) Раздельный сбор жировых, костных и соединительнотканных отходов Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г |		
Задание на установление последовательности	Восстановите правильную последовательность действий. ЗАПИШИТЕ В БЛАНКЕ ОТВЕТОВ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ БУКВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРАВИЛЬНОМУ ПОРЯДКУ.	Восстановите правильную последовательность этапов проведения органолептической оценки мясного сырья: А) Оценка консистенции (при надавливании пальцем) Б) Оценка запаха на разрезе (с помощью «ножевого теста») В) Осмотр поверхности туши Г) Оценка цвета мышечной и жировой ткани на разрезе Ответ:_____
Задание с развернутым ответом	Внимательно прочитайте задание. Дайте ПОЛНЫЙ, ЛОГИЧНО ВЫСТРОЕННЫЙ ОТВЕТ. Ответ должен содержать обоснование ваших действий или выводов.	Ситуационная задача. В лабораторию поступила крупная партия мороженых свиных туш для проведения микробиологического анализа с целью определения общего микробного числа. Разработайте план отбора проб от данной партии, обеспечивающий репрезентативность (представительность) образцов. Ответ:_____

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

БАНК ЗАДАНИЙ

Вариант 1.

Задание 1

На мясоперерабатывающем предприятие поступила партия говядины, часть туш которой имеет нестандартный цвет и слабый, неприятный запах. Какую проблему в профессиональном контексте необходимо решить в первую очередь?

А) Проблему логистики и размещения сырья на складе.

Б) Проблему качества и безопасности поступающего сырья.

В) Проблему мотивации сотрудников отдела приемки.

Г) Проблему обновления программного обеспечения.

Ответ:_____

Задание 2

Как называется специализированное программное обеспечение, предназначенное для управления лабораторными данными, учета образцов, планирования экспериментов и формирования протоколов исследований? Ответ напишите в именительном падеже.

Ответ:_____

Задание 3

Какое из перечисленных действий является примером эффективного взаимодействия в команде?

А) Работать над задачей молча, не советуясь с коллегами.

Б) Выполнять только свою часть работы, не интересуясь общим результатом.

В) Согласовать с технологом и начальником смены план действий при отклонении параметров процесса.

Г) Критиковать действия коллег в их отсутствие.

Ответ:_____

Задание 4

Установите соответствие между принципом бережливого производства и конкретным действием на мясоперерабатывающем предприятии.

Принцип	**Действие**
1. Борьба с потерями	А) Сбор и переработка крови для производства кормовой муки
2. Вторичное использование ресурсов	Б) Оптимизация маршрутов перемещения сырья в цехе для сокращения времени
3. Сокращение энергозатрат	В) Установка датчиков движения для освещения в складских помещениях
4. Сортировка отходов	Г) Раздельный сбор жировых, костных и соединительнотканных отходов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 5

Ситуационная задача. В лабораторию поступила крупная партия мороженых свиных туш для проведения микробиологического анализа с целью определения общего микробного числа. Разработайте план отбора проб от данной партии, обеспечивающий репрезентативность (представительность) образцов.

Ответ:_____

_____

_____

Задание 6
При приемке партии охлажденных тушек кур было обнаружено, что у 30% тушек цвет мышечной ткани на грудке имеет серо-зеленый оттенок. Какое решение по данной партии вы должны принять, основываясь на знаниях требований к качеству сырья? Обоснуйте свой ответ.
Ответ:_____
_____
_____

Задание 7
Какой из перечисленных методов является обязательным для оценки степени свежести мяса перед его переработкой?
А) Определение активной кислотности (pH)
Б) Определение массовой доли белка
В) Определение содержания витаминов
Г) Проведение гистологического анализа
Ответ:_____

Задание 8
Восстановите правильную последовательность этапов проведения органолептической оценки мясного сырья:
А) Оценка консистенции (при надавливании пальцем)
Б) Оценка запаха на разрезе (с помощью «ножевого теста»)
В) Осмотр поверхности туши
Г) Оценка цвета мышечной и жировой ткани на разрезе
Ответ:_____

Задание 9
Рассчитайте величину потерь при размораживании (***процент***), если масса блока замороженного мяса до размораживания составляла 1050 г, а после размораживания и удаления выделившегося сока – 900 г. Ответ округлите до десятых и представьте в виде числа.

Задание 10
Установите соответствие между видом отхода мясопереработки и категорией, к которой его следует отнести.

Отход	Категория
1. Костная ткань	А) Пригоден для дальнейшей переработки
2. Шкура крупного рогатого скота	
3. Жировая ткань (сырец)	Б) Пригоден для переработки на технические цели (кормовая мука, желатин)
4. Содержимое желудочно-кишечного тракта	
5. Опухолевые поражения из туш с	В) Непригоден, подлежит утилизации

признаками лейкоза

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

Задание 11

Какой визуальный признак является наиболее вероятным показателем загрязнения производственных стоков органическими веществами с участка первичной переработки?

А) Прозрачность и отсутствие цвета

Б) Мутность и наличие взвешенных частиц

В) Голубой оттенок воды

Г) Наличие маслянистых радужных пленок

Ответ:_____

Задание 12

Что является первоочередным объектом контроля при оценке производственных стоков мясокомбината?

А) Содержание тяжелых металлов

Б) Радиоактивность

В) Активная реакция среды (pH)

Г) Наличие патогенных микроорганизмов

Ответ:_____

Задание 13

К какой категории опасности и каков основной способ обращения с отходами мясопереработки, имеющими признаки инфицирования (например, из туш с септическими процессами)?

Ответ:«____» категория подлежит_____

Задание 14

Опишите последовательность ваших действий при проведении визуального контроля производственных стоков на выходе из цеха обвалки мяса.

Ответ:_____
_____
_____
_____
_____

Задание 15

Для лабораторного контроля качества какой группы мясных продуктов определение массовой доли влаги является наиболее критически важным?

А) Вареные колбасы

Б) Сырокопченые колбасы

В) Полуфабрикаты из мяса птицы

Г) Мясные консервы

Ответ:_____

Задание 16
Каким методом проводится референсное измерение активной кислотности (pH) мяса и мясных продуктов?

А) Потенциометрическим
Б) Колориметрическим
В) Титриметрическим
Г) Рефрактометрическим

Ответ:_____

Задание 17
Какой микробиологический показатель является основным для оценки санитарного состояния и свежести мясного сырья?
А) Наличие сальмонелл
Б) Наличие листерий
В) Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)
Г) Наличие плесневых грибов

Ответ:_____

Задание 18
Установите соответствие между методом лабораторного исследования и определяемым показателем.

Метод	Показатель
1. Высушивание до постоянной массы	А) Влагосвязывающая способность
2. Прессование образца между фильтровальной бумагой	Б) Массовая доля влаги
3. Экстракция в аппарате Сокслета	В) Массовая доля жира
4. Сжигание в муфельной печи	Г) Массовая доля золы

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 19
Рассчитайте водоудерживающую способность (ВУС) образца мяса по Грау-Хамму, если площадь зоны увлажнения на фильтровальной бумаге составила 28 см², а площадь зоны отжатой влаги – 22 см². Ответ представьте в виде числа.

Ответ:

Задание 20
Вам предоставлен протокол микробиологического исследования готовой мясной продукции (вареная колбаса «Докторская»).

Результаты:
- КМАФАнМ: 2,1*10^5 КОЕ/г
- БГКП (колиформы): обнаружены в 1,0 г
- Патогенные, в т.ч. сальмонеллы: не обнаружены в 25 г.*Нормативы (по ТР ТС 034/2013):*

Эталон:
КМАФАнМ: не более 1*10^5 КОЕ/г
БГКП: не допускаются в 1,0 г
Патогенные: не допускаются в 25 г.

Проанализируйте результаты и сделайте вывод о соответствии партии продукции требованиям безопасности. Обоснуйте свой вывод.

Ответ:_____
_____
_____
_____
_____

Вариант 2

Задание 1
Вы приступили к работе в цехе переработки мяса. Какое из перечисленных действий следует выполнить в первую очередь для обеспечения безопасности продукции?
А) Надеть специальную одежду и средства индивидуальной защиты.
Б) Проверить исправность оборудования.
В) Изучить график работы на день.
Г) Поздороваться с коллегами.
Ответ: ___

Задание 2
Какой вид информации можно быстро найти с помощью компьютера или смартфона на производстве?
Ответ: _____

Задание 3
Что необходимо сделать, если вы заметили нарушение техники безопасности коллегой?
А) Сразу сообщить руководителю.
Б) Сделать замечание коллеге.
В) Пройти мимо, чтобы не создавать конфликт.
Г) Записать в личный дневник.
Ответ: _____

Задание 4
Установите соответствие между видом сырья и основным органолептическим признаком его свежести.

Сырьё	**Признак свежести**
1. Свежее мясо	А) Приятный мясной запах

Сырьё	Признак свежести
2. Свежая рыба	Б) Упругая консистенция
3. Свежие овощи	В) Яркий цвет, без пятен
4. Свежее молоко	Г) Отсутствие кислого запаха

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 5

Опишите, как правильно взять пробу готового фарша для проверки его качества.

Ответ: _____

Задание 6

Почему важно проверять срок годности сырья перед использованием? Объясните кратко.

Ответ: _____

Задание 7

Что необходимо проверить в первую очередь при приёмке мясного сырья?

А) Цвет и запах.

Б) Упаковку.

В) Температуру хранения.

Г) Все перечисленное.

Ответ: _____

Задание 8

Расположите в правильной последовательности этапы мытья рук перед работой с продукцией:

А) Намылить руки.

Б) Вытереть руки чистым полотенцем.

В) Смочить руки водой.

Г) Ополоснуть руки.

Ответ: _____

Задание 9

Рассчитайте процентное содержание влаги в продукте, если из 200 г образца после высушивания осталось 50 г сухого вещества.

Задание 10

Установите соответствие между отходом производства и способом его утилизации.

Отход	Способ утилизации
1. Кости	А) Переработка на кормовую муку

Отход	**Способ утилизации**
2. Пластиковая упаковка	Б) Сдача в переработку
3. Испорченное мясо	В) Уничтожение

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 11

Какой признак указывает на загрязнение воды в цехе?

А) Прозрачность.

Б) Мутность и неприятный запах.

В) Низкая температура.

Г) Высокая температура.

Ответ: _____

Задание 12

Что необходимо делать с отходами, не подлежащими переработке?

А) Выбрасывать в общий контейнер.

Б) Собирать отдельно для утилизации.

В) Сжигать самостоятельно.

Г) Хранить на складе.

Ответ: _____

Задание 13

Как называется место для сбора отходов, не пригодных к использованию?

Ответ: _____

Задание 14

Опишите, как провести визуальный контроль готовой продукции перед упаковкой.

Ответ: _____

Задание 15

Какой показатель чаще всего проверяют в готовой мясной продукции?

А) Содержание витаминов.

Б) Содержание соли.

В) Содержание жира.

Г) Содержание влаги.

Ответ: _____

Задание 16

Какой прибор используется для измерения температуры продукта?

А) Термометр.

Б) pH-метр.

В) Весы.

Г) Лупа.

Ответ: _____

Задание 17

Какой микробиологический показатель указывает на общую загрязнённость продукта?

А) Наличие плесени.

Б) Общее количество микроорганизмов.

В) Наличие дрожжей.

Г) Все ответы верны.

Ответ: _____

Задание 18

Установите соответствие между оборудованием и его назначением.

Оборудование	**Назначение**
1. Весы	А) Измерение массы
2. Термометр	Б) Измерение температуры
3. pH-метр	В) Измерение кислотности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 19

Рассчитайте массовую долю жира в продукте, если из 50 г образца выделилось 10 г жира.

Ответ: _____

Задание 20

Проанализируйте данные: в партии готовой продукции обнаружено общее количество микроорганизмов $5*10^4$ КОЕ/г при норме не более $1*10^5$ КОЕ/г. Соответствует ли продукция требованиям? Объясните.

Ответ с обоснованием:

Комплект оценочных материалов производственной практики ПП.02 по производственному модулю ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Назначение комплекта оценочных материалов производственной практики ПП.02 по производственному модулю ПМ.02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов производственной практики по производственному модулю 02н Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке включает:

55. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
56. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
57. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов (для одного варианта)

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	6
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	5

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	6
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам (Вариант 1)

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	Производственная практика ПМ.02	5	1
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	Производственная практика ПМ.02	5	2
ОК.04	Эффективно	Знать: З17	Производстве	5	3

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива	нная практика ПМ.02		
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо Уметь: У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Уметь: У80 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения Знать: З63 режимы первичной переработки мясного сырья Уметь: У78 контролировать и	Производственная практика ПМ.02	5	4, 5, 6, 7, 8, 9

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		регулировать температурный режим при помощи КИП Знать: З67 формы и правила ведения первичной документации			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья Уметь: У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки Знать: З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Уметь: У84 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-	Производственная практика ПМ.02	5	10, 11, 12, 13, 14

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Уметь: У86 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП			
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Знать: З86 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Знать: З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья Знать: З87 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	Производственная практика ПМ.02	5	15, 16, 17, 18, 19, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		Уметь: У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки Уметь: У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП			

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам (Вариант 2)

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Производственная практика ПМ.02	5	1

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации и информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Производственная практика ПМ.02	5	2
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уметь: У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Производственная практика ПМ.02	5	3
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль	Знать: З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья Уметь: У75 контроля качества изготовления продукции на	Производственная практика ПМ.02	5	4, 5, 6, 7, 8, 9

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	любой стадии процесса охлаждения или заморозки Уметь: У77 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры Знать: З60 ход приемки сырья животного происхождения Уметь: У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Уметь: У79 ведения первичной документации			
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы,	Знать: З73 ход приемки сырья животного происхождения Уметь: У81	Производственная практика ПМ.02	5	10, 11, 12, 13, 14

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	приемки сырья животного происхождения Знать: З77 требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности Уметь: У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения Уметь: У87 ведения первичной документации			
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и	Знать: З88 режимы первичной переработки	Производственная практика ПМ.02	5	15, 16,17,18, 19, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины / МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	мясного сырья Знать: З87 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки Знать: З85 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо Уметь: У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности (Вариант 1)

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности задания**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 02	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 04	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива	3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.1	Знать: З59 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.1	Уметь: У74 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	5	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ПК 2.1	Уметь: У80 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	6	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 2.1	Знать: З63 режимы первичной переработки мясного сырья	7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.1	Уметь: У78 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП	8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.1	Знать: З67 формы и правила ведения первичной документации	9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.2	Знать: З71 физико-химические, органолептические, технологические и	10	Задание комбинированного типа	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	микробиологические свойства мясного сырья				
ПК 2.2	Уметь: У83 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.2	Знать: З74 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.2	Уметь: У84 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	Уметь: У86 контролировать и регулировать температурный режим при	14	Задание комбинированного типа (расчет + вывод)	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	помощи КИП				
ПК 2.3	Знать: З86 правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.3	Знать: З84 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья	16	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.3	Знать: З87 требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.3	Уметь: У90 отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	любой стадии процесса охлаждения или заморозки				
ПК 2.3	Уметь: У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП	20	Задание открытого типа с решением технологической задачи	Высокий	5

Распределение заданий по типу и уровням сложности (Вариант 2)

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 02	Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 04	Уметь: У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.1	Знать: З58 физико-химические, органолептические, технологические и микробиологические свойства мясного сырья	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.1	Уметь: У75 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	5	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 2.1	Уметь: У77 установки и размещения продукции, уложенной в тару в холодильные и морозильные камеры	6	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 2.1	Знать: З60 ход приемки сырья животного происхождения	7	Задание закрытого типа с выбором	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
			одного верного ответа		
ПК 2.1	Уметь: У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.1	Уметь: У79 ведения первичной документации	9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 2.2	Знать: З73 ход приемки сырья животного происхождения	10	Задание комбинированного типа	Повышенный	3
ПК 2.2	Уметь: У81 приемки сырья животного происхождения	11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.2	Знать: З77 требования к состоянию	12	Задание закрытого типа на	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности		установление соответствия		
ПК 2.2	Уметь: У88 безопасного обслуживания оборудования для количественного учета, транспортировки и хранения, внутризаводского перемещения сырья и продуктов животного происхождения	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.2	Уметь: У87 ведения первичной документации	14	Задание комбинированного типа (расчет + вывод)	Повышенный	3
ПК 2.3	Знать: З88 режимы первичной переработки мясного сырья	15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 2.3	Знать: З87 требования к	16	Задание закрытого	Базовый	1

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
	контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки		типа на установление соответствия		
ПК 2.3	Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 2.3	Знать: З85 требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготовляемое мясо	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	Уметь: У94 контролировать и регулировать температурный режим при помощи КИП	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 2.3	Уметь: У91 контроля качества изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки	20	Задание открытого типа с решением технологической задачи	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (в). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 2	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 3	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (в). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 4	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 5	Ответ должен содержать полную последовательность действий при отборе проб, включать информацию о местах отбора, количестве образцов, правилах маркировки и обосновании каждого этапа	2 балла: Полное и логичное описание всех этапов отбора проб, указаны все необходимые реквизиты (места отбора, количество, маркировка), дано обоснование по нормативной документации. 1 балл: Описаны основные этапы, но допущены незначительные неточности или пропущены отдельные элементы. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 6	Ответ должен содержать алгоритм безопасного обслуживания оборудования, перечень правил охраны труда и техники безопасности, а также действия в аварийных ситуациях	2 балла: Полный алгоритм действий, перечислены все основные правила безопасности, описаны действия при аварийных ситуациях. 1 балл: Алгоритм в основном верный, но есть незначительные пропуски или неточности. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 7	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 8	Ответ должен содержать анализ текущей ситуации, предложения по корректировке режима охлаждения с конкретными параметрами и обоснование предлагаемых изменений	2 балла: Правильно определены отклонения, предложены конкретные параметры корректировки, дано обоснование. 1 балл: Отклонения определены верно, но предложения по корректировке неполные или недостаточно обоснованы. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание	Установлены все правильные	2 балла: Полностью правильное

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
9	соответствия	соответствие (1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г). 1 балл: Допущена одна ошибка. 0 баллов: Допущено две и более ошибок
Задание 10	Ответ должен содержать сравнение фактических показателей с нормативными, вывод о соответствии, предложения по мерам очистки	2 балла: Правильно выполнены расчеты, сделан верный вывод, предложены конкретные меры по очистке стоков. 1 балл: Расчеты выполнены верно, но выводы неполные или меры по очистке не указаны. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 11	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (в). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 12	Установлены все правильные соответствия	2 балла: Полностью правильное соответствие (1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А). 1 балл: Допущена одна ошибка. 0 баллов: Допущено две и более ошибок
Задание 13	Ответ должен содержать анализ нарушений, классификацию по степени критичности, предложения по устранению и оформлению документации	2 балла: Правильно классифицированы все нарушения, предложены конкретные мероприятия по устранению, указаны документы для оформления. 1 балл: Нарушения классифицированы верно, но мероприятия по устранению неполные или не указаны документы. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 14	Ответ должен содержать расчет средней температуры, сравнение с нормативами и предложения по нормализации режима	2 балла: Правильно выполнен расчет, сделан верный вывод, предложены конкретные меры по нормализации температурного режима. 1 балл: Расчет выполнен верно, но выводы или предложения неполные. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 15	Установлены все правильные соответствия	2 балла: Полностью правильное соответствие (1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г). 1 балл: Допущена одна ошибка. 0 баллов: Допущено две и более ошибок
Задание 16	Установлены все правильные соответствия	2 балла: Полностью правильное соответствие (1-Г, 2-В, 3-А, 4-Д, 5-Б). 1 балл: Допущена одна ошибка. 0 баллов:

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
		Допущено две и более ошибок
Задание 17	Выбран верный вариант ответа	1 балл за верный ответ (а). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа
Задание 18	Ответ должен содержать полную информацию о порядке отбора проб для вареных колбасных изделий: количество образцов, методику, перечень определяемых показателей, документальное оформление	2 балла: Полное описание всех этапов отбора проб, указаны все необходимые показатели, дано обоснование по нормативной документации. 1 балл: Описаны основные этапы, но допущены незначительные неточности или пропущены отдельные элементы. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 19	Ответ должен содержать анализ отклонений, прогноз влияния на качество, конкретные корректирующие мероприятия и предупреждение рисков	2 балла: Правильно проведен анализ всех отклонений, даны конкретные предложения по корректировке, указаны возможные риски. 1 балл: Анализ выполнен, но предложения по корректировке неполные или риски не указаны. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
Задание 20	Ответ должен содержать расчет количества тепла, времени охлаждения и анализ влияния параметров на процесс	2 балла: Правильно выполнены все расчеты, сделан обоснованный вывод, проанализировано влияние параметров. 1 балл: Расчеты выполнены, но есть незначительные ошибки или выводы неполные. 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не требуются
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и	Не требуются

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
	интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Не требуются
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Схема разруба свиной туши, схема разруба говяжьей туши, нормативная документация (ГОСТы, ТР ТС), бланки первичной документации, термометры, психрометры, калькулятор
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Нормативная документация по экологической безопасности, инструкции по охране труда, калькулятор
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	ГОСТы на методы испытаний, лабораторное оборудование - весы, калькулятор

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов (Вариант 1)

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	в) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)	ТР ТС 034/2013 является основным нормативным документом, устанавливающим обязательные требования к мясу и мясной продукции на территории	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		ЕАЭС	
2	б) ГОСТ 9792-2017 "Колбасы вареные. Правила приемки и методы испытаний"	ГОСТ является нормативным документом, обязательным для применения при контроле качества и установленном порядке приемки продукции	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
3	в) Конструктивное обсуждение возникших проблем и совместный поиск решений	Эффективная командная работа строится на конструктивном взаимодействии, совместном решении проблем и взаимопомощи	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
4	б) Сомнительной свежести	По ГОСТ 34120-2017 мясо сомнительной свежести имеет темно-красный цвет, кисловатый запах, поверхность подсохшую	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
5	Полная последовательность действий: 1) Осмотр партии и оценка однородности; 2) Отбор проб из разных частей (шея, лопатка, грудинка, бедро) согласно ГОСТ 7269; 3) Количество образцов — не менее 3 проб из каждой туши; 4) Маркировка образцов с указанием даты, времени, места отбора, вида сырья; 5) Доставка в лабораторию в охлажденном виде; 6) Проведение органолептической оценки; 7) Оформление акта отбора проб	Каждый этап обоснован требованиями нормативной документации для обеспечения достоверности результатов	2 балла: Полное и логичное описание всех этапов; 1 балл: Описаны основные этапы, но есть неточности; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
6	Алгоритм: 1) Проверка исправности подвесного пути перед началом работы; 2) Использование средств индивидуальной защиты; 3) Контроль загрузки (не более допустимой нагрузки на крюк); 4) Соблюдение расстояния между тушами; 5) При аварии — немедленная остановка, обесточивание, вызов ремонтной службы; 6) Ведение журнала технического состояния	Правила безопасности регламентированы инструкциями по охране труда и технике безопасности на предприятии	2 балла: Полный алгоритм с перечислением правил и действий; 1 балл: Алгоритм верный, но есть пропуски; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
7	б) от 0 до +4 °C	По технологии первичной переработки мяса, оптимальная температура для первой стадии охлаждения свиных полутуш составляет 0...+4°C	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
8	Необходимо снизить температуру воздуха до -4°C и увеличить скорость движения воздуха до 1,0-1,5 м/с для интенсификации теплоотдачи. Температура в толще мышц снизится быстрее за счет увеличения градиента температур и коэффициента теплоотдачи	Для достижения требуемой температуры +2°C при текущей +8°C требуется форсированный режим охлаждения с более низкой температурой воздуха и повышенной циркуляцией	2 балла: Правильное определение отклонений и предложение параметров; 1 балл: Отклонения определены, но корректировка неполная; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
9	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	В журнале приемки фиксируется количество и категория сырья, в акте отбора проб — информация об отборе, в протоколе испытаний — результаты анализа, в	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		сертификате — подтверждение соответствия	ошибок
10	Фактические показатели превышают нормативные значения по ХПК (1800 > 500), $БПК_5$ (900 > 300), жирам (350 > 50), белкам (420 > 100). pH соответствует норме. Рекомендуется установка жироуловителей, флотационных установок и биоочистных сооружений	Сточные воды мясоперерабатывающих предприятий характеризуются высоким содержанием органических веществ и требуют предварительной очистки перед сбросом в городскую канализацию	2 балла: Правильные расчеты, вывод и меры; 1 балл: Расчеты верны, но выводы неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
11	в) Не соответствует, так как должна быть не выше -18°C	В соответствии с требованиями к замороженному мясу, температура в толще продукта должна быть не выше -18°C	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
12	1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А	pH определяется потенциометрически, жир — экстракционно-весовым методом, ХПК — бидихроматным методом, взвешенные вещества — гравиметрически	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
13	Критические нарушения: отсутствие маркировки емкостей, хранение без холода >12 часов, отсутствие документации. Мероприятия: маркировка, обеспечение холодильной обработки, ведение журналов учета, ремонт вентиляции	Отсутствие маркировки и нарушение сроков хранения ведут к рискам для санитарной безопасности, отсутствие документации — нарушение требований прослеживаемости	2 балла: Правильная классификация и мероприятия; 1 балл: Классификация верна, но мероприятия неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
14	Средняя температура = (6+8+10+12+14)/5 = 10°C. Температура превышает норму (+4°C) в 2,5 раза. Меры: обеспечение непрерывного холода, установка автоматической системы контроля, ремонт холодильного оборудования	Длительное хранение отходов при температурах выше нормы ведет к развитию микроорганизмов и порче продукции, недопустимо для дальнейшей переработки	2 балла: Правильный расчет и вывод, предложены меры; 1 балл: Расчет верен, но выводы неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
15	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г	Органолептика оценивает цвет, запах, консистенцию; физико-химия — соль; микробиология — КМАФАнМ; влага — высушиванием	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
16	1-Г, 2-В, 3-А, 4-Д, 5-Б	Для вареных колбас контролируют нитрит натрия, для ливерных — крахмал, для цельномышечных — упругость, для реструктурированных — влагоудерживающую способность, для консервов — кислотное число	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
17	а) Несоблюдение температурного режима замораживания	Неравномерный цвет и темные пятна на поверхности замороженных полуфабрикатов указывают на нарушение режима замораживания (кристаллизация при неоптимальной температуре)	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
18	Отбор проб вареных колбас проводится согласно ГОСТ 9792.	Отбор проб регламентируется ГОСТ 9792-2017, перечень	2 балла: Полное описание всех этапов и

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	Количество образцов: от партии до 1 т — 3 пробы, более 1 т — 5 проб. Места отбора: из середины батона, с обоих концов и из центра. Маркировка: дата, время, номер пробы. Перечень показателей по ТР ТС 034/2013: органолептические, массовая доля белка, жира, влаги, соли, нитрита натрия, микробиологические. Результаты оформляются протоколом лабораторных испытаний	показателей установлен ТР ТС 034/2013 для обеспечения безопасности и качества продукции	показателей; 1 балл: Основные этапы описаны с неточностями; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
19	Отклонения: температура +12°C (норма +2...+4°C) может вызвать развитие микроорганизмов; влажность 70% (норма 85-90%) приведет к излишней усушке; сокращение времени осадки в 2-4 раза не обеспечит созревание. Корректировка: снизить температуру до +2°C, повысить влажность до 90%, увеличить время до 24 ч. Риски: появление кислого запаха, снижение выхода, ухудшение консистенции	Осадка колбас является важным этапом формирования вкуса и консистенции, нарушения режима ведут к дефектам готового продукта	2 балла: Правильный анализ и предложения; 1 балл: Анализ выполнен, но предложения неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
20	1) $Q = m \cdot c \cdot \Delta T = 150 \cdot 3,5 \cdot 14 = 7350$ кДж; 2) $\tau = Q/(k \cdot F \cdot \Delta Tср) = 7350 \cdot 10^3/(6 \cdot 2,5 \cdot 20) \approx 24500$ с ≈ 6,8 ч; 3) При	Расчеты основаны на законах теплофизики и условиях охлаждения в производственных камерах	2 балла: Правильные расчеты и вывод; 1 балл: Расчеты с незначительными

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	увеличении скорости воздуха коэффициент теплоотдачи возрастает, время охлаждения сокращается примерно на 15-20%		ошибками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов (Вариант 2)

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	б) Провести анализ сырья и технологического процесса для выявления причины	При возникновении проблем с качеством продукции первым шагом является анализ всех факторов производства для выявления первопричины	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
2	б) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	ТР ТС является основным документом, устанавливающим обязательные требования безопасности на территории ЕАЭС	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
3	б) Составить акт рекламации и предложить поставщику замену некачественного сырья	Профессиональное взаимодействие с поставщиками требует документального оформления претензий и предложений по их урегулированию	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
4	б) С pH в диапазоне 5,6-6,2	Оптимальные технологические свойства для вареных колбас обеспечиваются при pH 5,6-6,2, что способствует хорошей влагоудерживающей способности	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
5	Схема контроля: 1) Визуальный осмотр и проверка документов; 2) Отбор проб согласно ГОСТ 7269; 3) Органолептическая оценка (цвет, запах, консистенция, состояние поверхности); 4) Физико-химические показатели (pH, температура); 5) Микробиологические исследования (при необходимости); 6) Оформление результатов в журнале приемки сырья	Схема разработана в соответствии с требованиями ГОСТ 7269 и ТР ТС 034/2013 для обеспечения безопасности сырья	2 балла: Полная схема с этапами и методами; 1 балл: Схема с незначительными пропусками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
6	Оптимальная схема: количество подвесных путей — 6 (шаг 1,5 м), расстояние между полутушами — 0,3 м, от стен — 0,5 м. Температура воздуха -1°C, влажность 90-95%, скорость движения 0,5 м/с. Загрузка с учетом последовательности поступления	Размещение продукции по правилам обеспечивает равномерное охлаждение, соблюдение санитарных норм и безопасность	2 балла: Полная схема с параметрами; 1 балл: Схема с незначительными неточностями; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
7	б) Ветеринарное свидетельство (сертификат)	Ветеринарное свидетельство является основным документом, подтверждающим безопасность и качество мяса при приемке на предприятии	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
8	План мероприятий: 1) Обработка путей антикоррозионными составами (3 дня); 2) Маркировка досок (1 день); 3) Замена поддонов на пластиковые или нержавеющие (2 дня); 4) Герметизация стыков (5 дней); 5) Установка	Нарушения имеют санитарно-гигиенический характер, могут стать причиной микробного загрязнения продукции	2 балла: Полный план с обоснованием; 1 балл: План составлен с неполным обоснованием; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	бактерицидных ламп (2 дня). Ответственный — начальник цеха. Контроль — еженедельно		
9	1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А	Журнал температур — для фиксации процесса охлаждения, журнал приемки — для учета сырья, журнал санитарного состояния — для контроля оборудования, ветеринарный акт — для фиксации ветсанконтроля	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
10	Схема распределения: 1,5 т с признаками порчи — техническая утилизация (производство кормовой муки); 2 т с механическими повреждениями — переработка на полуфабрикаты низших сортов или консервы; 6,5 т — основное производство колбасных изделий	Распределение основано на категориях качества сырья, с учетом требований к переработке	2 балла: Правильное распределение и обоснование; 1 балл: Распределение с незначительными ошибками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
11	в) +4°C	Согласно требованиям к приемке охлажденного мяса, температура в толще мышц должна быть не выше +4°C	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
12	1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г	Кость перерабатывается в желатин, жир-сырец — в технический жир, шквара — в кормовую муку, кровь пищевая — в белковые препараты	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
13	Инструкция: 1) Перед работой проверить	Инструкция разработана на основе правил	2 балла: Полная инструкция с

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	исправность оборудования; 2) Соблюдать последовательность включения/выключения; 3) Использовать СИЗ (каски, перчатки, спецобувь); 4) При аварии — остановить оборудование, отключить питание, сообщить руководителю; 5) Проводить плановый технический осмотр	охраны труда и безопасной эксплуатации оборудования	перечислением всех пунктов; 1 балл: Инструкция с незначительными пропусками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
14	Коэффициент водоотведения = 14/(5+8+3) = 14/16 = 0,875. Нормативное значение 0,85-0,95 — соответствует. Отчет должен содержать анализ структуры: технологические нужды — 50%, мойка — 31,25%, бытовые — 18,75%	Расчет водоотведения важен для контроля эффективности водопотребления на предприятии	2 балла: Правильный расчет и вывод, отчет составлен; 1 балл: Расчет верен, но выводы неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
15	1-А, 2-В, 3-Г, 4-Б	Для фарша используют микроскопию, для натуральных полуфабрикатов — определение содержания костей, для сублимированных — контроль давления, для консервов — содержание соли	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок
16	1-Б, 2-Д, 3-В, 4-Г, 5-А	Вареные колбасы контролируют на крахмал, ливерные — на белок, кровяные — на фосфаты, ферментированные — на кислотное число, реструктурированные — на упругость	2 балла: Полностью правильное соответствие; 1 балл: Одна ошибка; 0 баллов: Две и более ошибок

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
17	б) Соответствует норме (допустимо до 0,01%)	По ТР ТС 034/2013 допустимое содержание нитрита натрия в вареных колбасах до 0,01% (100 мг/кг)	1 балл за верный ответ; 0 баллов за неверный или отсутствие ответа
18	Протокол: 1) Органолептика: цвет — серовато-розовый, запах — свойственный, консистенция — плотная; 2) Влага — не более 65%; 3) Жир — не менее 12%; 4) Соль — 1,5-2,5%; 5) Хлеб — не более 15%. Заключение: продукция соответствует ГОСТ и ТР ТС 034/2013	Протокол составлен в соответствии с требованиями ГОСТ 7269, ГОСТ 9792 и ТР ТС 034/2013	2 балла: Полный протокол с нормативными значениями; 1 балл: Протокол с незначительными пропусками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
19	Корректировка: снизить температуру до +40°C, увеличить время копчения до 24-48 часов для обеспечения нормальной усушки. Фактическая масса = 100 × (1-0,08) = 92 кг. Усушка ниже нормы (8% < 15-18%), что приводит к повышенной влажности и быстрой порче продукта	Режим копчения должен обеспечивать требуемую усушку для консервации продукта и формирования органолептических свойств	2 балла: Правильный расчет и анализ; 1 балл: Расчет верен, но выводы неполные; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует
20	1) Коэффициент пересчета: 100 кг готовой продукции = 110 кг сырья, для 500 кг готовой продукции: 500×110/100=550 кг сырья. 2) Содержание белка: говядина (35×0,18=6,3 кг), свинина (45×0,14=6,3 кг), молоко (20×0,032=0,64 кг), яйца (5×0,127=0,635 кг). Итого 13,875 кг белка на 100 кг готовой продукции, т.е. 13,875% > 11% — соответствует. 3) Меры	Расчеты основаны на рецептуре и требованиях к содержанию белка в готовом продукте	2 балла: Правильные расчеты, оценка соответствия, предложены меры; 1 балл: Расчеты с незначительными ошибками; 0 баллов: Ответ неверный или отсутствует

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	стабилизации: контроль влажности сырья, соблюдение технологических режимов, дозирование компонентов		

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из четырех предложенных вариантов ответа выберите один правильный и запишите его буквенное обозначение в бланк ответов. Время выполнения задания — 1 минута	Задание 1 (ОК.01): Что из перечисленного относится к актуальному профессиональному контексту технолога мясной промышленности? а) Требования к оформлению личного кабинета налогоплательщика; б) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01; в) Технический регламент ТР ТС 034/2013; г) Правила дорожного движения при перевозке грузов
Задание закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между элементами левого и правого столбцов. Запишите в бланк ответов последовательность букв (например: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г). Время выполнения задания — 3 минуты	Задание 9 (ПК 2.1.): Установите соответствие между видом документа и его содержанием при контроле качества мясного сырья: 1. Журнал приемки сырья - А. Результаты органолептической оценки; 2. Акт отбора проб - Б. Данные о количестве поступившего сырья; 3. Протокол испытаний - В. Информация о месте и времени отбора; 4. Сертификат качества - Г. Подтверждение соответствия ТР ТС
Задание открытого типа с развернутым ответом	Внимательно прочитайте задание. Дайте полный развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ должен быть аргументированным, содержать ссылки на нормативную документацию и технологические	Задание 5 (ПК 2.1.): Опишите последовательность действий технолога при отборе проб мясного сырья (говяжьих полутуш) для проведения органолептической оценки качества. Укажите, из каких частей туши отбираются пробы, какое количество образцов необходимо и как они маркируются.

Тип задания	Инструкция	Пример задания
	требования. Для выполнения задания используйте отдельный лист. Время выполнения — 5-7 минут	Обоснуйте каждый этап с точки зрения требований нормативной документации
Задание комбинированного типа	Внимательно прочитайте задание. Выполните необходимые расчеты, проанализируйте полученные результаты и сделайте обоснованные выводы. Ответ должен содержать математические расчеты, пояснения и практические рекомендации. Время выполнения — 3 минуты	Задание 10 (ПК 2.2.): При контроле производственных стоков мясоперерабатывающего предприятия были выявлены показатели: pH = 6,8, ХПК = 1800 мг O_2/л, $БПК_5$ = 900 мг O_2/л, жир = 350 мг/л, белок = 420 мг/л. Определите, соответствуют ли данные показатели допустимым нормам. Укажите, какие показатели превышают норму и какие меры по очистке могут быть применены
Задание открытого типа с решением технологической задачи	Внимательно прочитайте технологическую задачу. Выполните необходимые расчеты с учетом физико-химических и технологических параметров. Оцените влияние параметров на качество продукции. Предложите практические рекомендации по оптимизации технологического процесса. Время выполнения — 5 минут	Задание 20 (ПК 2.3.): Рассчитайте необходимое количество тепла для охлаждения говяжьей туши массой 150 кг от +18°C до +4°C, ориентировочное время охлаждения. Оцените, как изменится время охлаждения при увеличении скорости циркуляции воздуха

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы (для одного варианта)

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

БАНК ЗАДАНИЙ

Вариант 1.

Задание 1 (ОК.01)
Что из перечисленного относится к актуальному профессиональному контексту технолога мясной промышленности?
а) Требования к оформлению личного кабинета налогоплательщика
б) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 для предприятий общественного питания
в) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)
г) Правила дорожного движения при перевозке грузов
Задание 2 (ОК.02)
Какой из перечисленных источников информации является нормативным документом, обязательным для применения при контроле качества мясной продукции?
а) Статья в научном журнале "Мясная индустрия"
б) ГОСТ 9792-2017 "Колбасы вареные. Правила приемки и методы испытаний"
в) Рекламный каталог поставщика оборудования
г) Статья в Википедии о мясных продуктах
Задание 3 (ОК.04)
Какое из перечисленных действий способствует эффективной работе в коллективе смены на мясоперерабатывающем предприятии?
а) Критика недостатков работы коллег в присутствии руководства
б) Выполнение только своих прямых обязанностей, игнорируя просьбы коллег о помощи
в) Конструктивное обсуждение возникших проблем и совместный поиск решений
г) Передача ответственности за свои ошибки другим членам коллектива
Задание 4 (ПК 2.1.)
При приемке мяса говядины по ГОСТ 34120-2017 установлено, что туша имеет темно-красный цвет, запах кисловатый, поверхность подсохшая. Такое мясо классифицируется как:
а) Свежее
б) Сомнительной свежести
в) Несвежее
г) Условно годное
Задание 5 (ПК 2.1.)
Задание:
Опишите последовательность действий технолога при отборе проб мясного сырья (говяжьих полутуш) для проведения органолептической оценки качества. Укажите, из каких частей туши отбираются пробы, какое количество образцов необходимо и как они маркируются. Обоснуйте каждый этап с точки зрения требований нормативной документации.
Задание 6 (ПК 2.1.)
Составьте алгоритм безопасного обслуживания подвесного пути для транспортировки мясных туш в камере охлаждения. Перечислите основные правила охраны труда и техники безопасности при перемещении сырья, а также действия при возникновении аварийной ситуации (обрыв крюка, заклинивание транспортера).
Задание 7 (ПК 2.1.)
Оптимальная температура воздуха в камере охлаждения свиных полутуш на первой стадии охлаждения составляет:
а) от -8 до -4 °С

б) от 0 до +4 °C
в) от +8 до +12 °C
г) от -2 до 0 °C

Задание 8 (ПК 2.1.)

В процессе охлаждения говяжьих полутуш показания термометра в толще мышц бедра составили +8°C при заданной конечной температуре +2°C. Температура воздуха в камере -1°C, скорость движения воздуха 0,5 м/с. Определите, как следует скорректировать режим охлаждения для достижения требуемой температуры в установленное время. Предложите конкретные параметры регулировки.

Задание 9 (ПК 2.1.)

Установите соответствие между видом документа и его содержанием при контроле качества мясного сырья:

Вид документа	**Содержание**
1. Журнал приемки сырья	А. Результаты органолептической и лабораторной оценки качества м
2. Акт отбора проб	Б. Данные о количестве поступившего сырья, его категории и массе
3. Протокол испытаний	В. Информация о месте и времени отбора образцов, их количестве
4. Сертификат качества	Г. Документ, подтверждающий соответствие продукции требования

Задание 10 (ПК 2.2.)

При контроле производственных стоков мясоперерабатывающего предприятия были выявлены следующие показатели:

- pH = 6,8
- ХПК = 1800 мг O_2/л
- $БПК_5$ = 900 мг O_2/л
- Содержание жира = 350 мг/л
- Содержание белка = 420 мг/л

Определите, соответствуют ли данные показатели допустимым нормам для сброса в городскую канализацию? Укажите, какие показатели превышают норму и какие меры по очистке стоков могут быть применены на предприятии. (Нормативные значения: ХПК не более 500 мг/л, $БПК_5$ не более 300 мг/л, жиры не более 50 мг/л, белки не более 100 мг/л, pH 6,5-8,5)

Задание 11 (ПК 2.2.)

При контроле качества замороженных мясных блоков обнаружено, что температура в центре блока составляет -12°C. В соответствии с требованиями нормативной документации, такая температура:

а) Соответствует требованиям к замороженному мясу
б) Не соответствует, так как должна быть не выше -8°C
в) Не соответствует, так как должна быть не выше -18°C
г) Соответствует, так как допускается температура до -10°C

Задание 12 (ПК 2.2.)

Установите соответствие между видом анализа производственных стоков и методом его проведения:

Вид анализа	**Метод проведения**
1. Определение pH	А. Гравиметрический метод

Вид анализа	Метод проведения
2. Определение содержания жира	Б. Потенциометрический метод
3. Определение ХПК	В. Экстракционно-весовой мето
4. Определение содержания взвешенных веществ	Г. Бидихроматный метод

Задание 13 (ПК 2.2.)

На участке переработки отходов мясного производства (субпродукты II категории, кость, шквара) были выявлены следующие нарушения:

1. Отсутствие маркировки емкостей для сбора отходов
2. Хранение отходов более 12 часов без холодильной обработки
3. Отсутствие документации по утилизации отходов
4. Неисправность системы вентиляции в помещении

Укажите, какие из данных нарушений являются критическими с точки зрения санитарных и экологических требований. Предложите мероприятия по их устранению и оформлению соответствующей документации.

Задание 14 (ПК 2.2.)

При контроле температуры хранения костных отходов в производственном цехе в течение 8 часов были зафиксированы следующие показания термометра:

- 0 час: +6°C
- 2 час: +8°C
- 4 час: +10°C
- 6 час: +12°C
- 8 час: +14°C

Рассчитайте среднюю температуру хранения отходов. Соответствует ли полученное значение требованиям хранения мясных отходов для дальнейшей промышленной переработки (норма не выше +4°C)? При несоответствии предложите меры по нормализации температурного режима.

Задание 15 (ПК 2.3.)

Установите соответствие между видом лабораторного исследования полуфабрикатов и определяемым показателем:

Вид исследования	**Определяемый показатель**
1. Органолептический анализ	А. Массовая доля поваренной соли
2. Физико-химический анализ	Б. Цвет, запах, консистенция
3. Микробиологический анализ	В. Содержание КМАФАнМ
4. Определение массовой доли влаги	Г. Высушивание при 105°C

Задание 16 (ПК 2.3.)

Установите соответствие между видом готового продукта из мяса и контролируемым показателем качества:

Вид продукта	**Контролируемый показатель**
1. Вареные колбасы	А. Кислотное число жира
2. Полукопченые колбасы	Б. Влагоудерживающая способность
3. Ливерные колбасы	В. Массовая доля крахмала
4. Цельномышечные продукты	Г. Содержание нитрита натрия
5. Консервы мясные	Д. Упругость консистенции

Задание 17 (ПК 2.3.)

При лабораторном контроле качества замороженных мясных полуфабрикатов (котлеты натуральные из говядины) обнаружено, что цвет продукта неравномерный, на поверхности имеются темные пятна. Наиболее вероятная причина данного дефекта:

а) Несоблюдение температурного режима замораживания

б) Использование мяса с высоким содержанием соединительной ткани

в) Недостаточная влажность воздуха в морозильной камере

г) Превышение срока хранения полуфабрикатов

Задание 18 (ПК 2.3.)

Опишите порядок отбора проб для лабораторного анализа качества вареных колбасных изделий (колбаса "Докторская") при производственном контроле. Укажите:

- Количество образцов от партии
- Методику отбора (из каких мест, как маркируются)
- Перечень определяемых показателей согласно требованиям ТР ТС 034/2013
- Документальное оформление результатов отбора

Задание 19 (ПК 2.3.)

В процессе производства полукопченой колбасы "Краковская" на этапе осадки были выявлены следующие отклонения:

- Температура в камере осадки +12°С (норма +2...+4°С)
- Влажность воздуха 70% (норма 85-90%)
- Длительность осадки 12 часов (норма 24-48 часов)

Оцените влияние данных отклонений на качество готового продукта. Предложите корректирующие мероприятия для устранения нарушений и предупредите возможные производственные риски.

Задание 20 (ПК 2.3.)

Для производства вареной колбасы "Молочная" требуется подготовить охлажденное мясное сырье с температурой не выше +4°С. На предприятие поступило сырье (говядина жилованная) с начальной температурой +18°С. Используется камера охлаждения с температурой воздуха -2°С. Теплофизические характеристики мяса: удельная теплоемкость 3,5 кДж/(кг·°С), плотность 1050 кг/м³. Коэффициент теплопередачи 6 Вт/(м²·°С). Масса одной туши 150 кг, площадь поверхности 2,5 м².

Рассчитайте:

1. Необходимое количество тепла для охлаждения одной туши до требуемой температуры.
2. Ориентировочное время охлаждения (при условии постоянной температуры воздуха и равномерного охлаждения).
3. Оцените, как изменится время охлаждения при увеличении скорости циркуляции воздуха в камере.

Вариант 2

Задание 1 (ОК.01)

Задание:

На предприятии по производству колбасных изделий было обнаружено, что готовая продукция имеет посторонний запах и сероватый оттенок. Какой первый шаг должен предпринять технолог для решения данной проблемы?

а) Списать всю продукцию и начать производство с новым сырьем

б) Провести анализ сырья и технологического процесса для выявления причины

в) Увеличить дозу нитрита натрия для улучшения цвета

г) Изменить режим термической обработки без выяснения причины

Задание 2 (ОК.02)

Технологу необходимо найти актуальную информацию о требованиях к содержанию нитрита натрия в вареных колбасах. Какой источник информации является наиболее достоверным и обязательным к применению?

а) Статьи в интернете на форумах технологов
б) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
в) Рекламные материалы производителей пищевых добавок
г) Учебники по технологии мяса 10-летней давности

Задание 3 (ОК.04)

При приемке мясного сырья на предприятии выявлено несоответствие качества (наличие повторного замораживания). Ваши действия как технолога по взаимодействию с поставщиком:
а) Принять сырье, чтобы не нарушать производственный план
б) Составить акт рекламации и предложить поставщику замену некачественного сырья
в) Самостоятельно использовать сырье с пониженной категорией
г) Отказаться от дальнейшего сотрудничества без объяснения причин

Задание 4 (ПК 2.1.)

Для производства вареных колбас наиболее оптимальными технологическими свойствами обладает мясо:
а) С высоким содержанием жира (более 30%)
б) С pH в диапазоне 5,6-6,2
в) С pH ниже 5,2
г) С высоким содержанием соединительной ткани

Задание 5 (ПК 2.1.)

Задание:

Разработайте схему входного контроля качества свинины для производства вареных колбас. Включите в схему:

1. Этапы приемки и отбора проб
2. Методы контроля (органолептические, физико-химические, микробиологические)
3. Критерии оценки качества согласно требованиям нормативной документации
4. Порядок оформления документации

Задание 6 (ПК 2.1.)

Технологу необходимо разместить 120 свиных полутуш в холодильной камере с площадью 100 м² (высота 4 м) для охлаждения. Разработайте схему оптимальной загрузки камеры с учетом правил размещения продукции на подвесных путях. Укажите:

- Необходимое количество подвесных путей и расстояние между ними
- Расстояние между полутушами и от стен камеры
- Микроклиматические параметры в камере
- Последовательность загрузки

Задание 7 (ПК 2.1.)

При приемке говяжьих полутуш на мясоперерабатывающем предприятии документом, подтверждающим безопасность и качество сырья, является:
а) Товарно-транспортная накладная
б) Ветеринарное свидетельство (сертификат)
в) Счет-фактура поставщика
г) Договор поставки

Задание 8 (ПК 2.1.)

Индикатор сформированности компетенции: Уметь: У76 соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности

При проверке цеха первичной переработки сырья выявлены следующие недостатки:

- Наличие ржавчины на оборудовании (подвесные пути)
- Отсутствие маркировки разделочных досок
- Использование деревянных поддонов для хранения мяса

- Щели в местах примыкания стен к полу
- Отсутствие бактерицидных ламп

Составьте план мероприятий по устранению нарушений с указанием сроков и ответственных лиц. Обоснуйте каждый пункт с точки зрения санитарно-гигиенических требований.

Задание 9 (ПК 2.1.)

Установите соответствие между документом, составляемым при приемке мясного сырья, и его назначением:

Документ	**Назначение**
1. Журнал регистрации температурного режима холодильной камеры	А. Фиксация результатов органолептической оценки мяса
2. Журнал приемки сырья по качеству	Б. Документирование процесса охлаждения продукции
3. Журнал санитарного состояния оборудования	В. Учет количества и качества поступившего сырья
4. Ветеринарный акт осмотра туш	Г. Фиксация результатов ветеринарно-санитарного контроля

Задание 10 (ПК 2.2.)

При приемке партии говяжьих полутуш (10 т) было выявлено:

- 1,5 т мяса с признаками порчи (цвет серый, запах кислый)
- 2 т мяса с механическими повреждениями (загрязнения, разрывы тканей)
- Остальное мясо соответствует требованиям нормативной документации

Предложите схему распределения и переработки данной партии сырья с учетом требований к производственным отходам и вторичным ресурсам. Укажите направления использования каждой категории мяса.

Задание 11 (ПК 2.2.)

При приемке свиных туш на переработку температура в толще мышц бедра должна быть не выше:

а) +8°C

б) +12°C

в) +4°C

г) +15°C

Задание 12 (ПК 2.2.)

Установите соответствие между видом отходов производства и способом их утилизации:

Вид отходов	**Способ утилизации**
1. Кость	А. Производство кормовой муки
2. Жир-сырец	Б. Переработка на технический жир
3. Шквара	В. Производство желатина
4. Кровь пищевая	Г. Производство белковых препаратов

Задание 13 (ПК 2.2.)

На участке сбора и утилизации производственных отходов мясокомбината установлено следующее оборудование: накопительные емкости, транспортер для подачи отходов, сепаратор для отделения жира, центрифуга. Составьте инструкцию по безопасной эксплуатации данного оборудования для персонала. Включите в инструкцию:

- Основные правила безопасности при работе с оборудованием
- Порядок включения и выключения
- Действия при аварийных ситуациях
- Средства индивидуальной защиты

Задание 14 (ПК 2.2.)

В журнале учета производственных стоков за сутки зафиксированы следующие данные:

- Расход воды на мойку оборудования: 5 м³

- Расход воды на технологические нужды: 8 м³
- Расход воды на санитарно-бытовые нужды: 3 м³
- Сброс стоков в городскую канализацию: 14 м³

Рассчитайте коэффициент водоотведения предприятия. Соответствует ли он нормативным значениям (0,85-0,95) для мясоперерабатывающих предприятий? Составьте отчетную документацию с анализом структуры водопотребления и водоотведения.

Задание 15 (ПК 2.3.)

Установите соответствие между видом полуфабриката и методом его лабораторного контроля:

Вид полуфабриката	**Метод контроля**
1. Мясной фарш	А. Микроскопия мазка-отпечатка
2. Натуральные полуфабрикаты	Б. Определение содержания соли
3. Сублимированные продукты	В. Определение массовой доли костей
4. Мясные консервы	Г. Контроль остаточного давления

Задание 16 (ПК 2.3.)

Установите соответствие между видом готового продукта из мяса и методом контроля его качества:

Вид продукта	**Метод контроля**
1. Вареные колбасы	А. Определение упругости
2. Ливерные колбасы	Б. Определение массовой доли крахмала
3. Кровяные колбасы	В. Определение содержания фосфатов
4. Ферментированные колбасы	Г. Определение кислотного числа
5. Реструктурированные продукты	Д. Определение массовой доли белка

Задание 17 (ПК 2.3.)

При лабораторном исследовании вареной колбасы установлено, что содержание нитрита натрия составляет 0,008%. Согласно требованиям ТР ТС 034/2013, это:

а) Превышает допустимый уровень (норма 0,005%)

б) Соответствует норме (допустимо до 0,01%)

в) Значительно ниже нормы (требуется увеличение дозы)

г) Не регламентируется для вареных колбас

Задание 18 (ПК 2.3.)

Составьте протокол лабораторного исследования качества замороженных мясных полуфабрикатов (котлеты рубленые) по следующим показателям:

- Органолептическая оценка
- Массовая доля влаги
- Массовая доля жира
- Массовая доля поваренной соли
- Массовая доля хлеба

Укажите нормативные значения для каждого показателя согласно требованиям ГОСТ и ТР ТС, оформите заключение о качестве продукции.

Задание 19 (ПК 2.3.)

При производстве полукопченой колбасы "Краковская" на этапе копчения температура в камере копчения составляет +45°С при норме +40°С, длительность копчения 12 часов при норме 2-4 часа. Предложите корректировку технологического режима. Рассчитайте фактическую массу готового продукта, если исходная масса батонов составляла 100 кг, усушка в процессе копчения составляет 8% при норме 15-18%. Сделайте вывод о качестве готового продукта.

Задание 20 (ПК 2.3.)

На предприятии производится вареная колбаса "Докторская". Выход готовой продукции составляет 110% к массе сырья (Н=1,1). Для производства используется следующее сырье на 100 кг готовой продукции:

- Говядина жилованная высшего сорта - 35 кг
- Свинина полужирная - 45 кг
- Молоко коровье - 20 кг
- Яйца куриные - 5 кг
- Соль поваренная - 2,5 кг
- Нитрит натрия - 0,05 кг
- Специи - 0,5 кг

Рассчитайте:

1. Массу сырья для получения 500 кг готовой продукции
2. Содержание белка в готовой продукции (содержание белка в говядине - 18%, в свинине - 14%, в молоке - 3,2%, в яйцах - 12,7%)
3. Оцените соответствие содержания белка требованиям ГОСТ (не менее 11%)
4. Предложите меры по стабилизации выхода и качества продукции

Комплект оценочных материалов по производственному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
***по междисциплинарному курсу* 03.01 «Организация работы структурного подразделения»**

Назначение комплекта оценочных материалов по производственному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по производственному модулю ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения включает:

58. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
59. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
60. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	1
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	3

ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	3
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	3
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	5
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.	5
Всего		**20**

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Наименование индикаторов сформированности компетенции**	**Наименование дисциплины/ МДК/ практики**	**Семестр**	**Номер задания**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**З1** – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; **З2** – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **З3** – основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; **З4** – методы работы в профессиональной и смежных сферах; **З5** – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; **У1** – распознавать задачу и/или проблему в	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	1

		профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; **У2** – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; **У3** – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; **У4** – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; **У5** – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).			
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	**З95** – принципов и форм организации производственного процесса; **З96** – методики расчета выхода продукции; **З97** – структуры издержек производства и пути снижения затрат; **З98** – методики	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	2, 3

		расчета экономических показателей; **У97** – рассчитывать выход продукции в ассортименте; **У98** – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; **Н72** – планирования работы структурного подразделения; **Н73** – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; **Н74** – принятия управленческих решений.			
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	**З99** – принципов и видов планирования работы бригады (команды); **З100** – основных приемов организации работы исполнителей; **З101** – способов и показателей оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); **У99** – планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	4, 5, 6

		инструкциями работников; **У100** – оформлять планы работы по установленной форме; **У101** – проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; **Н75** – планирования работы структурного подразделения; **Н76** – оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; **Н77** – принятия управленческих решений.			
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	**З102** – принципов и видов планирования работы бригады (команды); **З103** – основных приемов организации работы исполнителей; **З104** – правил и принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; **У102** – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	7, 8, 9

		готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; **У103** – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; **У104** – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; **У 105** – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; **У106** – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; **У 107** – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; **У108** – обеспечивать безопасные условия труда на производстве; **Н78** – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; **Н79** – контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой			

		продукции при производстве продуктов животного происхождения; **Н80** – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; **Н81** – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; **Н82** – обеспечения безопасных условий труда на производстве; **Н83** – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; **Н84** – участия в планировании основных показателей производства.			
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	**З105** – способов и показателей оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды); **У109** – использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	10, 11, 12, 13, 14

		документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); **У110** – сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; **У111** – осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; **У112** – принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; **Н85** – группировки и анализа информации; **Н86** – расчета показателей производительности труда; **Н87** – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; **Н88** – расчета суммы прибыли, процента рентабельности; **Н89** – расчета показателей использования производственной мощности, основных и			

		оборотных средств.			
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию.	**З106** – учета и отчетности в производстве продуктов животного происхождения; **З107** – основ производственного учета; **З108** – материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; **З109** – норм времени и выработки по технологическим операциям; **У113** – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; **У114** – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; **У115** – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; **У116** – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; **У117** – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;	**МДК. 03.01** Организация работы структурного подразделения	5,6	15, 16, 17, 18, 19, 20

		У118 – определять потребности в рабочей силе; **У119** – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; **У120** – учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий; **Н90** – ведения утвержденной учетно-отчетной документации; **Н91** – проверки товарного оформления и хранения продукции; **Н92** – оформления документов на отпущенную продукцию; **Н93** – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; **Н94** – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности (Вариант 1 и 2)

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности**	**Время (мин)**
ОК.01	**У1** – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте,	1	Тест с выбором ответа	Базовый	2

	анализировать и выделять её составные части; **У2** – определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; **З2** – структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; **З5** – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.				
ПК 3.1.	**У97** – рассчитывать выход продукции в ассортименте; **З96** – методики расчета выхода продукции.	2	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.1.	**У98** – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; **Н74** – принятия управленческих решений.	3	Тест с выбором ответа	Базовый	2
ПК 3.1.	**У97** – рассчитывать выход продукции в ассортименте; **У98** – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; **Н72** – планирования работы структурного подразделения.	4	Задача с кратким ответом	Высокий	12
ПК 3.2.	**У99** – планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; **З99** – принципов и видов планирования работы бригады (команды).	5	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.2.	**У100** – оформлять планы работы по установленной	6	Тест с выбором	Базовый	1

	форме; **У101** – проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.		ответа		
ПК 3.2.	**У101** – проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; **З101** – способов и показателей оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	7	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.3.	**У102** – применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; **З103** – основных приемов организации работы исполнителей.	8	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.3.	**У105** – рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; **У106** – проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; **Н80** – расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; **Н81** – инструктажа и обучения персонала на рабочих местах.	9	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.3.	**У107** – организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; **У108** – обеспечивать безопасные условия труда на производстве; **Н82** – обеспечения безопасных условий труда	10	Тест с выбором ответа	Базовый	1

	на производстве; **Н83** – разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.				
ПК 3.4.	**У109** – использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); **У110** – сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; **З105** – способов и показателей оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).	11	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.4.	**У111** – осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; **Н85** – группировки и анализа информации.	12	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.4.	**У112** – принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; **Н88** – расчета суммы прибыли, процента рентабельности.	13	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.4.	**У109** – использовать различные методы контроля работы исполнителей; **Н86** – расчета показателей производительности труда; **Н87** – расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ.	14	Задача с кратким ответом	Повышенный	10

ПК 3.4.	**У112** – принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения; **Н89** – расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.	15	Тест с выбором ответа	Базовый	2
ПК 3.5.	**У113** – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; **Н90** – ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	16	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.5.	**У114** – проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; **У115** – проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; **З107** – основ производственного учета.	17	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.5.	**У116** – составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; **У117** – вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; **Н93** – составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; **Н94** – учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.	18	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.5.	**У118** – определять потребности в рабочей силе; **З108** – материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.	19	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.5.	**У119** – проводить	20	Задача с	Высокий	12

	инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; **У120** – учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий; **Н91** – проверки товарного оформления и хранения продукции; **Н92** – оформления документов на отпущенную продукцию.		кратким ответом		

Таблица 4

Система оценивания заданий (для Варианта 1 и 2)

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы)**
1	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
2	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
3	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
4	Оценивается правильность расчётов и обоснование	**5 баллов** — верный расчёт и обоснование; **2 балла** — верный расчёт без обоснования; **0 баллов** — неверно
5	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
6	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
7	Оценивается правильность расчёта	**5 баллов** — верный расчёт; **2 балла** — арифметическая ошибка; **0 баллов** — неверно
8	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
9	Оценивается правильность расчёта и полнота ответа	**5 баллов** — верный расчёт и указаны 2 причины; **2 балла** — верный расчёт, но указана 1 причина; **0 баллов** — неверно
10	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
11	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
12	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
13	Оценивается правильность расчёта	**5 баллов** — верный расчёт; **2 балла** — арифметическая ошибка; **0 баллов** — неверно
14	Оценивается правильность расчётов	**5 баллов** — оба показателя рассчитаны верно; **2 балла** — один показатель верен; **0 баллов** — неверно
15	Оценивается правильность	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный

	выбора ответа	ответ
16	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
17	Оценивается правильность выбора ответа	**1 балл** — верный ответ; **0 баллов** — неверный ответ
18	Оценивается правильность расчёта и анализа	**5 баллов** — верный расчёт и 2 причины брака; **2 балла** — верный расчёт, 1 причина; **0 баллов** — неверно
19	Оценивается правильность расчёта потребности	**5 баллов** — верный расчёт; **2 балла** — арифметическая ошибка; **0 баллов** — неверно
20	Оценивается правильность расчёта и полнота ответа	**5 баллов** — верный расчёт и указаны методы контроля; **2 балла** — верный расчёт, без методов контроля; **0 баллов** — неверно

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Не требуется
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.	Калькулятор
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Не требуется
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Калькулятор
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Калькулятор
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	Калькулятор

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов
Вариант 1

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	**Б**	Для решения проблемы нужно сначала проанализировать причины	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
2	**А**	Выход мяса после	**1 балл** — выбран верный

		жиловки = 1100 × 0,82 = 902 кг	ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
3	**В**	Прибыль = Выручка − Себестоимость = 2 000 000 − 1 500 000 = 500 000 руб.	**1 балл** — выбран верный ответ (В); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
4	Решение: 1) 2000 × 1,2 = 2400 кг сырья; 2) Предложен способ увеличения прибыли (например, снижение затрат или увеличение объёма)	Расчёт потребности в сырье и обоснование управленческого решения	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в сырье и предложен обоснованный способ увеличения прибыли; **2 балла** — верно рассчитана потребность в сырье, но способ увеличения прибыли не обоснован или отсутствует; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
5	**А**	Планирование работы исполнителей — основная функция мастера	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
6	**А**	Проверяемость — это возможность подтвердить выполнение задания	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
7	Решение: 500 × 1,15 = 575 кг сырья	Расчёт потребности в сырье с учётом нормы расхода	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в сырье (575 кг); **2 балла** — допущена арифметическая ошибка в расчётах; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
8	**А**	Органолептический контроль — основной метод оценки качества сырья	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
9	Решение: 50 × 0,5 = 25 кг соли; Причины брака: нарушение режима варки, некачественная оболочка	Расчёт потребности и анализ причин брака	**5 баллов** — верно рассчитано количество соли и указаны 2 причины брака; **2 балла** — верно рассчитано количество соли, но указана только 1

			причина брака; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
10	**Б**	Проведение инструктажа входит в обязанности мастера	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
11	**Б**	Текущее наблюдение — метод контроля работы исполнителей	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
12	**В**	Группировка используется для анализа качественных показателей	**1 балл** — выбран верный ответ (В); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
13	Решение: Прибыль = 300 000 − 220 000 = 80 000 руб.; Рентабельность = 80 000 / 220 000 × 100 = 36,4 %	Расчёт прибыли и рентабельности	**5 баллов** — верно рассчитаны прибыль и рентабельность; **2 балла** — верно рассчитана прибыль, но допущена ошибка в расчёте рентабельности (или наоборот); **0 баллов** — расчёты неверны или отсутствуют
14	Решение: ПТ до = 5000 / 10 = 500 кг/чел.; ПТ после = 500 × 1,1 = 550 кг/чел.; Эффект = 5000 × 0,1 × 300 = 150 000 руб.	Расчёт производительности труда и экономического эффекта	**5 баллов** — верно рассчитаны оба показателя (производительность и экономический эффект); **2 балла** — верно рассчитан один из показателей, допущена ошибка в другом; **0 баллов** — расчёты неверны или отсутствуют
15	**А**	Коэффициент использования мощности = Факт / План = 850 / 1000 = 0,85	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
16	**Б**	Учётно-отчётная документация ведётся по установленным формам	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
17	**А**	Маркировка и упаковка относятся к товарному оформлению	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ

			отсутствует
18	Решение: Остаток = 200 + 500 − 580 = 120 кг; Причины брака: нарушение температурного режима, дефект оболочки	Расчёт остатка сырья и анализ причин брака	**5 баллов** — верно рассчитан остаток сырья и указаны 2 причины брака; **2 балла** — верно рассчитан остаток сырья, но указана только 1 причина брака; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
19	Решение: 1000 / 200 = 5 человек	Расчёт потребности в рабочей силе	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в рабочей силе (5 человек); **2 балла** — допущена арифметическая ошибка в расчётах; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
20	Решение: 1000 / 8 = 125 кг/час; Методы контроля: проверка выполнения сменного задания, анализ отчётной документации	Расчёт производительности и методы контроля	**5 баллов** — верно рассчитана производительность и указаны 2 метода контроля; **2 балла** — верно рассчитана производительность, но указан только 1 метод контроля; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует

Вариант 2

Номер задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1	**Б**	При поступлении жалобы нужно проверить документацию партии и провести анализ	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
2	**Б**	1000 × 1,05 = 1050 кг сырья	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
3	**А**	Прибыль = 2 300 000 − 1 500 000 = 800 000 руб.	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
4	Решение: 1) 1500 × 1,1 = 1650 кг сырья; 2) Предложен способ снижения себестоимости (например, смена поставщика или снижение отходов)	Расчёт потребности в сырье и обоснование управленческого решения	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в сырье и предложен обоснованный способ снижения себестоимости; **2 балла** — верно рассчитана потребность в сырье, но способ снижения себестоимости не обоснован или отсутствует; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
5	**А**	Принцип непрерывности означает взаимосвязь планов	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
6	**А**	Конкретность — основной критерий проверки плана	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
7	Решение: 300 × 1,2 = 360 кг сырья	Расчёт потребности в сырье	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в сырье (360 кг); **2 балла** — допущена арифметическая ошибка в расчётах; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
8	**Б**	Проведение инструктажа на рабочем месте входит в обязанности мастера	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
9	Решение: 80 × 0,4 = 32 кг соли; Причины брака: нарушение	Расчёт потребности и анализ причин брака	**5 баллов** — верно рассчитано количество соли и указаны 2 причины брака;

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	рецептуры, сбой оборудования		**2 балла** — верно рассчитано количество соли, но указана только 1 причина брака; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
10	**А**	Бесперебойная работа обеспечивается своевременной поставкой сырья и исправным оборудованием	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
11	**А**	Проверка документов — метод контроля на основе отчётной документации	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
12	**Б**	Расчёт показателей производительности относится к анализу количественных данных	**1 балл** — выбран верный ответ (Б); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
13	Решение: Прибыль = 400 000 − 320 000 = 80 000 руб.; Рентабельность = 80 000 / 320 000 × 100 = 25 %	Расчёт прибыли и рентабельности	**5 баллов** — верно рассчитаны прибыль и рентабельность; **2 балла** — верно рассчитана прибыль, но допущена ошибка в расчёте рентабельности (или наоборот); **0 баллов** — расчёты неверны или отсутствуют
14	Решение: ПТ до = 6000 / 12 = 500 кг/чел.; ПТ после = 500 × 1,12 = 560 кг/чел.; Эффект = 6000 × 0,12 × 300 = 216 000 руб.	Расчёт производительности труда и экономического эффекта	**5 баллов** — верно рассчитаны оба показателя (производительность и экономический эффект); **2 балла** — верно рассчитан один из показателей, допущена ошибка в другом; **0 баллов** — расчёты

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
			неверны или отсутствуют
15	**А**	Коэффициент загрузки = 850 / 1000 = 0,85 или 85 %	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
16	**А**	Материальный баланс отражает расход и потери сырья	**1 балл** — выбран верный ответ (А); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
17	**В**	Материальный баланс не включает прибыль от реализации	**1 балл** — выбран верный ответ (В); **0 баллов** — выбран неверный ответ или ответ отсутствует
18	Решение: Остаток = 150 + 400 − 480 = 70 кг; Причины брака: нарушение температурного режима, некачественное сырьё	Расчёт остатка сырья и анализ причин брака	**5 баллов** — верно рассчитан остаток сырья и указаны 2 причины брака; **2 балла** — верно рассчитан остаток сырья, но указана только 1 причина брака; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
19	Решение: 800 / 160 = 5 человек	Расчёт потребности в рабочей силе	**5 баллов** — верно рассчитана потребность в рабочей силе (5 человек); **2 балла** — допущена арифметическая ошибка в расчётах; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует
20	Решение: 1500 / 8 = 187,5 кг/час; Методы контроля: проверка выполнения	Расчёт производительности и методы контроля	**5 баллов** — верно рассчитана производительность и указаны 2 метода контроля;

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	сменного задания, анализ отчётной документации		**2 балла** — верно рассчитана производительность, но указан только 1 метод контроля; **0 баллов** — расчёт неверен или отсутствует

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа
Вариант 1

Номер задания	Тип задания	Инструкция	Задание
1	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что необходимо сделать в первую очередь при возникновении проблемы в производственном процессе? А. Сообщить руководству Б. Проанализировать причины и определить пути решения В. Остановить производство
2	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Рассчитайте выход мяса после жиловки, если на разделку поступило 1100 кг говядины на костях. Процент выхода мяса составляет 82 %. А. 902 кг Б. 950 кг В. 1000 кг
3	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Выручка цеха за месяц составила 2 000 000 руб., себестоимость продукции — 1 500 000 руб. Какова прибыль цеха? А. 300 000 руб. Б. 400 000 руб. В. 500 000 руб.
4	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Для производства 2000 кг варёной колбасы норма расхода сырья составляет 1,2 кг на 1 кг готовой продукции. 1. Рассчитайте общую потребность в сырье. 2. Предложите один способ увеличения прибыли цеха на 10 %.
5	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б	Кто непосредственно распределяет задания между исполнителями в цехе? А. Мастер Б. Начальник отдела кадров

		или В).	В. Главный инженер
6	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что означает «проверяемость» плана работы? А. Возможность подтверждения выполнения задания Б. Наличие точных дат В. Сложность выполнения
7	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ в виде числа.	Для производства 500 кг полукопчёной колбасы норма расхода сырья — 1,15 кг на 1 кг продукции. Рассчитайте общую потребность в сырье.
8	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Какой метод контроля качества сырья является основным при приёмке мяса? А. Органолептический Б. Химический анализ В. Микробиологический анализ
9	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Для производства 50 кг варёной колбасы требуется 0,5 кг соли на 1 кг продукции. 1. Рассчитайте количество соли, необходимое для производства. 2. Укажите две возможные причины возникновения брака «лопнувшая оболочка».
10	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что из перечисленного входит в обязанности мастера по организации работы коллектива? А. Расчёт рентабельности Б. Проведение инструктажа по технике безопасности В. Составление бухгалтерского баланса
11	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Какой метод контроля предполагает непосредственное наблюдение за работой исполнителей? А. Проверка документов Б. Текущее наблюдение В. Хронометраж
12	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Для анализа качественных показателей работы бригады используется: А. Расчёт Б. Измерение В. Группировка
13	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Выручка цеха составила 300 000 руб., себестоимость — 220 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность.

14	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	В цехе работают 10 человек. Объём производства — 5000 кг продукции в месяц. Внедрение НОТ позволило увеличить производительность на 10 %. 1. Рассчитайте производительность труда до внедрения. 2. Рассчитайте экономический эффект, если стоимость 1 кг — 300 руб.
15	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Фактическая мощность линии — 850 кг в смену, плановая — 1000 кг. Коэффициент использования мощности равен: А. 0,85 Б. 0,90 В. 1,15
16	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Учётно-отчётная документация в цехе ведётся: А. В произвольной форме Б. По установленным формам В. Только в электронном виде
17	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Какая операция относится к товарному оформлению продукции? А. Маркировка и упаковка Б. Расчёт себестоимости В. Составление графика поставок
18	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Остаток сырья на начало смены — 200 кг, поступило — 500 кг, израсходовано — 580 кг. 1. Рассчитайте остаток на конец смены. 2. Укажите две возможные причины брака «недоваренная колбаса».
19	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ в виде числа.	Определите потребность в рабочей силе, если сменный план — 1000 кг продукции, а норма выработки на одного работника — 200 кг в смену.
20	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Цех работает 8 часов в смену. План выпуска — 1000 кг продукции. 1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час. 2. Укажите два способа контроля выполнения планового задания.

Вариант 2

Номер задания	**Тип задания**	**Инструкция**	**Задание**

Номер задания	Тип задания	Инструкция	Задание
1	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что нужно сделать при поступлении жалобы на качество продукции? А. Проигнорировать жалобу Б. Проверить документацию партии и провести анализ В. Уволить виновного работника
2	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Рассчитайте общее количество сырья, необходимое для производства 1000 кг варёной колбасы, если норма расхода — 1,05 кг на 1 кг продукции. А. 950 кг Б. 1050 кг В. 1100 кг
3	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Фактическая выручка цеха — 2 300 000 руб., фактическая себестоимость — 1 500 000 руб. Какова фактическая прибыль? А. 800 000 руб. Б. 700 000 руб. В. 900 000 руб.
4	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Для производства 1500 кг сырокопчёной колбасы норма расхода сырья — 1,1 кг на 1 кг продукции. 1. Рассчитайте общую потребность в сырье. 2. Предложите один способ снижения себестоимости продукции на 5 %.
5	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что означает принцип непрерывности планирования? А. Планы должны быть взаимосвязаны Б. Планы должны быть прибыльными В. Планы должны быть сложными
6	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа	Что из перечисленного является критерием проверки плана? А. Конкретность

Номер задания	Тип задания	Инструкция	Задание
		из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Б. Модность В. Прибыльность
7	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ в виде числа.	Для производства 300 кг продукции норма расхода сырья — 1,2 кг на 1 кг. Рассчитайте общую потребность в сырье.
8	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Кто проводит инструктаж на рабочем месте? А. Начальник отдела кадров Б. Мастер участка В. Бухгалтер
9	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Для производства 80 кг колбасы требуется 0,4 кг нитритной соли на 1 кг продукции. 1. Рассчитайте количество соли. 2. Укажите две причины образования брака «рыхлая структура фарша».
10	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что обеспечивает бесперебойную работу производственного объекта? А. Своевременная поставка сырья и исправное оборудование Б. Высокая зарплата В. Большое количество работников
11	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Какой метод контроля основан на проверке отчётной документации? А. Проверка документов Б. Текущее наблюдение В. Опрос
12	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Расчёт показателей производительности труда относится к: А. Группировке информации Б. Анализу количественных данных

Номер задания	Тип задания	Инструкция	Задание
			В. Качественной оценке
13	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Выручка цеха — 400 000 руб., себестоимость — 320 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность.
14	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	В цехе работают 12 человек. Объём производства — 6000 кг в месяц. Внедрение НОТ позволило увеличить производительность на 12 %. 1. Рассчитайте производительность труда до внедрения. 2. Рассчитайте экономический эффект, если стоимость 1 кг — 300 руб.
15	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Фактический выпуск продукции — 850 кг в смену, паспортная мощность — 1000 кг. Коэффициент загрузки оборудования составляет: А. 0,85 Б. 1,15 В. 0,75
16	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что отражает материальный баланс сырья? А. Расход и потери сырья Б. Прибыль предприятия В. Зарплату работников
17	Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Что НЕ входит в материальный баланс сырья? А. Нормы расхода Б. Отходы производства В. Прибыль от реализации
18	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с	Остаток сырья на начало смены — 150 кг, поступило — 400 кг, израсходовано — 480 кг. 1. Рассчитайте остаток на конец

Номер задания	Тип задания	Инструкция	Задание
		обоснованием.	смены. 2. Укажите две причины брака «слипшиеся батоны».
19	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ в виде числа.	Определите потребность в рабочей силе, если сменный план — 800 кг продукции, а норма выработки — 160 кг на одного работника.
20	Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Цех работает 8 часов в смену. План выпуска — 1500 кг продукции. 1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час. 2. Укажите два метода контроля выполнения планового задания.

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	**20**	**100**

Банк заданий

Вариант 1

Задание 1

Что необходимо сделать в первую очередь при возникновении проблемы в производственном процессе?

А. Сообщить руководству

Б. Проанализировать причины и определить пути решения

В. Остановить производство

Задание 2

Рассчитайте выход мяса после жиловки, если на разделку поступило 1100 кг говядины на костях. Процент выхода мяса составляет 82 %.

А. 902 кг

Б. 950 кг

В. 1000 кг

Задание 3

Выручка цеха за месяц составила 2 000 000 руб., себестоимость продукции — 1 500 000 руб. Какова прибыль цеха?

А. 300 000 руб.

Б. 400 000 руб.

В. 500 000 руб.

Задание 4

Для производства 2000 кг варёной колбасы норма расхода сырья составляет 1,2 кг на 1 кг готовой продукции.

1. Рассчитайте общую потребность в сырье.
2. Предложите один способ увеличения прибыли цеха на 10 %.

Задание 5

Кто непосредственно распределяет задания между исполнителями в цехе?

А. Мастер

Б. Начальник отдела кадров

В. Главный инженер

Задание 6

Что означает «проверяемость» плана работы?

А. Возможность подтверждения выполнения задания

Б. Наличие точных дат

В. Сложность выполнения

Задание 7

Для производства 500 кг полукопчёной колбасы норма расхода сырья — 1,15 кг на 1 кг продукции. Рассчитайте общую потребность в сырье.

Задание 8

Какой метод контроля качества сырья является основным при приёмке мяса?

А. Органолептический

Б. Химический анализ

В. Микробиологический анализ

Задание 9

Для производства 50 кг варёной колбасы требуется 0,5 кг соли на 1 кг продукции.

1. Рассчитайте количество соли, необходимое для производства.
2. Укажите две возможные причины возникновения брака «лопнувшая оболочка».

Задание 10

Что из перечисленного входит в обязанности мастера по организации работы коллектива?

А. Расчёт рентабельности

Б. Проведение инструктажа по технике безопасности

В. Составление бухгалтерского баланса

Задание 11

Какой метод контроля предполагает непосредственное наблюдение за работой исполнителей?

А. Проверка документов

Б. Текущее наблюдение

В. Хронометраж

Задание 12

Для анализа качественных показателей работы бригады используется:

А. Расчёт

Б. Измерение

В. Группировка

Задание 13

Выручка цеха составила 300 000 руб., себестоимость — 220 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность.

Задание 14

В цехе работают 10 человек. Объём производства — 5000 кг продукции в месяц. Внедрение НОТ позволило увеличить производительность на 10 %.

1. Рассчитайте производительность труда до внедрения.
2. Рассчитайте экономический эффект, если стоимость 1 кг — 300 руб.

Задание 15

Фактическая мощность линии — 850 кг в смену, плановая — 1000 кг. Коэффициент использования мощности равен:

А. 0,85

Б. 0,90

В. 1,15

Задание 16

Учётно-отчётная документация в цехе ведётся:

А. В произвольной форме

Б. По установленным формам

В. Только в электронном виде

Задание 17

Какая операция относится к товарному оформлению продукции?

А. Маркировка и упаковка

Б. Расчёт себестоимости

В. Составление графика поставок

Задание 18

Остаток сырья на начало смены — 200 кг, поступило — 500 кг, израсходовано — 580 кг.

1. Рассчитайте остаток на конец смены.
2. Укажите две возможные причины брака «недоваренная колбаса».

Задание 19

Определите потребность в рабочей силе, если сменный план — 1000 кг продукции, а норма выработки на одного работника — 200 кг в смену.

Задание 20

Цех работает 8 часов в смену. План выпуска — 1000 кг продукции.

1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час.
2. Укажите два способа контроля выполнения планового задания.

Вариант 2

Задание 1

Что нужно сделать при поступлении жалобы на качество продукции?

А. Проигнорировать жалобу

Б. Проверить документацию партии и провести анализ

В. Уволить виновного работника

Задание 2

Рассчитайте общее количество сырья, необходимое для производства 1000 кг варёной колбасы, если норма расхода — 1,05 кг на 1 кг продукции.

А. 950 кг

Б. 1050 кг

В. 1100 кг

Задание 3

Фактическая выручка цеха — 2 300 000 руб., фактическая себестоимость — 1 500 000 руб. Какова фактическая прибыль?

А. 800 000 руб.

Б. 700 000 руб.

В. 900 000 руб.

Задание 4

Для производства 1500 кг сырокопчёной колбасы норма расхода сырья — 1,1 кг на 1 кг продукции.

1. Рассчитайте общую потребность в сырье.
2. Предложите один способ снижения себестоимости продукции на 5 %.

Задание 5

Что означает принцип непрерывности планирования?

А. Планы должны быть взаимосвязаны
Б. Планы должны быть прибыльными
В. Планы должны быть сложными

Задание 6

Что из перечисленного является критерием проверки плана?
А. Конкретность
Б. Модность
В. Прибыльность

Задание 7

Для производства 300 кг продукции норма расхода сырья — 1,2 кг на 1 кг. Рассчитайте общую потребность в сырье.

Задание 8

Кто проводит инструктаж на рабочем месте?
А. Начальник отдела кадров
Б. Мастер участка
В. Бухгалтер

Задание 9

Для производства 80 кг колбасы требуется 0,4 кг нитритной соли на 1 кг продукции.

1. Рассчитайте количество соли.
2. Укажите две причины образования брака «рыхлая структура фарша».

Задание 10

Что обеспечивает бесперебойную работу производственного объекта?
А. Своевременная поставка сырья и исправное оборудование
Б. Высокая зарплата
В. Большое количество работников

Задание 11

Какой метод контроля основан на проверке отчётной документации?
А. Проверка документов
Б. Текущее наблюдение
В. Опрос

Задание 12

Расчёт показателей производительности труда относится к:
А. Группировке информации
Б. Анализу количественных данных
В. Качественной оценке

Задание 13

Выручка цеха — 400 000 руб., себестоимость — 320 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность.

Задание 14

В цехе работают 12 человек. Объём производства — 6000 кг в месяц. Внедрение НОТ позволило увеличить производительность на 12 %.

1. Рассчитайте производительность труда до внедрения.
2. Рассчитайте экономический эффект, если стоимость 1 кг — 300 руб.

Задание 15

Фактический выпуск продукции — 850 кг в смену, паспортная мощность — 1000 кг. Коэффициент загрузки оборудования составляет:
А. 0,85
Б. 1,15
В. 0,75

Задание 16

Что отражает материальный баланс сырья?
А. Расход и потери сырья

Б. Прибыль предприятия

В. Зарплату работников

Задание 17

Что НЕ входит в материальный баланс сырья?

А. Нормы расхода

Б. Отходы производства

В. Прибыль от реализации

Задание 18

Остаток сырья на начало смены — 150 кг, поступило — 400 кг, израсходовано — 480 кг.

1. Рассчитайте остаток на конец смены.
2. Укажите две причины брака «слипшиеся батоны».

Задание 19

Определите потребность в рабочей силе, если сменный план — 800 кг продукции, а норма выработки — 160 кг на одного работника.

Задание 20

Цех работает 8 часов в смену. План выпуска — 1500 кг продукции.

1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час.
2. Укажите два метода контроля выполнения планового задания.

Комплект оценочных материалов по учебной практике УП.03 профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Назначение комплекта оценочных материалов по учебной практике профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по учебной практике профессионального модуля ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения включает:

61. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
62. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
63. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	3
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	3
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	4
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	4
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	4
Всего		**20**

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и видам работ

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Наименование вида работы / практического опыта**	**Номер задания**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавание проблем в производственном процессе, анализ и поиск решений	1, 2
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	Планирование объёма производства, расчёт выхода продукции, расчёт экономических показателей	3, 4, 5
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Планирование работ, оформление планов, проверка планов на конкретность и достижимость	6, 7, 8
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Организация рабочих мест, проведение инструктажа,	9, 10, 11, 12

		обеспечение безопасных условий труда, расчёт потребности в сырье	
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Контроль работы исполнителей, анализ и оценка результатов, расчёт производительности и рентабельности	13, 14, 15, 16
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	Оформление документов, ведение учёта, составление отчётов, заполнение табеля	17, 18, 19, 20

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности
Вариант 1 и 2

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности**	**Время (мин)**
ОК.01	У 1 – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном контексте; У 2 – определять этапы решения задачи, составлять план действия; У 3 – выявлять и эффективно искать информацию; У 5 – оценивать результат и последствия своих действий; З 2 – структура плана для решения задач; З 5 – порядок оценки результатов решения задач.	1	Тест с выбором ответа	Базовый	2
ОК.01	У 1 – распознавать задачу и/или проблему; У 2 – определять этапы решения задачи, составлять план действия; У 3 – выявлять и эффективно искать информацию; З 3 – основные источники информации и ресурсы.	2	Тест с выбором ответа	Базовый	2
ПК 3.1.	У 97 – рассчитывать выход продукции в ассортименте;	3	Тест с выбором ответа	Базовый	1

	З 96 – методики расчета выхода продукции.				
ПК 3.1.	У 98 – рассчитывать экономические показатели структурного подразделения; З 98 – методики расчета экономических показателей.	4	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.1.	У 97 – рассчитывать выход продукции в ассортименте; У 98 – рассчитывать экономические показатели; Н 73 – оценки эффективности деятельности структурного подразделения.	5	Задача с кратким ответом	Высокий	10
ПК 3.2.	У 99 – планировать работы исполнителям; З 99 – принципы и виды планирования работы бригады.	6	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.2.	У 101 – проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость; З 101 – способы и показатели оценки качества работ.	7	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.2.	У 100 – оформлять планы работы по установленной форме; Н 76 – оценки эффективности деятельности структурного подразделения.	8	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.3.	У 102 – применять методики контроля качества сырья; Н 79 – контроля качества сырья и готовой продукции.	9	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.3.	У 106 – проводить инструктаж и обучение персонала; Н 81 – инструктажа и обучения персонала.	10	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.3.	У 105 – рассчитывать	11	Задача с	Повышенный	8

	потребности производства в сырье; Н 80 – расчета потребности производства в сырье.		кратким ответом		
ПК 3.3.	У 107 – организовывать бесперебойную работу; У 108 – обеспечивать безопасные условия труда; Н 82 – обеспечения безопасных условий труда на производстве.	12	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.4.	У 109 – использовать различные методы контроля работы исполнителей; З 105 – способы и показатели оценки качества работ.	13	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.4.	У 111 – осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей; Н 85 – группировки и анализа информации.	14	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.4.	У 112 – принятия управленческого решения; Н 88 – расчета суммы прибыли, процента рентабельности.	15	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.4.	У 109 – использовать методы контроля; Н 86 – расчета показателей производительности труда.	16	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.5.	У 113 – правильно оформлять учетно-отчетную документацию; Н 90 – ведения утвержденной учетно-отчетной документации.	17	Тест с выбором ответа	Базовый	1
ПК 3.5.	У 114 – проверять операции по товарному оформлению; У 115 – проверять правильность оформления документов; Н 91 – проверки товарного оформления.	18	Тест с выбором ответа	Базовый	1

ПК 3.5.	У 117 – вести учет брака и анализ причин; Н 94 – учета брака и анализа причин образования дефектов.	19	Задача с кратким ответом	Повышенный	8
ПК 3.5.	У 120 – учитывать рабочее время и контролировать выполнение заданий; З 109 – нормы времени и выработки.	20	Задача с кратким ответом	Высокий	10

Таблица 4

Система оценивания заданий (для Варианта 1 и 2)

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы)
1	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
2	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
3	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
4	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
5	Оценивается правильность расчётов и обоснование	5 баллов — верный расчёт и предложено обоснованное решение; 2 балла — верный расчёт, но решение не обосновано; 0 баллов — расчёт неверен
6	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
7	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
8	Оценивается правильность оформления плана	5 баллов — план оформлен верно, указаны все этапы и ответственные; 2 балла — план оформлен, но неполный; 0 баллов — план отсутствует
9	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
10	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
11	Оценивается правильность расчёта	5 баллов — верный расчёт; 2 балла — арифметическая ошибка; 0 баллов — расчёт неверен
12	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
13	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ

14	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
15	Оценивается правильность расчёта	5 баллов — верно рассчитаны прибыль и рентабельность; 2 балла — верно рассчитана только прибыль; 0 баллов — расчёты неверны
16	Оценивается правильность расчёта производительности	5 баллов — верно рассчитана производительность; 2 балла — арифметическая ошибка; 0 баллов — расчёт неверен
17	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
18	Оценивается правильность выбора ответа	1 балл — верный ответ; 0 баллов — неверный ответ
19	Оценивается правильность расчёта и анализа	5 баллов — верно рассчитан процент брака и указаны 2 причины; 2 балла — верно рассчитан процент брака, но указана 1 причина; 0 баллов — расчёт неверен
20	Оценивается правильность расчёта и методов контроля	5 баллов — верный расчёт и указаны 2 метода контроля; 2 балла — верный расчёт, указан 1 метод контроля; 0 баллов — расчёт неверен

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Дополнительные материалы и оборудование**
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Не требуется
ПК 3.1.	Планировать основные показатели производственного процесса	Калькулятор
ПК 3.2.	Планировать выполнение работ исполнителями	Калькулятор
ПК 3.3.	Организовывать работу трудового коллектива	Калькулятор
ПК 3.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Калькулятор
ПК 3.5.	Вести учётно-отчётную документацию	Калькулятор, образцы бланков учёта

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий
Вариант 1

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	**Б**	Для решения проблемы нужно сначала проанализировать причины	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
2	**В**	Источники информации: технологическая документация, нормативы, отчёты	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
3	**А**	1000 × 0,85 = 850 кг	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
4	**В**	Прибыль = 3 000 000 − 2 200 000 = 800 000 руб.	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
5	Решение: 1) 5000 × 1,1 = 5500 кг сырья; 2) Снижение затрат на сырьё или увеличение объёма производства	Верный расчёт и обоснование	5 баллов — верно; 2 балла — расчёт верен, нет обоснования; 0 баллов — неверно
6	**А**	Мастер распределяет задания между исполнителями	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
7	**А**	Проверяемость — возможность подтвердить выполнение	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
8	План: 1) Приёмка сырья — Иванов; 2) Разделка — Петров; 3) Формовка — Сидоров; 4) Термообработка — Смирнов; 5) Упаковка — Кузнецова	Верно оформленный план	5 баллов — полный план; 2 балла — неполный; 0 баллов — отсутствует
9	**А**	Органолептический контроль — основной метод	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
10	**Б**	Проведение инструктажа входит в обязанности мастера	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
11	Решение: 200 × 1,15 = 230 кг сырья	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — ошибка; 0 баллов — неверно
12	**А**	Бесперебойная работа обеспечивается своевременной поставкой сырья	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
13	**Б**	Текущее наблюдение — метод контроля	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
14	**В**	Группировка используется для анализа качественных показателей	1 балл — верно; 0 баллов — неверно

15	Решение: Прибыль = 400 000 − 300 000 = 100 000 руб.; Рентабельность = 100 000 / 300 000 × 100 = 33,3 %	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — только прибыль; 0 баллов — неверно
16	Решение: 2400 / 8 = 300 кг/чел. в смену	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — ошибка; 0 баллов — неверно
17	**Б**	Учётно-отчётная документация ведётся по установленным формам	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
18	**А**	Маркировка и упаковка относятся к товарному оформлению	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
19	Решение: 50 / 1000 × 100 = 5 % брака. Причины: нарушение режима варки, некачественная оболочка	Верный расчёт и анализ	5 баллов — верно; 2 балла — только расчёт; 0 баллов — неверно
20	Решение: 1200 / 8 = 150 кг/час. Методы контроля: проверка выполнения сменного задания, анализ отчётной документации	Верный расчёт и методы контроля	5 баллов — верно; 2 балла — только расчёт; 0 баллов — неверно

Вариант 2

Номер задания	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1	**В**	При поступлении жалобы нужно проверить документацию партии и провести анализ	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
2	**Б**	Для решения проблемы нужно изучить документацию, провести анализ и предложить решение	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
3	**Б**	800 × 0,78 = 624 кг	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
4	**А**	Прибыль = 2 500 000 − 1 800 000 = 700 000 руб.	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
5	Решение: 1) 3000 × 1,2 = 3600 кг сырья; 2) Смена поставщика или снижение отходов производства	Верный расчёт и обоснование	5 баллов — верно; 2 балла — расчёт верен, нет обоснования; 0 баллов — неверно
6	**Б**	Принцип непрерывности означает взаимосвязь планов	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
7	**А**	Конкретность — основной критерий проверки плана	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
8	План: 1) Настройка оборудования — Петров; 2) Подготовка сырья —	Верно оформленный план	5 баллов — полный план; 2 балла —

	Иванов; 3) Производство — Сидоров; 4) Контроль качества — Смирнова; 5) Упаковка — Кузнецова		неполный; 0 баллов — отсутствует
9	**А**	При приёмке мяса используют органолептический метод	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
10	**Б**	Проведение инструктажа на рабочем месте входит в обязанности мастера	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
11	Решение: 150 × 1,1 = 165 кг сырья	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — ошибка; 0 баллов — неверно
12	**А**	Своевременная поставка сырья и исправное оборудование обеспечивают бесперебойную работу	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
13	**А**	Проверка документов — метод контроля на основе документации	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
14	**Б**	Расчёт производительности относится к анализу количественных данных	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
15	Решение: Прибыль = 350 000 − 280 000 = 70 000 руб.; Рентабельность = 70 000 / 280 000 × 100 = 25 %	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — только прибыль; 0 баллов — неверно
16	Решение: 1800 / 6 = 300 кг/чел. в смену	Верный расчёт	5 баллов — верно; 2 балла — ошибка; 0 баллов — неверно
17	**А**	Материальный баланс отражает расход и потери сырья	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
18	**В**	Материальный баланс не включает прибыль от реализации	1 балл — верно; 0 баллов — неверно
19	Решение: 20 / 500 × 100 = 4 % брака. Причины: нарушение температурного режима, некачественная оболочка	Верный расчёт и анализ	5 баллов — верно; 2 балла — только расчёт; 0 баллов — неверно
20	Решение: 1000 / 8 = 125 кг/час. Методы контроля: проверка выполнения сменного задания, анализ отчётной документации	Верный расчёт и методы контроля	5 баллов — верно; 2 балла — только расчёт; 0 баллов — неверно

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип	Инструкция	Задание

задания		
Тест с выбором ответа	Внимательно прочитайте вопрос и выберите один правильный вариант ответа из предложенных. Ответ запишите в виде буквы (А, Б или В).	Какие источники информации следует использовать для анализа причин снижения качества продукции? А. Только устные опросы работников Б. Только интернет-ресурсы В. Технологическую документацию, нормативы, отчёты о работе
Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	Выручка цеха за смену составила 400 000 руб., себестоимость продукции — 300 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность производства.
Задача с кратким ответом	Внимательно прочитайте условие задачи. Выполните необходимые расчёты. Запишите ответ с обоснованием.	За смену произведено 1000 кг колбасной продукции. Из них 50 кг забраковано. Рассчитайте процент брака. Укажите две возможные причины возникновения брака «недоваренная колбаса».

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий в варианте (%)**
Базовый	12	60
Повышенный	6	30
Высокий	2	10
Итого	**20**	**100**

Банк заданий
Вариант 1

Задание 1
Что необходимо сделать в первую очередь при возникновении проблемы в производственном процессе (например, снижение выхода продукции)?
А. Сообщить руководству
Б. Проанализировать причины и определить пути решения
В. Остановить производство

Задание 2
Какие источники информации следует использовать для анализа причин снижения качества продукции?
А. Только устные опросы работников
Б. Только интернет-ресурсы
В. Технологическую документацию, нормативы, отчёты о работе

Задание 3
Рассчитайте выход продукции после обработки, если на разделку поступило 1000 кг мяса. Процент выхода готовой продукции составляет 85 %.
А. 850 кг
Б. 800 кг
В. 900 кг

Задание 4
Выручка цеха за месяц составила 3 000 000 руб., себестоимость продукции — 2 200 000 руб. Какова прибыль цеха?
А. 600 000 руб.

Б. 700 000 руб.
В. 800 000 руб.

Задание 5

Для производства 5000 кг варёной колбасы норма расхода сырья составляет 1,1 кг на 1 кг готовой продукции.

1. Рассчитайте общую потребность в сырье.
2. Предложите один способ повышения эффективности деятельности структурного подразделения.

Задание 6

Кто непосредственно распределяет производственные задания между исполнителями в цехе?

А. Мастер
Б. Начальник отдела кадров
В. Главный инженер

Задание 7

Что означает «проверяемость» плана работы?

А. Возможность подтверждения выполнения задания
Б. Наличие точных дат
В. Сложность выполнения

Задание 8

Составьте план работы для бригады из 5 человек на первую смену по производству колбасных изделий. Укажите этапы работ, ответственных исполнителей и примерное время выполнения каждого этапа.

Задание 9

Какой метод контроля качества сырья является основным при приёмке мяса на производство?

А. Органолептический
Б. Химический анализ
В. Микробиологический анализ

Задание 10

Кто проводит первичный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте?

А. Начальник отдела кадров
Б. Мастер участка
В. Главный инженер

Задание 11

Рассчитайте потребность в сырье для производства 200 кг колбасных изделий, если норма расхода сырья составляет 1,15 кг на 1 кг готовой продукции.

Задание 12

Что является основным условием для обеспечения бесперебойной работы производственного объекта?

А. Своевременная поставка сырья и исправное оборудование
Б. Высокая заработная плата
В. Большое количество работников

Задание 13

Какой метод контроля предполагает непосредственное наблюдение за работой исполнителей?

А. Проверка документов
Б. Текущее наблюдение
В. Хронометраж

Задание 14

Для анализа качественных показателей работы бригады используется:

А. Расчёт

Б. Измерение
В. Группировка

Задание 15

Выручка цеха за смену составила 400 000 руб., себестоимость продукции — 300 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность производства.

Задание 16

За смену (8 часов) бригада из 8 человек произвела 2400 кг продукции. Рассчитайте производительность труда одного работника за смену.

Задание 17

Учётно-отчётная документация в цехе должна вестись:
А. В произвольной форме
Б. По установленным формам
В. Только в электронном виде

Задание 18

Какая операция относится к товарному оформлению готовой продукции?
А. Маркировка и упаковка
Б. Расчёт себестоимости
В. Составление графика поставок

Задание 19

За смену произведено 1000 кг колбасной продукции. Из них 50 кг забраковано.

3. Рассчитайте процент брака.
4. Укажите две возможные причины возникновения брака «недоваренная колбаса».

Задание 20

Цех работает 8 часов в смену. Сменное задание — 1200 кг продукции.

1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час.
2. Укажите два метода контроля выполнения планового задания.

Вариант 2

Задание 1

Что нужно сделать при поступлении жалобы на качество готовой продукции?
А. Проигнорировать жалобу
Б. Уволить виновного работника
В. Проверить документацию партии и провести анализ причин

Задание 2

Какой план действий следует разработать для устранения проблемы с качеством продукции?
А. Наказать работников
Б. Изучить документацию, провести анализ и предложить решение
В. Уменьшить объём производства

Задание 3

Рассчитайте выход продукции, если на переработку поступило 800 кг сырья, а процент выхода готовой продукции составляет 78 %.
А. 600 кг
Б. 624 кг
В. 650 кг

Задание 4

Выручка цеха за месяц — 2 500 000 руб., себестоимость — 1 800 000 руб. Какова прибыль цеха?
А. 700 000 руб.
Б. 600 000 руб.
В. 800 000 руб.

Задание 5

Для производства 3000 кг полукопчёной колбасы норма расхода сырья составляет 1,2 кг

на 1 кг продукции.

1. Рассчитайте общую потребность в сырье.
2. Предложите один способ повышения эффективности деятельности структурного подразделения.

Задание 6

Что означает принцип непрерывности планирования?

А. Планы должны быть взаимосвязаны и последовательны

Б. Планы должны быть прибыльными

В. Планы должны быть сложными

Задание 7

Что из перечисленного является основным критерием проверки плана?

А. Конкретность

Б. Модность

В. Прибыльность

Задание 8

Составьте план работы для смены из 5 человек по производству мясных полуфабрикатов. Укажите этапы работ, ответственных исполнителей и примерное время выполнения.

Задание 9

Какой метод контроля применяется при приёмке мяса по органолептическим показателям?

А. Осмотр, оценка цвета, запаха

Б. Химический анализ

В. Микробиологическое исследование

Задание 10

Кто должен проводить инструктаж по технике безопасности на рабочем месте?

А. Начальник отдела кадров

Б. Мастер участка

В. Бухгалтер

Задание 11

Рассчитайте потребность в сырье для производства 150 кг мясных полуфабрикатов, если норма расхода сырья — 1,1 кг на 1 кг готовой продукции.

Задание 12

Что обеспечивает бесперебойную работу производственного объекта?

А. Своевременная поставка сырья и исправное оборудование

Б. Высокая зарплата

В. Большое количество работников

Задание 13

Какой метод контроля основан на проверке отчётной документации?

А. Проверка документов

Б. Текущее наблюдение

В. Опрос

Задание 14

Расчёт показателей производительности труда относится к:

А. Группировке информации

Б. Анализу количественных данных

В. Качественной оценке

Задание 15

Выручка цеха за смену составила 350 000 руб., себестоимость — 280 000 руб. Рассчитайте прибыль и рентабельность.

Задание 16

За смену (8 часов) бригада из 6 человек произвела 1800 кг продукции. Рассчитайте производительность труда одного работника за смену.

Задание 17

Что отражает материальный баланс сырья на производстве?

А. Расход и потери сырья

Б. Прибыль предприятия

В. Заработную плату работников

Задание 18

Что НЕ входит в материальный баланс сырья?

А. Нормы расхода

Б. Отходы производства

В. Прибыль от реализации

Задание 19

За смену произведено 500 кг колбасной продукции. Из них 20 кг забраковано.

1. Рассчитайте процент брака.
2. Укажите две возможные причины возникновения брака «слипшиеся батоны».

Задание 20

Цех работает 8 часов в смену. Сменное задание — 1000 кг продукции.

1. Рассчитайте необходимую производительность в кг/час.
2. Укажите два метода контроля выполнения планового задания.

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов

Назначение комплекта оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов включает:

64. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
65. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
66. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	8
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	9
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач	Знать: З1 актуальный профессиональный и	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя	4,5	1

	профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте З4 методы работы в профессиональной и смежных сферах З5 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	мясных полуфабрикатов		
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы У4 владеть актуальными методами работы в профессиональной и			

		смежных сферах У5 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)			
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации З8 формат оформления результатов поиска информации З9 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения З9 программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	2
		Уметь: У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска У8 оценивать практическую значимость результатов поиска			

		У9 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач У10 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности У11 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач			
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знать: З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	3
		Уметь: У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
ПК 4.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Знать: З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
		Уметь: У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу			

		производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований			
		Навыки: Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Н96 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья			
ПК 4.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: З111 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З112 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при	МДК 04.01 Выполнение работ изготовителя мясных полуфабрикатов	4,5	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

		производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З116 правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных			

		технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; З117 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения			
		Уметь: У122 производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая изготовление			

		натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение; У123 оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания мясной из мясного сырья; У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; У125 эксплуатировать оборудование для производства, упаковки, маркировки продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; У126 поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У127 устранять			

		причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; У128 поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; У129 применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями			
		Навыки: Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку; Н98 Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими			

		инструкциями; Н99 регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Н100 упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном контексте	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1

ОК 02	У6 определять задачи для поиска информации, выбирать необходимые источники	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 04	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки сырья	4	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ПК 4.1	У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	5	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 4.1		6	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	7	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ПК 4.1		8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.1		9	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
ПК 4.1	У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	10	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,	11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1

	используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях				
ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку;	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	14	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 4.2		15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	З З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;	16	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 4.2		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.2	З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

	технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения				
ПК 4.2	У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	20	Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы / характеристика правильности ответа)**
1	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
2	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
3	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (в). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
4	Выбраны все верные варианты ответа.	1 балл, если отмечены все верные варианты (а, б, в, д) и нет неверных. 0,5 балла, если допущена одна ошибка (пропущен один верный или выбран один неверный). 0 баллов во всех остальных случаях.
5	Ответ должен содержать последовательность и ключевые критерии.	**2 балла:** Полностью верная и логичная последовательность, перечислены все ключевые критерии (внешний вид, цвет, консистенция, запах). **1 балл:** Последовательность в основном верная, но допущены незначительные неточности или пропущен 1 критерий. **0 баллов:** Ответ неверный или отсутствует.
6	Ответ должен содержать перечень основных требований.	**2 балла:** Перечислены не менее 3-х верных требований (наличие документов, органолептические показатели, отсутствие посторонних примесей, влажность, микробиологические показатели). **1 балл:** Перечислены 1-2 верных требования. **0 баллов:** Ответ неверный или отсутствует.

7	Выбраны все верные варианты ответа.	1 балл, если отмечены все верные варианты (б, г, д) и нет неверных. 0,5 балла, если допущена одна ошибка. 0 баллов во всех остальных случаях.
8	Ответ должен содержать объяснение разницы и примеры.	**2 балла:** Дано четкое объяснение разницы, приведены верные примеры сырья для каждого способа. **1 балл:** Объяснение или примеры неполные/с неточностями. **0 баллов:** Ответ неверный или отсутствует.
9	Установлены все верные соответствия.	1 балл за все верные соответствия (1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г). 0,5 балла за 2-3 верных соответствия. 0 баллов за 1 и менее верных соответствий.
10	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
11	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
12	Установлены все верные соответствия.	1 балл за все верные соответствия (1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б). 0,5 балла за 2-3 верных соответствия. 0 баллов за 1 и менее верных соответствий.
13	Ответ должен содержать логичную последовательность операций.	**2 балла:** Последовательность полная и верная (подготовка сырья -> измельчение на мясорубке -> смешивание в фаршемешалке с добавками). **1 балл:** Последовательность в основном верная, но есть незначительные пропуски. **0 баллов:** Последовательность неверная или отсутствует.
14	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (а). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
15	Установлены все верные соответствия.	1 балл за все верные соответствия (1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г). 0,5 балла за 2-3 верных соответствия. 0 баллов за 1 и менее верных соответствий.
16	Установлены все верные соответствия.	1 балл за все верные соответствия (1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г). 0,5 балла за 2-3 верных соответствия. 0 баллов за 1 и менее верных соответствий.
17	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (в). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
18	Ответ должен содержать не менее 5 обязательных элементов.	**2 балла:** Перечислены 5 и более верных элементов (наименование, состав, масса нетто, дата изготовления, срок годности, условия хранения, ТУ/СТО, данные изготовителя). **1 балл:** Перечислены 3-4 верных элемента. **0 баллов:** Перечислено менее 3 верных элементов.
19	Ответ должен содержать перечень СИЗ.	**2 балла:** Перечислены основные СИЗ (защитный фартук, нарукавники, перчатки защитные, металлический налобник, резиновые сапоги). **1 балл:** Перечислены, но не полностью (2-3 позиции). **0 баллов:** Ответ неверный или отсутствует.
20	Приведено верное решение и	**3 балла:** Приведено верное решение, расчет

	расчет.	выхода (71,43 кг) и процента потерь (16%) выполнен без ошибок. **2 балла:** Ход решения верный, но допущена незначительная арифметическая ошибка. **1 балл:** Верно начато решение, но получен неверный ответ. **0 баллов:** Решение неверное или отсутствует.

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 4.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Калькулятор, действующие Технологические инструкции (ТИ) и Технические регламенты (ТР ТС), образцы сопроводительных документов (ТТН, ветсвидетельства), схема органолептической оценки сырья.
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Калькулятор, таблицы норм расхода сырья и выхода готовой продукции, схема разруба туш (свиной, говяжьей), инструкции по эксплуатации оборудования (мясорубка, фаршемешалка, формовочный аппарат).

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов
Вариант 1

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
1	б	Немедленное уведомление руководителя и	1 балл за верный ответ.

		изоляция брака – стандартная процедура, предотвращающая использование некондиционного сырья.	
2	б	Официальный сайт государственного контролирующего органа является наиболее надежным и официальным источником информации.	1 балл за верный ответ.
3	в	Конструктивное взаимодействие с коллегой для исправления ошибки соответствует принципам эффективной работы в команде.	1 балл за верный ответ.
4	а, б, в, д	Эти документы подтверждают количество, качество, безопасность и происхождение сырья.	1 балл за все верные.
5	*Пример ответа:* Осмотр поверхности, оценка цвета и состояния жира, проверка консистенции (упругость), определение запаха.	Органолептическая оценка проводится по стандартным параметрам, установленным в нормативной документации.	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.
6	*Пример ответа:* Наличие документов о качестве, отсутствие посторонних примесей и запаха, влажность в пределах нормы, соответствие микробиологическим показателям.	Специи должны быть безопасны и не вносить в продукцию постороннюю микрофлору или загрязнения.	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.
7	б, г, д	Эти признаки указывают на порчу или недоброкачественность сырья.	1 балл за все верные.
8	*Пример ответа:* Брутто – масса с тарой (для	Разные способы применяются в	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.

	сырья в бочках, ящиках). Нетто – масса без тары (для мяса в тушах, блоках).	зависимости от вида тары и условий поставки.	
9	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	Условия хранения зависят от вида сырья и его термостабильности.	1 балл за все верные.
10	б	Превышение температуры – нарушение условий поставки, являющееся основанием для отказа в приемке.	1 балл за верный ответ.
11	б	Технологическая инструкция – основной рабочий документ, регламентирующий все процессы производства.	1 балл за верный ответ.
12	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б	Характеристики соответствуют стандартным определениям видов полуфабрикатов по ГОСТ.	1 балл за все верные.
13	*Пример ответа:* 1. Подготовленное мясо измельчают на мясорубке. 2. Измельченное мясо загружают в фаршемешалку. 3. Добавляют соль, специи, хлеб/воду. 4. Перемешивают до однородной консистенции.	Это стандартная последовательность операций для приготовления котлетного фарша.	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.
14	а	формовочная машина ленточного типа предназначена для формования котлет.	1 балл за верный ответ.
15	1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г	Соответствие установлено в соответствии с определениями технологических операций.	1 балл за все верные.
16	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено на основе анализа причинно-следственных связей в	1 балл за все верные.

		технологическом процессе.	
17	в	Глазирование создает тонкую ледяную корочку, защищающую продукт от усушки и окисления.	1 балл за верный ответ.
18	*Пример ответа:* Наименование, состав, масса нетто, дата изготовления и срок годности, условия хранения, наименование и адрес изготовителя, пищевая ценность, ТУ.	Требования к маркировке установлены Техническим регламентом ТР ТС 022/2011.	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.
19	*Пример ответа:* Защитный фартук (металлический или из прочного материала), нарукавники, перчатки с защитной вставкой, металлический налобник, резиновые сапоги.	СИЗ подбираются исходя из рисков травмирования острым инструментом.	2 балла – полно, 1 – частично, 0 – неверно.
20	**Решение:** 1. Формула для расчета планового выхода (В): Выход = (Масса сырья / Норма расхода) * Выход по норме Подставляем наши значения: Выход = (85 кг / 119 кг) * 100 кг Производим расчет: Выход = (85 / 119) * 100 ≈ 0,7143 * 100 ≈ 71,43 кг Ответ на первый вопрос: Плановый выход котлет составит 71,43 кг. 2. Рассчитываем массу потерь и отходов: Потери и отходы = Норма расхода - Выход по норме Потери и отходы = 119 кг - 100 кг = 19 кг Находим процент этих потерь от изначальной	Расчет основан на пропорции, заложенной в норме расхода. Норма 119 кг на 100 кг котлет уже включает в себя все технологические потери и отходы.	3 балла – верный расчет выхода и процента, 2 – незначительная ошибка, 1 – начато верно, 0 – неверно.

	массы мяса: % Потерь и отходов = (Масса потерь и отходов / Норма расхода) * 100% % Потерь и отходов = (19 кг / 119 кг) * 100% ≈ 15,97% Ответ на второй вопрос: ~16%.		
Вариант 2			
№	**Верный ответ**	**Обоснование/решение**	**Критерии**
1	б	Обращение к руководителю — правильный алгоритм действий при незнании.	1 балл за верный ответ.
2	б	Инструкция по эксплуатации хранится в документации к оборудованию.	1 балл за верный ответ.
3	б	Взаимопомощь и коммуникация — основа работы в команде.	1 балл за верный ответ.
4	а, б, г	Свежее мясо имеет естественный цвет, запах и упругость.	1 балл за все верные.
5	Пример: 1. Вымыть руки. 2. Надеть чистую спецодежду. 3. Убрать волосы под головной убор.	Соблюдение личной гигиены обязательно на пищевом производстве.	2 балла — 3 пункта, 1 балл — 2 пункта, 0 — меньше.
6	Пример: 1. Защита от загрязнений. 2. Соблюдение санитарных норм.	Спецодежда обеспечивает безопасность и гигиену.	2 балла — 2 причины, 1 балл — 1 причина, 0 — неверно.
7	а, в	Замороженное мясо хранят при температуре не выше -10°C без разморозки.	1 балл за все верные.
8	Пример: Фарш — измельчённое мясо, часто с добавками. Натуральный полуфабрикат — кусок мяса без измельчения.	Фарш — это мясная масса, натуральный полуфабрикат — цельный кусок.	2 балла — чёткое отличие, 1 балл — неполно, 0 — неверно.
9	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено по функциональному назначению оборудования.	1 балл за все верные.
10	б	Мясо перед измельчением	1 балл за верный ответ.

		очищают от несъедобных частей и нарезают.	
11	б	Ветеринарное свидетельство подтверждает безопасность мяса.	1 балл за верный ответ.
12	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено по способу тепловой обработки.	1 балл за все верные.
13	Пример: 1. Подготовка мяса. 2. Измельчение на мясорубке. 3. Добавление специй и перемешивание.	Последовательность соответствует технологии приготовления фарша.	2 балла — верная последовательность, 1 балл — с ошибками, 0 — неверно.
14	б	Панировка — это покрытие изделия сухарями или мукой.	1 балл за верный ответ.
15	1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г	Соответствие установлено по назначению инструментов и средств защиты.	1 балл за все верные.
16	1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г	Нарушения ведут к конкретным негативным последствиям.	1 балл за все верные.
17	б	Упаковка защищает продукт от внешних воздействий и сохраняет его свойства.	1 балл за верный ответ.
18	Пример: 1. Название продукта. 2. Срок годности. 3. Масса нетто.	Маркировка должна содержать обязательные сведения согласно ТР ТС.	2 балла — 3 элемента, 1 балл — 2 элемента, 0 — меньше.
19	Пример: 1. Фартук. 2. Перчатки. 3. Нарукавники.	СИЗ защищают работника от травм и загрязнений.	2 балла — 3 примера, 1 балл — 2 примера, 0 — меньше.
20	Формула: Выход готовой продукции = Масса сырья × (Норма выхода / 100) или Выход = Масса сырья × Коэффициент выхода Расчёт: Выход = 50 кг × 0,8 = 40 кг Ответ: Из 50 кг мяса получится 40 кг котлет.	Норма выхода 80% означает, что из 100 кг мяса получается 80 кг готовых котлет. Соответственно, для 50 кг применяется прямая пропорция. Такой расчёт используется в планировании производства для определения ожидаемого количества готовой	3 балла — верный расчёт, 2 балла — ошибка в вычислениях, 1 балл — начато верно, 0 — неверно.

		продукции.	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Закрытого типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ОДИН правильный. Обведите его кружком или поставьте галочку в соответствующей клетке.	Что относится к первоочередным действиям при обнаружении несоответствия поступающего мясного сырья требованиям технической документации? Выбрать один правильный вариант ответа. а) Пропустить сырье в производство, чтобы не останавливать линию. б) Немедленно уведомить непосредственного руководителя и изолировать бракованную партию. в) Самостоятельно утилизировать бракованное сырье. г) Продолжить работу, сделав запись в журнале в конце смены. Ответ:
Закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ВСЕ правильные. Обведите их кружком или поставьте галочку в соответствующих клетках.	Какие из перечисленных факторов являются причинами для браковки мясного сырья при входном контроле? Выберите все верные варианты. а) Наличие клейма ветеринарного контроля. б) Запах закисания. в) Слишком яркий красный цвет мышечной ткани. г) Наличие слизи на поверхности. д) Глубокое обсеменение плесенью. Ответ:
Закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между элементами двух множеств. Для каждого элемента из левого столбца подберите соответствующий элемент из правого столбца. Внесите выбранные буквы в таблицу для ответов.	Установите соответствие между видом натурального полуфабриката и его характеристикой. Вид полуфабриката: 1.Бифштекс 2.Антрекот 3.Ромштекс 4.Гуляш Характеристика: А) Порционный полуфабрикат овально-продолговатой формы из покромки говяжьей туши. Б) Мелкокусковой полуфабрикат для жарки. В) Порционный полуфабрикат из вырезки, панированный в сухарях. Г) Порционный полуфабрикат из толстого или тонкого края говяжьей туши. Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

			1	2	3	4	
Комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте условие задачи и вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите ОДИН правильный, который логически вытекает из условия.	При приемке партии куриного филе обнаружено, что температура в толще продукта составляет +8°C при норме не выше +4°C. Каковы будут ваши дальнейшие действия, регламентированные технологической инструкцией? Выбрать один правильный вариант ответа. а) Пропустить сырье в производство с пометкой в журнале. б) Отказать в приемке партии, составить акт и уведомить поставщика. в) Переработать сырье в первую очередь, сократив время хранения. г) Отправить сырье на доохлаждение и после этого принять.					
Открытого типа с развернутым ответом	Дайте полный развернутый ответ на вопрос. Ответ должен быть логичным, последовательным и отражать суть вопроса. Запишите ответ в отведенном для этого месте.	Каковы правила маркировки потребительской упаковки с охлажденными мясными полуфабрикатами? Укажите не менее 5 обязательных элементов информации. Ответ:					
Открытого типа с решением арифметической задачи	Внимательно прочитайте условие задачи. Запишите ДАНО, ФОРМУЛЫ, которые вы используете, и все этапы РЕШЕНИЯ. Представьте окончательный ответ с указанием единиц измерения.	Рассчитайте плановый выход котлет массой 100 г, если на их изготовление поступило 85 кг говяжьего котлетного мяса с нормой расхода 119 кг на 100 кг котлет. Какой процент потерь и отходов заложен в данной норме? Решение: Ответ:					

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

Задание 1

Что относится к первоочередным действиям при обнаружении несоответствия поступающего мясного сырья требованиям технической документации? Выбрать один

правильный вариант ответа.

а) Пропустить сырье в производство, чтобы не останавливать линию.
б) Немедленно уведомить непосредственного руководителя и изолировать бракованную партию.
в) Самостоятельно утилизировать бракованное сырье.
г) Продолжить работу, сделав запись в журнале в конце смены.

Ответ:____

Задание 2

Какой официальный интернет-ресурс является наиболее надежным источником информации об актуальных изменениях в технических регламентах Таможенного союза на мясную продукцию? Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Личный блог технолога на популярной платформе.
б) Официальный сайт Россельхознадзора.
в) Новостная лента в социальной сети.
г) Форум производителей мясной продукции.

Ответ:____

Задание 3

Коллега допустил ошибку, которая привела к нарушению параметров технологического процесса. Ваши первоочередные действия? Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Сразу доложить начальству о проступке коллеги.
б) Сделать замечание коллеге в присутствии всей бригады.
в) Предложить коллеге совместно проанализировать и исправить ошибку, при необходимости обратиться к мастеру.
г) Не вмешиваться, так как у каждого своя зона ответственности.

Ответ:____

Задание 4

Какие документы должны сопровождать партию мяса говядины при приемке на предприятие? Выберите все верные варианты.
а) Товарно-транспортная накладная (ТТН).
б) Ветеринарное свидетельство формы №1 или ветеринарная справка формы №2.
в) Декларация о соответствии.
г) Меню-требование на обед.
д) Сертификат анализа партии (при наличии).

Ответ:____

Задание 5

Опишите последовательность и ключевые критерии проведения органолептической оценки качества свиной туши при приемке.

Ответ:_____
_____
_____

Задание 6

Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к подготовке и хранению специй и пряностей, используемых при производстве мясных полуфабрикатов.

Ответ:_____
_____
_____

Задание 7

Какие из перечисленных факторов являются причинами для браковки мясного сырья при входном контроле? Выберите все верные варианты.

а) Наличие клейма ветеринарного контроля.
б) Запах закисания.
в) Слишком яркий красный цвет мышечной ткани.
г) Наличие слизи на поверхности.
д) Глубокое обсеменение плесенью.

Ответ:_____

Задание 8

Объясните, в чем заключается разница между приемкой сырья по массе брутто и по массе нетто. Для какого типа сырья применим каждый способ?

Ответ:_____
_____
_____

Задание 9

Установите соответствие между видом мясного сырья и рекомендуемыми условиями его кратковременного хранения до начала производства.

Вид сырья:	Условия хранения:
1. Охлажденная говядина (крупнокусковые полуфабрикаты) 2. Замороженная свинина (блоки) 3. Субпродукты охлажденные (печень, сердце) 4. Фарш мясной охлажденный	А) Температура от -2°C до +2°C, срок хранения не более 12 часов. Б) Температура не выше +6°C, срок хранения не более 24 часов. В) Температура от -12°C до -18°C, срок хранения до 30 суток. Г) Температура от 0°C до +4°C, срок хранения не более 6 часов.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 10

При приемке партии куриного филе обнаружено, что температура в толще продукта составляет +8°C при норме не выше +4°C. Каковы будут ваши дальнейшие действия, регламентированные технологической инструкцией? Выбрать один правильный вариант

ответа.

а) Пропустить сырье в производство с пометкой в журнале.
б) Отказать в приемке партии, составить акт и уведомить поставщика.
в) Переработать сырье в первую очередь, сократив время хранения.
г) Отправить сырье на доохлаждение и после этого принять.

Ответ:_____

Задание 11

Какой основной документ регламентирует порядок проведения входного контроля сырья на предприятии-изготовителе мясных полуфабрикатов?

а) Журнал учета рабочего времени.
б) Технологическая инструкция.
в) План эвакуации при пожаре.
г) Должностная инструкция бухгалтера.

Ответ:_____

Задание 12

Установите соответствие между видом натурального полуфабриката и его характеристикой.

Вид полуфабриката:	Характеристика:
1. Бифштекс	А) Порционный полуфабрикат овально-продолговатой формы из покромки говяжьей туши.
2. Антрекот	Б) Мелкокусковой полуфабрикат для жарки.
3. Ромштекс	В) Порционный полуфабрикат из вырезки, панированный в сухарях.
4. Гуляш	Г) Порционный полуфабрикат из толстого или тонкого края говяжьей туши.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 13

Опишите последовательность операций при изготовлении котлетного фарша на автоматизированной линии (мясорубка, фаршемешалка).

Ответ:_____
_____
_____

Задание 14

Какое оборудование является основным для формования котлет на автоматизированной линии? Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Формовочная машина.
б) Куттер.
в) Шприц-дозатор.
г) Вакуумная мешалка.

Ответ:_____

Задание 15

Установите соответствие между технологической операцией и ее назначением.

Операция:	Назначение:
1. Сортировка сырья	А) Отделение мышечной ткани от костей.
2. Обвалка	Б) Удаление сухожилий, хрящей, плёнок.
3. Жиловка	В) Распределение сырья по качеству и назначению.
4. Панирование	Г) Нанесение панировочных сухарей для образования румяной корочки при жарке.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 16

Установите соответствие между видом брака продукции и его наиболее вероятной причиной.

Вид брака:	Причина:
1. Несоответствие массы готового полуфабриката	А) Неправильная работа дозатора.
2. Посторонний запах у фарша	Б) Использование некачественного сырья (начальная стадия порчи).
3. Неравномерная панировка	В) Нарушение работы панировочной машины.
4. Темные пятна на полуфабрикате	Г) Нарушение условий или сроков хранения.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 17

Какова основная цель глазирования замороженных полуфабрикатов? Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Улучшение вкусовых качеств.
б) Увеличение массы продукции.
в) Защита от выветривания и окисления (усушки).
г) Придание товарного вида.

Ответ:_____

Задание 18

Каковы правила маркировки потребительской упаковки с охлажденными мясными полуфабрикатами? Укажите не менее 5 обязательных элементов информации.

Ответ: 1._____
2._____
3._____
4._____
5._____

Задание 19

Перечислите средства индивидуальной защиты, которые должен использовать изготовитель мясных полуфабрикатов при работе на обвалочном участке.

Ответ:_____
_____
_____

Задание 20

Рассчитайте плановый выход котлет массой 100 г, если на их изготовление поступило 85 кг говяжьего котлетного мяса с нормой расхода 119 кг на 100 кг котлет. Какой процент потерь и отходов заложен в данной норме?

Ответ:

Вариант 2

Задание 1

Что следует сделать в первую очередь, если вы не знаете, как выполнить новую задачу на рабочем месте?

а) Пропустить задачу и заняться другой работой.

б) Обратиться к руководителю или опытному коллеге за разъяснением.

в) Попробовать выполнить задачу наугад.

г) Ничего не делать, пока не спросят.

Ответ: _____

Задание 2

Где можно найти инструкцию по эксплуатации мясорубки на предприятии?

а) В личном телефоне.

б) В производственной инструкции или паспорте оборудования.

в) В интернете на любительском сайте.

г) У коллеги, который давно работает.

Ответ: _____

Задание 3

Что поможет лучше всего работать в команде?

а) Выполнять только свою работу, не общаясь с другими.

б) Помогать коллегам, если они просят, и задавать вопросы, если что-то непонятно.

в) Критиковать ошибки других вслух.

г) Работать быстро, не обращая внимания на остальных.

Ответ: _____

Задание 4

Какие признаки указывают на свежесть охлаждённого мяса?

а) Ярко-красный цвет.

б) Приятный мясной запах.

в) Липкая поверхность.

г) Упругая консистенция.

д) Наличие большого количества жидкости.

Ответ: _____

Задание 5

Назовите три основных правила личной гигиены перед началом работы в цехе.

Ответ:

1. _____
2. _____

3. _____

Задание 6

Для чего нужна спецодежда на производстве? Назовите две основные причины.

Ответ:

1. _____
2. _____

Задание 7

Какие условия хранения должны быть у замороженного мяса? *Выберите все верные варианты.*

а) Температура не выше -10°C.

б) Хранение в открытом виде.

в) Отсутствие повторной заморозки.

г) Совместное хранение с овощами.

Ответ: _____

Задание 8

Объясните, чем отличается мясной фарш от натурального полуфабриката.

Ответ:_____

_____

_____

Задание 9

Установите соответствие между оборудованием и его назначением.

Оборудование:	**Назначение:**
1. Мясорубка	А) Взвешивание сырья
2. Весы	Б) Измельчение мяса
3. Холодильник	В) Хранение при низкой температуре
4. Нож	Г) Ручная разделка мяса

Ответ:

1	2	3	4

Задание 10

Что нужно сделать с мясом перед закладкой в мясорубку?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Промыть водой и обсушить.

б) Нарезать кусками, удалить плёнки и сухожилия.

в) Посолить и поперчить.

г) Заморозить.

Ответ: _____

Задание 11

Какой документ подтверждает качество поступающего мяса?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Товарный чек.

б) Ветеринарное свидетельство.

в) Договор поставки.

г) Накладная.

Ответ: _____

Задание 12

Установите соответствие между видом полуфабриката и способом его приготовления.

Полуфабрикат:	**Способ приготовления:**
1. Котлеты	А) Жарка
2. Пельмени	Б) Варка
3. Шашлык	В) Жарка на гриле
4. Фрикадельки	Г) Варка в бульоне

Ответ:

1	2	3	4

Задание 13

Перечислите этапы приготовления котлетного фарша в правильной последовательности.

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 14

Что такое панировка?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Добавление соли и специй.

б) Обваливание в сухарях или муке.

в) Заморозка полуфабрикатов.

г) Упаковка готовой продукции.

Ответ: _____

Задание 15

Установите соответствие между инструментом и его применением.

Инструмент:	**Применение:**
1. Нож	А) Взвешивание
2. Весы	Б) Нарезка мяса
3. Разделочная доска	В) Защита поверхности стола
4. Перчатки	Г) Защита рук

Ответ:

1	2	3	4

Задание 16

Установите соответствие между нарушением и его последствием.

Нарушение:	**Последствие:**
1. Использование грязного оборудования	А) Порча продукта
2. Нарушение температуры хранения	Б) Болезни потребителей
3. Несоблюдение рецептуры	В) Несоответствие вкуса
4. Отсутствие маркировки	Г) Путаница при реализации

Ответ:

1	2	3	4

Задание 17

Для чего нужна упаковка готовых полуфабрикатов?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Для увеличения веса.
б) Для защиты от загрязнений и сохранения качества.
в) Для украшения.
г) Для быстрой продажи.
Ответ: _____
Ответ: _____

Задание 18

Что должно быть указано на упаковке с мясными полуфабрикатами? Назовите 3 обязательных элемента.

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 19

Какие средства индивидуальной защиты используют при работе с мясом? Назовите 3 примера.

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 20

Рассчитайте, сколько килограммов котлет получится из 50 кг мяса, если норма выхода составляет 80%.

Ответ:

Комплект оценочных материалов учебной практики УП.04 по производственному модулю Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов

Комплект оценочных материалов учебной практики по производственному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии
12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов учебной практики по производственному модулю ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов включает:

67. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
68. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
69. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	8
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	9
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и	Учебная практика ПМ.04	5	1

	различным контекстам	выделять её составные части			
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	Учебная практика ПМ.04	5	2
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Учебная практика ПМ.04	5	3
ПК 4.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	Учебная практика ПМ.02	5	4, 7, 11
		У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	Учебная практика ПМ.04	5	5, 6, 10
		Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Учебная практика ПМ.04	5	9
		Н96 мониторинга	Учебная	5	8

		показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	практика ПМ.04		
ПК 4.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;	Учебная практика ПМ.04	5	16
		З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	Учебная практика ПМ.04	5	12, 14, 15
		З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	Учебная практика ПМ.04	5	17, 18
		З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,	Учебная практика ПМ.04	5	19

		контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения			
		Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку;	Учебная практика ПМ.04	5	13
		У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	Учебная практика ПМ.04	5	20

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	**Индикатор сформированности компетенции**	**Номер задания**	**Тип задания**	**Уровень сложности**	**Время выполнения (мин)**
ОК 01	У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 02	У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	2	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ОК 04	У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	3	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1

	деятельности				
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	4	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.1	У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	5	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 4.1	У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	6	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	7	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1
ПК 4.1	Н96 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	8	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.1	Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных	9	Задание закрытого типа	Повышенный	3

	материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;		на установление последовательности		
ПК 4.1	У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	10	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3
ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	11	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку;	13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья	14	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

	на автоматизированных технологических линиях;				
ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	15	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья;	16	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
ПК 4.2	З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	17	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1
ПК 4.2	З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях;	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 4.2	З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

	производству продуктов питания животного происхождения				
ПК 4.2	У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;	20	Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Высокий	5

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	**Указания по оцениванию (для обоих вариантов)**	**Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)**
Задание 1	Выбран верный вариант ответа.	**1 балл** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 2	Выбран верный вариант ответа.	**1 балл** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 3	Выбран верный вариант ответа.	**1 балл** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 4	Установлены все верные соответствия.	**2 балла** — установлены все верные соответствия. **1 балл** — допущена одна ошибка. **0 баллов** — допущено две и более ошибки.
Задание 5	Ответ должен содержать перечень основных операций (не менее 4).	**2 балла** — перечислены все 4 основные операции. **1 балл** — перечислены 2-3 операции. **0 баллов** — перечислена 1 операция или ответ отсутствует.
Задание 6	Ответ должен содержать логичную последовательность операций (4 этапа).	**2 балла** — указана верная последовательность из 4 этапов. **1 балл** — последовательность нарушена, но все этапы указаны. **0 баллов** — последовательность неверна или отсутствует.
Задание 7	Выбраны все верные варианты ответа.	**1 балл** — выбраны все верные варианты ответа. **0 баллов** — допущена хотя бы одна ошибка (выбран лишний или не выбран верный).

Задание 8	Ответ должен содержать перечень основных признаков некачественного сырья (не менее 3).	**2 балла** — перечислены 3-4 признака. **1 балл** — перечислены 1-2 признака. **0 баллов** — признаки не указаны или указаны неверно.
Задание 9	Ответ должен содержать логичную последовательность действий (3 этапа).	**2 балла** — указана верная последовательность из 3 этапов. **1 балл** — допущена одна ошибка в последовательности. **0 баллов** — последовательность неверна или отсутствует.
Задание 10	Выбран верный вариант ответа.	**2 балла** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 11	Выбран верный вариант ответа.	**1 балл** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 12	Установлены все верные соответствия.	**2 балла** — установлены все верные соответствия. **1 балл** — допущена одна ошибка. **0 баллов** — допущено две и более ошибки.
Задание 13	Ответ должен содержать перечень видов полуфабрикатов (не менее 3).	**2 балла** — перечислены 3-4 верных вида. **1 балл** — перечислены 1-2 верных вида. **0 баллов** — виды не указаны или указаны неверно.
Задание 14	Выбран верный вариант ответа.	**2 балла** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 15	Установлены все верные соответствия.	**2 балла** — установлены все верные соответствия. **1 балл** — допущена одна ошибка. **0 баллов** — допущено две и более ошибки.
Задание 16	Установлены все верные соответствия.	**2 балла** — установлены все верные соответствия. **1 балл** — допущена одна ошибка. **0 баллов** — допущено две и более ошибки.
Задание 17	Выбран верный вариант ответа.	**1 балл** — выбран верный вариант ответа. **0 баллов** — выбран неверный вариант ответа.
Задание 18	Ответ должен содержать перечень обязательных элементов маркировки (не менее 3).	**2 балла** — перечислены 3-4 обязательных элемента. **1 балл** — перечислены 1-2 обязательных элемента. **0 баллов** — элементы не указаны или указаны неверно.
Задание 19	Ответ должен содержать перечень обязательных элементов спецодежды (не менее 4).	**2 балла** — перечислены 3-4 элемента спецодежды. **1 балл** — перечислены 1-2 элемента

		спецодежды. **0 баллов** — элементы не указаны или указаны неверно.
Задание 20	Приведено верное решение и расчет.	**2 балла** — приведено верное решение и получен правильный ответ. **1 балл** — верный ход решения, но допущена арифметическая ошибка. **0 баллов** — решение неверное или отсутствует.

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	-
ПК 4.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Калькулятор, схема разделки туш (говяжьей, свиной), нормативная документация (ГОСТы, ТУ).
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Калькулятор, схема разруба свиной туши, нормативные таблицы выхода полуфабрикатов, образцы маркировочных ярлыков.

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	b) Технологическая инструкция	Технологическая инструкция — это основной документ, содержащий алгоритм выполнения работ, регламентирующий этапы, режимы и параметры.	Выбор единственно верного ответа.
2	c) Ветеринарные правила	Ветеринарные правила содержат информацию о порядке ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарных сопроводительных документах и являются обязательными к исполнению.	Выбор единственно верного ответа.
3	c) Сообщить мастеру смены и вместе принять решение	В профессиональной деятельности важно соблюдать субординацию. Остановка линии — это ответственное решение, которое не принимается единолично без согласования с руководством.	Выбор единственно верного ответа.
4	1-В, 2-А, 3-Б	Шейная часть (говядина) относится к 3-му сорту. Тазобедренная часть (говядина) — 1-й сорт. Лопаточная часть (свинина) используется для изготовления полуфабрикатов.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
5	Основные операции: осмотр, зачистка, промывка, обсушивание.	Согласно ветеринарно-санитарным правилам и технологическим инструкциям, субпродукты перед использованием должны быть осмотрены, зачищены от загрязнений, тщательно промыты проточной водой и обсущены.	2 балла: перечислены все 4 операции. 1 балл: перечислены 2-3 операции. 0 баллов: ответ отсутствует или неверен.
6	Мясо промыть,	Последовательность	2 балла: верная

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
	обсушить, разделить на крупные отруба, выделить мякоть (обвалка), удалить сухожилия и пленки (жиловка).	подготовки свинины для производства бескостных полуфабрикатов: 1) подготовка (мойка, сушка), 2) разделка на отруба, 3) обвалка (отделение мякоти от кости), 4) жиловка (удаление сухожилий, пленок, лишнего жира).	последовательность. 1 балл: последовательность нарушена, но операции указаны верно.
7	a, c, d	Согласно правилам приемки, сырье должно сопровождаться ветеринарными документами. Органолептическая оценка (запах, консистенция) является обязательным методом. Количество определяется взвешиванием.	1 балл: все три пункта выбраны верно. 0 баллов: допущена ошибка.
8	Изменение цвета, появление постороннего запаха, наличие загара или слизи, нарушение целостности упаковки.	Мониторинг входного качества включает в себя проверку органолептических показателей. Отклонения указывают на порчу продукта или нарушение условий хранения.	2 балла: указаны 3-4 признака. 1 балл: указаны 1-2 признака.
9	1-В, 2-А, 3-Б	Последовательность приемки: 1) проверка документов, 2) визуальный и органолептический осмотр, 3) взвешивание для определения количества.	Полная верная последовательность: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
10	а) Непосредственно перед началом технологического процесса	Согласно санитарным правилам, подготовка (зачистка, промывка) должна производиться непосредственно перед использованием, чтобы предотвратить размножение микроорганизмов в подготовленном сырье.	Выбор единственно верного ответа.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
11	а) Крупнокусковые полуфабрикаты	Согласно технологическим инструкциям, для хранения в холодильнике крупнокусковые полуфабрикаты укладывают в лотки или на стеллажи, не упаковывая герметично.	Выбор единственно верного ответа.
12	1-В, 2-А, 3-Б	Оборудование для нарезки (гильотинные ножи) предназначено для изготовления порционных полуфабрикатов. Волчок используется для измельчения мяса на мясокостном сырье. Фаршемешалка используется для приготовления фарша.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
13	Антрекот, ромштекс, зразы натуральные, шницель.	Порционные натуральные полуфабрикаты изготавливаются из мякоти определенных частей (толстый и тонкий край, вырезка).	2 балла: перечислено 3-4 верных вида. 1 балл: перечислено 1-2 верных вида.
14	b) Для охлаждения и заморозки полуфабрикатов	Для поддержания заданной температуры в камере хранения (охлаждения/заморозки) используются камеры с холодильными машинами. Столы и ванны предназначены для первичной обработки.	Выбор единственно верного ответа.
15	1-Б, 2-А, 3-В	Говяжий шницель — порционный полуфабрикат из вырезки. Свиная корейка с косточкой — натуральный полуфабрикат. Мясокостный обрезок — сырье для варки.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
16	1-В, 2-А, 3-Б	Заветренная поверхность — причина неправильного хранения. Посторонний привкус и запах — причина	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		использования недоброкачественного сырья. Снижение выхода — причина нарушения норм расхода.	
17	а) Наименование продукции, дата изготовления, срок годности	Маркировка должна содержать информацию, позволяющую идентифицировать продукт и определить его срок годности.	Выбор единственно верного ответа.
18	Дата и время изготовления, номер партии, условия хранения, масса нетто.	Внутренняя маркировка на упаковке полуфабриката должна содержать информацию для потребителя и прослеживаемости продукции.	2 балла: перечислены 3-4 позиции. 1 балл: перечислены 1-2 позиции.
19	Спецодежда (куртка, брюки, шапочка), сменная обувь, нарукавники, перчатки, при необходимости — фартук.	Согласно требованиям охраны труда и санитарной безопасности, при работе с пищевым сырьем и оборудованием работник должен быть обеспечен санитарной и технологической одеждой.	2 балла: перечислены 3-4 элемента. 1 балл: перечислены 1-2 элемента.
20	4 кг	1. Определяем количество жилованной свинины: 10 кг * 0.75 = 7.5 кг. 2. Согласно нормативу, 1 кг жилованной свинины = 3 кг шпика. 3. Рассчитываем необходимое количество шпика: 7.5 кг / 3 = 2.5 кг.	2 балла: верное решение и ответ. 1 балл: верный ход решения, но допущена арифметическая ошибка. 0 баллов: неверное решение.

Вариант 2

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1	b) Производственная инструкция	Производственная инструкция описывает последовательность действий, этапы и методы	Выбор единственно верного ответа.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		выполнения конкретной работы, что соответствует определению алгоритма.	
2	b) Внутренние стандарты предприятия	Внутренние стандарты предприятия (СТО) содержат актуальные для данного производства методы выполнения работ и технические условия на сырье и продукцию.	Выбор единственно верного ответа.
3	b) Перераспределить обязанности между членами бригады	Эффективная организация работы в команде предполагает гибкость и умение перераспределять задачи для достижения общей цели.	Выбор единственно верного ответа.
4	1-Б, 2-А, 3-В	Тазобедренная часть (говядина) — 1-й сорт. Лопаточная часть (говядина) — 2-й сорт. Шейная часть (говядина) — 3-й сорт.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
5	Жиловка — это процесс удаления из мякоти мяса сухожилий, пленок, хрящей, лимфатических узлов, кровоподтеков и излишнего жира. Цель — повысить качество и сортность готового продукта.	Жиловка является ключевым этапом подготовки мяса для производства высококачественных полуфабрикатов, фарша и колбас.	2 балла: дано верное определение и указана цель. 1 балл: дано верное определение без цели.
6	Мясо промыть, обсушить, обвалять (отделить от костей), зачистить от пленок и сухожилий.	Технологический процесс подготовки говядины: 1) подготовка (мойка, сушка), 2) обвалка, 3) зачистка/жиловка.	2 балла: верная последовательность. 1 балл: последовательность нарушена.
7	a, b, d	Для подготовки к	1 балл: все три пункта

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
		использованию расходные материалы (соль, специи) проверяют на соответствие рецептуре, просеивают, а также проверяют срок годности. Осмотр на наличие примесей является обязательным.	выбраны верно. 0 баллов: допущена ошибка.
8	Несоответствие температуры (слишком теплое), наличие признаков порчи (запах, цвет), несоответствие категории упитанности.	Мониторинг включает проверку физических параметров (температура) и органолептических показателей.	2 балла: указаны 2-3 признака. 1 балл: указан 1 признак.
9	1-В, 2-А, 3-Б	Приемка: 1) визуальный осмотр, 2) проверка ветеринарных документов, 3) взвешивание.	Полная верная последовательность: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
10	b) На столах из нержавеющей стали, после мытья и дезинфекции	Согласно санитарным правилам, рабочие поверхности должны быть чистыми и изготовленными из материала, поддающегося мойке и дезинфекции.	Выбор единственно верного ответа.
11	c) Хранить в холодильной камере в течение срока, указанного в ТИ	Технологическая инструкция регламентирует все параметры, включая сроки хранения сырья и полуфабрикатов.	Выбор единственно верного ответа.
12	1-В, 2-А, 3-Б	Гильотинные ножи — для нарезки порционных кусков. Волчок — для измельчения мяса. Льдогенератор — для получения пищевого льда.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
13	Люля-кебаб, котлеты, шницель (из свинины), зразы.	Натуральные полуфабрикаты из свинины: шницель, эскалоп, антрекот. Рубленые: котлеты, люля-кебаб.	2 балла: перечислено 3-4 верных вида. 1 балл: перечислено 1-2 верных вида.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
14	с) На этапе охлаждения, перед упаковкой	Согласно технологической инструкции, зачистка зачистка от лишнего жира и придание формы производится после термической обработки и охлаждения, перед упаковкой.	Выбор единственно верного ответа.
15	1-Б, 2-А, 3-В	Охлаждение предназначено для увеличения срока годности. Заморозка — для длительного хранения. Вакуумная упаковка — для защиты от внешней среды.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
16	1-В, 2-А, 3-Б	Несоответствие массы — причина нарушения норм расхода сырья. Посторонние привкусы — причина недоброкачественного сырья. Микробиологическая порча — причина нарушения режимов и сроков хранения.	Полное соответствие: 2 балла. Одна ошибка: 1 балл.
17	с) Дата изготовления, срок годности, условия хранения	Эти данные являются обязательными для информирования потребителя о безопасности и качестве продукта.	Выбор единственно верного ответа.
18	Масса нетто, состав, пищевая ценность, условия хранения.	Согласно техническому регламенту, на упаковке должна быть указана полная информация для потребителя.	2 балла: перечислены 3-4 позиции. 1 балл: перечислены 1-2 позиции.
19	Использовать защитные экраны (ограждения), работать в перчатках, соблюдать чистоту на рабочем месте, своевременно удалять отходы.	Техника безопасности при работе на волчке требует предотвращения контакта рук с режущими частями.	2 балла: перечислены 3-4 пункта. 1 балл: перечислены 1-2 пункта.

Номер задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
20	2.1 кг	1. Находим массу жилованной говядины: 7 кг. 2. По условию, для фарша норма расхода говядины жилованной — 3 кг на 1 кг котлетной массы. 3. Рассчитываем количество котлетной массы: 7 кг / 3 ≈ 2.33 кг. 4. Выход готовых котлет 90%, значит, из 2.33 кг котлетной массы получится 2.33 * 0.9 = 2.097 кг. (Ответ 2.1 кг).	2 балла: верное решение и ответ. 1 балл: верный ход решения, но допущена арифметическая ошибка. 0 баллов: неверное решение.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Задание
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите один, который вы считаете верным, и запишите его букву.	**Что должен сделать изготовитель мясных полуфабрикатов в первую очередь для распознавания проблемы, если готовые полуфабрикаты имеют нехарактерный запах?** a) Самостоятельно утилизировать всю партию продукции b) Обратиться к технологической инструкции и мастеру смены c) Продолжить работу, чтобы не нарушить план d) Добавить специи для маскировки запаха
Задание закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между элементами левого и правого столбцов. Запишите в строку ответов последовательность букв, соответствующую выбранным парам.	**Установите соответствие между частью туши и её сортностью (говядина).** **Часть туши** — **Сортность** 1. Шейная часть — А. 1 сорт 2. Тазобедренная часть — Б. 3 сорт 3. Лопаточная часть — В. 2 сорт Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами: 1 | 2 | 3 | 4 | | | |

Тип задания	Инструкция	Задание
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите **все** в ерные. Запишите буквы выбранных вариантов в порядке возрастания.	**Какие документы и действия обязательны при приемке мясного сырья на предприятие? (Выберите все верные варианты)** a) Наличие ветеринарного свидетельства b) Устное согласование с поставщиком c) Органолептическая оценка сырья d) Взвешивание поступившей партии **Ответ:** _____
Задание закрытого типа на установление последовательности	Установите правильную последователь ность действий. Запишите в строку ответов последователь ность букв, соответствую щую выбранному порядку.	**(Установите правильную последовательность действий при сдаче-приемке мясного сырья.** Действие А. Органолептический осмотр Б. Взвешивание ___ В. Проверка ветеринарных документов ___ Запишите выбранные буквы в соответствующей последовательности: 1 | 2 | 3 | | |
Задание открытого типа с развернутым ответом	Внимательно прочитайте вопрос. Дайте развернутый ответ на поставленный вопрос в свободной форме.	Задание 8 **Перечислите не менее 3 признаков, по которым можно выявить некачественное мясное сырьё при мониторинге входного качества.** **Ответ:**
Задание комбинирова нного типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте утверждение и варианты ответа к нему. Выберите один правильный	Задание 10 В какой момент производится подготовка расходных материалов (соль, специи, панировка) к использованию? a) Непосредственно перед началом технологического процесса b) За сутки до начала работы c) После окончания смены d) По мере необходимости без фиксации времени

Тип задания	Инструкция	Задание
	вариант ответа, который верно дополняет утверждение.	Ответ:
Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Внимательно прочитайте условие задачи. Произведите необходимые расчеты, запишите ход решения и полученный ответ.	Решите задачу. Для приготовления партии полуфабрикатов необходимо 10 кг жилованной свинины. Норма расхода шпика для данного полуфабриката составляет 1 кг шпика на 3 кг жилованной свинины. Рассчитайте необходимое количество шпика для производства 10 кг жилованной свинины.

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

ВАРИАНТ 1

Задание 1 (1 балл)

Что должен сделать изготовитель мясных полуфабрикатов в первую очередь для распознавания проблемы, если готовые полуфабрикаты имеют нехарактерный запах?

a) Самостоятельно утилизировать всю партию продукции

b) Обратиться к технологической инструкции и мастеру смены

c) Продолжить работу, чтобы не нарушить план

d) Добавить специи для маскировки запаха

Задание 2 (1 балл)

Какой источник информации является наиболее авторитетным для определения задач поиска информации о ветеринарно-санитарных требованиях к мясу?

a) Википедия

b) Рекламный буклет поставщика

c) Ветеринарные правила и нормативная документация

d) Статья в популярном журнале о здоровом питании

Задание 3 (1 балл)

В процессе работы вы заметили, что ваш коллега нарушает технику безопасности при работе с мясорезательным оборудованием. Ваши действия?
a) Промолчать, чтобы не испортить отношения
b) Сделать замечание коллеге в грубой форме
c) Сообщить мастеру смены и вместе принять решение
d) Самостоятельно отстранить коллегу от работы

Задание 4

Установите соответствие между частью туши и её сортностью (говядина).

Часть туши	**Сортность**
1. Шейная часть	А. 1 сорт
2. Тазобедренная часть	Б. 3 сорт
3. Лопаточная часть	В. 2 сорт

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4

Задание 5

Перечислите основные операции подготовки субпродуктов I категории (печень, сердце, почки) к процессу производства, соблюдая ветеринарно-санитарные требования.

Ответ: _____

Задание 6

Опишите логичную последовательность операций при подготовке свинины для изготовления бескостных полуфабрикатов (от поступления туши до жиловки).

Ответ: _____

Задание 7

Какие документы и действия обязательны при приемке мясного сырья на предприятие? (Выберите все верные варианты)

a) Наличие ветеринарного свидетельства
b) Устное согласование с поставщиком
c) Органолептическая оценка сырья
d) Взвешивание поступившей партии

Ответ: _____

Задание 8

Перечислите не менее 3 признаков, по которым можно выявить некачественное мясное сырьё при мониторинге входного качества.

Ответ: _____

Задание 9

Установите правильную последовательность действий при сдаче-приемке мясного сырья.

Действие	
А. Органолептический осмотр	
Б. Взвешивание	___

Действие

В. Проверка ветеринарных документов ___

Запишите выбранные буквы в соответствующей последовательности:

1	2	3

Задание 10 (2 балла)

В какой момент производится подготовка расходных материалов (соль, специи, панировка) к использованию?

a) Непосредственно перед началом технологического процесса
b) За сутки до начала работы
c) После окончания смены
d) По мере необходимости без фиксации времени

Ответ: _____

Задание 11 (1 балл)

Какой вид полуфабрикатов согласно технологической инструкции хранят в холодильной камере без упаковки, укладывая на лотки или стеллажи?

a) Крупнокусковые полуфабрикаты
b) Мясной фарш
c) Панированные полуфабрикаты
d) Сублимированное мясо

Ответ: _____

Задание 12 (2 балла)

Установите соответствие между оборудованием и его назначением.

Оборудование	Назначение
1. Волчок	А. Приготовление фарша
2. Гильотинные ножи	Б. Измельчение мяса на мясокостном сырье
3. Фаршемешалка	В. Нарезка порционных полуфабрикатов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 13

Перечислите не менее 3 видов натуральных мясных полуфабрикатов, которые можно изготовить из говядины.

Ответ: _____

Задание 14

Какое технологическое оборудование используется для поддержания установленной температуры при охлаждении и заморозке мясных полуфабрикатов?

a) Столы производственные
b) Холодильные камеры
c) Моечные ванны
d) Весы электронные

Ответ: _____

Задание 15

Установите соответствие между видом полуфабриката и технологической операцией его изготовления.

Полуфабрикат	Технологическая операция
1. Говяжий шницель	А. Нарезка на порционные куски
2. Свиная корейка с косточкой	Б. Отделение мякоти от кости (обвалка)
3. Мясокостный обрезок	В. Варка

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 16

Установите соответствие между причиной брака и её возможным источником.

Причина брака	Источник
1. Заветренная поверхность полуфабриката	А. Неправильное хранение
2. Посторонний привкус	Б. Нарушение норм расхода сырья
3. Снижение выхода готовой продукции	В. Недоброкачественное сырьё

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 17

Какая информация в обязательном порядке должна быть указана на маркировке готовых мясных полуфабрикатов?

a) Наименование продукции, дата изготовления, срок годности
b) ФИО изготовителя, его стаж работы
c) Розничная цена, скидочная программа
d) Номер смены, цвет униформы упаковщика

Ответ: _____

Задание 18

Перечислите не менее 3 элементов маркировки, которые должны быть нанесены на внутреннюю упаковку мясного полуфабриката.

Ответ: _____

Задание 19

Перечислите не менее 4 элементов санитарной и технологической одежды, которые обязан использовать изготовитель мясных полуфабрикатов при работе.

Ответ: _____

Задание 20

Решите задачу.

Для приготовления партии полуфабрикатов необходимо 10 кг жилованной свинины. Норма расхода шпика для данного полуфабриката составляет 1 кг шпика на 3 кг жилованной свинины. Рассчитайте необходимое количество шпика для производства 10 кг жилованной свинины.

	Р	е	ш	е	н	и	е	:																	

Ответ:

ВАРИАНТ 2

Задание 1

Какой документ содержит алгоритм выполнения работ при изготовлении мясных полуфабрикатов?

a) Должностная инструкция
b) Производственная инструкция
c) Трудовой договор
d) График отпусков

Ответ: _____

Задание 2

Какой источник информации следует выбрать для уточнения методов работы с автоматизированной линией по производству полуфабрикатов?

a) Художественная литература о пищевом производстве
b) Внутренние стандарты предприятия (СТО)
c) Новостной портал о сельском хозяйстве
d) Реклама оборудования

Ответ: _____

Задание 3

В бригаде возник конфликт из-за распределения обязанностей на линии по производству котлет. Как правильно поступить, чтобы эффективно взаимодействовать в коллективе?

a) Обратиться к руководству с жалобой на каждого члена бригады
b) Перераспределить обязанности между членами бригады с учётом их навыков
c) Выполнять только свою работу, игнорируя конфликт
d) Уволиться с работы

Ответ: _____

Задание 4

Установите соответствие между частью туши говядины и её сортностью.

Часть туши	Сортность

Часть туши	Сортность
1. Тазобедренная часть	А. 2 сорт
2. Лопаточная часть	Б. 1 сорт
3. Шейная часть	В. 3 сорт

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 5

Дайте определение понятию «жиловка мяса» и укажите цель её проведения.

Ответ: _____

Задание 6

Опишите логичную последовательность операций при подготовке говядины для изготовления порционных полуфабрикатов (от поступления туши до зачистки).

Ответ: _____

Задание 7

Какие действия необходимо выполнить при подготовке расходных материалов (специи, соль) к использованию? (Выберите все верные варианты)

a) Проверить соответствие рецептуре

b) Оставить в заводской упаковке до использования

c) Проверить срок годности

d) Просеять (при необходимости)

Ответ: _____

Задание 8

Перечислите не менее 2 признаков, указывающих на нарушение условий хранения охлаждённого мяса при мониторинге входного качества.

Ответ: _____

Задание 9

Установите правильную последовательность действий при приёмке мясного сырья на склад предприятия.

Действие	Порядок
А. Взвешивание	___
Б. Визуальный осмотр	___
В. Проверка ветеринарных документов	___

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 10

На каких поверхностях и с соблюдением каких условий производится подготовка сырья к процессу производства?

a) На деревянных столах, без предварительной обработки

b) На столах из нержавеющей стали, после мытья и дезинфекции

c) На поддонах из ДСП, после протирки сухой тряпкой
d) На полу производственного цеха, после подметания
Ответ: _____
Задание 11
Как правильно поступить с мясным сырьём, если его температура при приёмке выше нормы, установленной технологической инструкцией?
a) Принять сырьё без изменений
b) Вернуть поставщику
c) Хранить в холодильной камере в течение срока, указанного в ТИ
d) Немедленно пустить в переработку
Ответ: _____
Задание 12
Установите соответствие между оборудованием и его технологической операцией.

Оборудование	Технологическая операция
1. Гильотинные ножи	А. Измельчение мяса
2. Волчок	Б. Получение пищевого льда
3. Льдогенератор	В. Нарезка порционных полуфабрикатов

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 13
Перечислите не менее 3 видов полуфабрикатов, которые можно изготовить из свинины (натуральные и рубленые).
Ответ: _____
Задание 14
На каком этапе технологического процесса производства мясных полуфабрикатов проводится операция зачистки от лишнего жира и придания формы?
a) На этапе заморозки
b) На этапе убоя скота
c) На этапе охлаждения, перед упаковкой
d) На этапе приёмки сырья
Ответ: _____
Задание 15
Установите соответствие между технологической операцией и её целью.

Технологическая операция	Цель
1. Охлаждение	А. Защита от внешней среды
2. Заморозка	Б. Длительное хранение
3. Вакуумная упаковка	В. Увеличение срока годности

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 16
Установите соответствие между причиной брака и мерой по её устранению.

Причина брака	Мера устранения
1. Несоответствие массы полуфабриката	А. Ужесточить контроль органолептики при приё
2. Посторонние привкусы	Б. Калибровка весов, контроль порционирования
3. Микробиологическая порча	В. Соблюдение сроков и температур хранения

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3

Задание 17

Какие данные в соответствии с правилами маркировки являются обязательными для готовой продукции из мясного сырья?

a) Состав семьи упаковщика

b) Номер телефона директора

c) Дата изготовления, срок годности, условия хранения

d) Прогноз погоды на день изготовления

Ответ: _____

Задание 18

Перечислите не менее 3 обязательных реквизитов, которые должны быть указаны на потребительской упаковке мясного полуфабриката.

Ответ: _____

Задание 19

Перечислите не менее 3 требований охраны труда при эксплуатации волчка (измельчителя мяса).

Ответ: _____

Задание 20

Решите задачу.

Для производства котлетной массы требуется 7 кг жилованной говядины. Норма расхода жилованной говядины на 1 кг котлетной массы составляет 3 кг. Выход готовых котлет после тепловой обработки — 90% от массы котлетной массы. Рассчитайте массу готовых котлет, которую можно получить из 7 кг жилованной говядины.

Р е ш е н и е :

	О	**т**	**в**	**е**	**т**	**:**																			

Ответ:

4. _____
5. _____
6. _____

Задание 6

Для чего нужна спецодежда на производстве? Назовите две основные причины.

Ответ:

3. _____
4. _____

Задание 7

Какие условия хранения должны быть у замороженного мяса? *Выберите все верные варианты.*

а) Температура не выше -10°C.

б) Хранение в открытом виде.

в) Отсутствие повторной заморозки.

г) Совместное хранение с овощами.

Ответ: _____

Задание 8

Объясните, чем отличается мясной фарш от натурального полуфабриката.

Ответ:_____

_____

_____

Задание 9

Установите соответствие между оборудованием и его назначением.

Оборудование:	**Назначение:**
1. Мясорубка	А) Взвешивание сырья
2. Весы	Б) Измельчение мяса
3. Холодильник	В) Хранение при низкой температуре
4. Нож	Г) Ручная разделка мяса

Ответ:

1	2	3	4

Задание 10

Что нужно сделать с мясом перед закладкой в мясорубку?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Промыть водой и обсушить.
б) Нарезать кусками, удалить плёнки и сухожилия.
в) Посолить и поперчить.
г) Заморозить.
Ответ: _____

Задание 11

Какой документ подтверждает качество поступающего мяса?
Выбрать один правильный вариант ответа.
а) Товарный чек.
б) Ветеринарное свидетельство.
в) Договор поставки.
г) Накладная.
Ответ: _____

Задание 12

Установите соответствие между видом полуфабриката и способом его приготовления.

Полуфабрикат:	**Способ приготовления:**
1. Котлеты	А) Жарка
2. Пельмени	Б) Варка
3. Шашлык	В) Жарка на гриле
4. Фрикадельки	Г) Варка в бульоне

Ответ:

1	2	3	4

Задание 13

Перечислите этапы приготовления котлетного фарша в правильной последовательности.
Ответ:

4. _____
5. _____
6. _____

Задание 14

Что такое панировка?
Выбрать один правильный вариант ответа.
а) Добавление соли и специй.
б) Обваливание в сухарях или муке.
в) Заморозка полуфабрикатов.
г) Упаковка готовой продукции.
Ответ: _____

Задание 15

Установите соответствие между инструментом и его применением.

Инструмент:	**Применение:**
1. Нож	А) Взвешивание
2. Весы	Б) Нарезка мяса
3. Разделочная доска	В) Защита поверхности стола
4. Перчатки	Г) Защита рук

Ответ:

1	2	3	4

Задание 16

Установите соответствие между нарушением и его последствием.

Нарушение:	**Последствие:**
1. Использование грязного оборудования	А) Порча продукта
2. Нарушение температуры хранения	Б) Болезни потребителей
3. Несоблюдение рецептуры	В) Несоответствие вкуса
4. Отсутствие маркировки	Г) Путаница при реализации

Ответ:

1	2	3	4

Задание 17

Для чего нужна упаковка готовых полуфабрикатов?

Выбрать один правильный вариант ответа.

а) Для увеличения веса.

б) Для защиты от загрязнений и сохранения качества.

в) Для украшения.

г) Для быстрой продажи.

Ответ: _____

Ответ: _____

Задание 18

Что должно быть указано на упаковке с мясными полуфабрикатами? Назовите 3 обязательных элемента.

Ответ:

4. _____
5. _____
6. _____

Задание 19

Какие средства индивидуальной защиты используют при работе с мясом? Назовите 3 примера.

Ответ:

4. _____
5. _____
6. _____

Задание 20

Рассчитайте, сколько килограммов котлет получится из 50 кг мяса, если норма выхода составляет 80%.

Ответ:

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПП.04 профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов

Назначение комплекта оценочных материалов по производственной практике профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПМ.04 Выполнение работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов включает:

70. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
71. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
72. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	1
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	9
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных линиях	8
Всего		**20**

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.01	Выбирать способы решения	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в	ПП.04	6,7	1

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
	задач	котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы			
ОК.02	Использовать современные средства поиска	З6 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности З7 приемы структурирования информации У6 определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации У7 выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	ПП.04	6,7	2

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК.04	Эффективно взаимодействовать в коллективе	З17 психологические основы деятельности коллектива З18 психологические особенности личности У22 организовывать работу коллектива и команды У23 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	ПП.04	5	3
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	ПП.04	6,7	4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		Н96 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья			
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций	З111 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З112 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья	ПП.04	5	13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		на автоматизированных технологических линиях; З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З116 правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; З117 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхожденияУ122 производить первичную переработку скота в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований, включая изготовление натуральных мясных полуфабрикатов, сдачу продукции на охлаждение; У123 оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания мясной из мясного сырья; У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		У125 эксплуатировать оборудование для производства, упаковки, маркировки продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; У126 поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У127 устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; У128 поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; У129 применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		соответствии с технологическими инструкциями, Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку; Н98 Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Н99 регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Н100 упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; проведения технических наблюдений за ходом технологического			

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
		процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

№	Код компетенции	Индикатор	Тип задания	Уровень сложности	Время (мин)	Балл
1	ОК 01	З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1	1
2	ОК 02	З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации;	Задание закрытого типа на установление последовательности	Базовый	1	1
3	ОК 04	З17 виды брака и его учет в производстве; У22 организовывать	Задание открытого типа с развернутым	Базовый	1	2

		работу коллектива и команды;	ответом			
4	ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1	1
5	ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях Н96 мониторинга	Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Высокий	5	5

		показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья				
6	ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5	4
7	ПК 4.1	З110порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов,	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа (Верно/Неверно)	Базовый	1	1

		расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;				
8	ПК 4.1	З110порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, Н96 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Задание открытого типа с развернутым ответом (Заполнение пропусков)	Повышенный	3	2
9	ПК 4.1	З110порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3	2

		мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, У121 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований				
10	ПК 4.1	З110 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, Н96 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3	3
11	ПК 4.1	З110порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1	1

		линиях, Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;				
12	ПК 4.1	З110порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, Н95 приема-сдачи мясного сырья, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями;	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Базовый	1	1
13	ПК 4.2	З111 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У123 оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3	3

		выполнении технологических операций производства продуктов питания мясной из мясного сырья; Н97 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку;				
14	ПК 4.2	З112 нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У124 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; Н99 регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии	Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Повышенный	3	3

		с технологическими инструкциями;				
15	ПК 4.2	З113 методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья; У127 устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из мясного сырья; Н98 Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Базовый	1	1
16	ПК 4.2	З114 правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья; основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У125 эксплуатировать оборудование для производства, упаковки, маркировки продуктов питания из мясного сырья на	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа (Верно/Неверно)	Базовый	1	1

		автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Н100 упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде				
17	ПК 4.2	З115 основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; У126 поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; Н98 Регулирования параметров и режимов	Задание закрытого типа на установление соответствия (Установление последовательности)	Базовый	1	1

		технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;				
18	ПК 4.2	З116 правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; У125 эксплуатировать оборудование для производства, упаковки, маркировки продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; Н98 Регулирования параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3	3
19	ПК 4.2	З117 порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на	Задание открытого типа с развернутым ответом (Заполнение таблицы)	Повышенный	3	3

		автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из мясного сырья; У126 поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; Н99 регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;				
20	ПК 4.2	З118 требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5	6

		животного происхождения У129 применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями Н100 упаковки и маркировки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании; проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из мясного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде				

Таблица 4

Система оценивания заданий

Вариант 1

№ задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы)**
1	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
2	Установлена правильная последовательность цифр.	1 балл за верную последовательность (2-1-4-3). 0 баллов за неверную последовательность или отсутствие ответа.
3	Перечислены верные действия бригадира по организации работы команды (не менее 3).	2 балла — указаны 3 и более верных действий (известить мастера, распределить сырье поровну, провести собрание, проконтролировать, назначить ответственного). 1 балл — указаны 2 верных действия. 0 баллов — указано 1 действие, действия

		неверны или ответ отсутствует.
4	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
5	Представлено верное решение арифметической задачи с пояснением этапов.	5 баллов — верный расчет (2500×0,75=1875; 1875×0,85=1594 кг) с полным пояснением. 3 балла — верный расчет без пояснения. 1 балл — частично верный расчет (например, найден только первый этап). 0 баллов — неверный расчет или отсутствие ответа.
6	Перечислены верные действия в соответствии с технологическими инструкциями (не менее 4).	4 балла — указаны 4 и более верных действий (приостановить приемку, известить мастера, оформить акт, направить на дополнительное охлаждение или возврат поставщику, сделать запись в журнале). 2 балла — указаны 2-3 верных действия. 0 баллов — указано 1 действие, действия неверны или ответ отсутствует.
7	Выбран верный ответ.	1 балл за верный ответ (НЕТ). 0 баллов за неверный ответ (ДА) или отсутствие ответа.
8	Все пропуски заполнены верно.	2 балла — все 4 пропуска верны (ветеринарное, температура, внешний вид, наличие). 1 балл — верно заполнены 2-3 пропуска. 0 баллов — верно заполнен 1 пропуск, все пропуски заполнены неверно или ответ отсутствует.
9	Установлено полное соответствие между столбцами.	2 балла — верное соответствие (1-В, 2-А, 3-Б). 1 балл — верно установлены 2 пары из 3. 0 баллов — верно установлена 1 пара или менее, соответствие неверно или ответ отсутствует.
10	Предложены верные технологические решения с обоснованием (не менее 3).	3 балла — 3 и более верных решения (направить на термическую обработку, усилить мойку, увеличить температуру посола, использовать бактерицидные препараты, направить на вареные изделия) с обоснованием. 2 балла — 2 верных решения с обоснованием. 1 балл — 1 верное решение с обоснованием или 3 решения без обоснования. 0 баллов — решения неверны или отсутствуют.
11	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
12	Выбраны все верные варианты ответа.	1 балл — отмечены все верные варианты (А, Б, В, Г) и нет неверных. 0,5 балла — допущена одна ошибка (пропущен один верный или выбран один неверный). 0 баллов — во всех остальных случаях.
13	Проведено полное органолептическое описание по всем показателям.	3 балла — полное описание по 5 показателям (цвет: красный/розово-красный; запах: свежий, свойственный мясу; консистенция: упругая; внешний вид: поверхность блестящая, влажная; жир: белый/кремовый). 2 балла — описание по 3-4 показателям. 1 балл — описание по 1-2 показателям. 0 баллов — описание отсутствует или не соответствует нормативным требованиям.
14	Представлено верное решение арифметической задачи.	3 балла — верный расчет (500/0,92=543,48; 543,48/0,97=560,29 ≈ 560 кг) с пояснением. 2 балла — верный расчет без учета потерь (500/0,92=543

		кг) или с арифметической ошибкой. 1 балл — представлена только формула без вычислений. 0 баллов — неверный расчет или отсутствие ответа.
15	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
16	Выбран верный ответ.	1 балл за верный ответ (ДА). 0 баллов за неверный ответ (НЕТ) или отсутствие ответа.
17	Установлена правильная последовательность цифр.	1 балл за верную последовательность (3-1-4-2). 0 баллов за неверную последовательность или отсутствие ответа.
18	Перечислены верные действия по устранению причин снижения производительности (не менее 4).	3 балла — указаны 4 и более верных действий (остановить линию, проверить ножи, заточить ножи, отрегулировать зазор между ножами и решеткой, проверить подачу сырья, очистить оборудование). 2 балла — указаны 3 верных действия. 1 балл — указаны 1-2 верных действия. 0 баллов — действия неверны или отсутствуют.
19	Все параметры таблицы заполнены верно.	3 балла — все 4 параметра верны (диаметр решетки: 3-6 мм; температура фарша: не выше +12°C; масса полуфабриката: 80-100 г; толщина панировки: 1-2 мм). 2 балла — верно заполнены 3 параметра. 1 балл — верно заполнены 1-2 параметра. 0 баллов — параметры неверны или таблица не заполнена.
20	Разработана полная технологическая схема, включающая все 4 обязательных пункта.	6 баллов — выполнены все 4 пункта: расчет сырья (мясо ~45 кг, тесто ~45 кг, лук ~5 кг, специи ~5 кг), последовательность операций (8+ этапов), контрольные точки (качество фарша, теста, формование, варка), требования охраны труда и СИЗ (перчатки, фартук, головной убор, обувь). 4 балла — выполнены 3 пункта. 2 балла — выполнены 1-2 пункта. 0 баллов — задание не выполнено или выполнено неверно.

Вариант 2

№ задания	**Указания по оцениванию**	**Результат оценивания (баллы)**
1	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (А). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
2	Все пропуски заполнены верно.	1 балл — все 3 пропуска верны (технологические, санитарные, органолептические). 0 баллов — верно заполнены 2 или менее пропусков.
3	Перечислены верные действия наставника (не менее 3).	2 балла — указаны 3 и более верных действия (индивидуальное обучение, разъяснение ошибок, показ правильных приемов, контроль, поощрение за успехи, создание доброжелательной атмосферы). 1 балл — указаны 2 верных действия. 0 баллов — указано 1 действие, действия неверны или ответ отсутствует.
4	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
5	Представлен верный расчет и построена	5 баллов — верный расчет (1300×0,4=520 кг; 1300×0,35=455 кг; 1300×0,25=325 кг) и

	диаграмма (или таблица) распределения.	представлена диаграмма/таблица. 3 балла — верный расчет без диаграммы. 1 балл — частично верный расчет. 0 баллов — неверный расчет или отсутствие ответа.
6	Перечислены верные действия при обнаружении брака (не менее 5).	5 баллов — указаны 5 и более верных действий (приостановить приемку, вызвать ветеринарную службу, составить акт, вернуть поставщику, сделать запись в журнале, известить руководство). 3 балла — указаны 3-4 верных действия. 1 балл — указаны 1-2 верных действия. 0 баллов — действия неверны или отсутствуют.
7	Выбран верный ответ.	1 балл за верный ответ (НЕТ). 0 баллов за неверный ответ (ДА) или отсутствие ответа.
8	Установлено полное соответствие между столбцами.	2 балла — верное соответствие (1-Б, 2-А, 3-В). 1 балл — верно установлены 2 пары из 3. 0 баллов — верно установлена 1 пара или менее.
9	Рассчитано отклонение и указаны возможные причины.	3 балла — верный расчет отклонения (2100/3000×100=70%; 75%-70%=5%) и указаны 2 и более возможных причин (плохая обвалка, высокая жирность мяса, нарушение техники обвалки, низкая квалификация персонала). 2 балла — верный расчет отклонения без указания причин или указаны причины без расчета. 1 балл — частично верный расчет. 0 баллов — расчет неверен или отсутствует.
10	Заполнены все этапы схемы приемки.	2 балла — все 3 этапа верны (осмотр, измерение температуры, проверка клейм). 1 балл — верно заполнены 2 этапа. 0 баллов — верно заполнен 1 этап или менее.
11	Выбраны все верные варианты ответа.	1 балл — отмечены все верные варианты (А, Б, Г) и нет неверных. 0,5 балла — допущена одна ошибка (пропущен один верный или выбран один неверный). 0 баллов — во всех остальных случаях.
12	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (Б). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.
13	Верно определен дефект и указаны возможные причины.	3 балла — дефект определен верно (бактериальная порча/загар/кислое брожение) и указаны 2 и более причины (нарушение температурного режима хранения, превышение срока хранения, нарушение санитарных условий). 2 балла — дефект определен верно, указана 1 причина. 1 балл — дефект определен верно без указания причин. 0 баллов — дефект не определен или определен неверно.
14	Представлено верное решение арифметической задачи.	3 балла — верный расчет (800×0,45=360 кг мяса; 800×0,45=360 кг теста; 800×0,05=40 кг лука; 800×0,05=40 кг специй; с учетом потерь: 800/0,98=816 кг общая масса). 2 балла — верный расчет без учета потерь (360, 360, 40, 40). 1 балл — частично верный расчет. 0 баллов — неверный расчет или отсутствие ответа.
15	Выбран верный вариант ответа.	1 балл за верный ответ (А). 0 баллов за неверный ответ или отсутствие ответа.

16	Выбран верный ответ.	1 балл за верный ответ (ДА). 0 баллов за неверный ответ (НЕТ) или отсутствие ответа.
17	Установлена правильная последовательность цифр.	1 балл за верную последовательность (2-1-3-4-5). 0 баллов за неверную последовательность или отсутствие ответа.
18	Перечислены верные действия по регулированию параметров оборудования (не менее 4).	3 балла — указаны 4 и более верных действий (уменьшить влажность фарша, добавить муку или панировку, охладить фарш, отрегулировать зазор барабана, смазать барабан жиром, изменить скорость вращения). 2 балла — указаны 3 верных действия. 1 балл — указаны 1-2 верных действия. 0 баллов — действия неверны или отсутствуют.
19	Представлена верная формула и выполнен расчет.	3 балла — верная формула ((Тнач - Ткон) / V = (35-4)/2 = 15,5 часа) и верный расчет. 2 балла — верный расчет без формулы. 1 балл — представлена только формула. 0 баллов — расчет неверен или отсутствует.
20	Разработаны полные мероприятия по устранению брака, включающие все 4 обязательных пункта.	6 баллов — выполнены все 4 пункта: 3 и более причины брака (низкая температура варки, недостаточное время варки, толстая оболочка, низкое качество теста); методы контроля (проба на разрез, контроль температуры, контроль времени); регулирование параметров (повысить температуру на 5°С, увеличить время на 2 минуты, уменьшить толщину оболочки); оформление журнала (дата, время, параметры, подпись, замечания). 4 балла — выполнены 3 пункта. 2 балла — выполнены 1-2 пункта. 0 баллов — задание не выполнено.

Шкала перевода баллов в оценку (для обоих вариантов)

Оценка	Вариант 1 (макс. 45)	Вариант 2 (макс. 46)
«отлично»	40-45 баллов	41-46 баллов
«хорошо»	30-39 баллов	31-40 баллов
«удовлетворительно»	20-29 баллов	21-30 баллов
«неудовлетворительно»	менее 20 баллов	менее 21 балла

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач	Калькулятор

ОК 02	Использовать современные средства поиска	Персональный компьютер с доступом в интернет, справочная система
ОК 04	Эффективно взаимодействовать в коллективе	Карточки с производственными ситуациями
ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья	Схема разруба свиной/говяжьей туши, весы, журнал приемки сырья, образцы ветеринарных свидетельств, термометр, калькулятор
ПК 4.2	Организовывать выполнение технологических операций	Технологические инструкции, схема автоматизированной линии, калькулятор, таблица норм выхода продукции, органолептическая карта, средства индивидуальной защиты (образцы), упаковочные материалы (образцы), термометр, секундомер

Таблица 6

Ключ к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1

№	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
1	Б	При обнаружении признаков порчи сырья необходимо приостановить приемку, известить мастера и оформить акт для дальнейшего разбирательства с поставщиком. Продолжение приемки или самостоятельная зачистка бракованного сырья нарушает ветеринарно-санитарные требования.	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
2	2-1-4-3	Поиск информации начинается с определения цели, затем выделяются ключевые слова, выбираются профессиональные базы данных, и только после этого оценивается достоверность найденных источников.	1 балл — верная последовательность; 0 баллов — неверная последовательность или ответ отсутствует
3	Известить мастера, поровну распределить сырье, провести собрание, проконтролировать	Бригадир должен: 1) известить мастера о конфликте; 2) провести собрание бригады; 3) поровну распределить сырье между работниками; 4) осуществлять контроль за равномерностью распределения в дальнейшем.	2 балла — указаны 3 и более верных действий; 1 балл — указаны 2 верных действия; 0 баллов — указано 1 действие, действия неверны или ответ отсутствует
4	Б	В первую очередь при приемке мясного сырья проверяется наличие ветеринарного клейма и сопроводительных документов, так как это подтверждает безопасность сырья. Масса, температура и упитанность проверяются после документального	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует

		оформления.	
5	1594 кг	1) Определяем выход мякоти после обвалки: 2500 × 75% = 2500 × 0,75 = 1875 кг. 2) Определяем массу мякоти на натуральные полуфабрикаты: 1875 × 85% = 1875 × 0,85 = 1593,75 ≈ 1594 кг.	5 баллов — верный расчет с полным пояснением; 3 балла — верный расчет без пояснения; 1 балл — частично верный расчет (найден только первый этап); 0 баллов — неверный расчет или ответ отсутствует
6	Приостановить приемку, известить мастера, оформить акт, направить на дополнительное охлаждение/возврат	Обнаруженная температура +8°C превышает допустимую норму (+4°C). Алгоритм: 1) приостановить приемку партии; 2) известить мастера; 3) оформить акт о несоответствии; 4) направить сырье на дополнительное охлаждение или вернуть поставщику.	4 балла — указаны 4 и более верных действий; 2 балла — указаны 2-3 верных действия; 0 баллов — указано 1 действие, действия неверны или ответ отсутствует
7	НЕТ	При приемке расходных материалов проверке подлежат не только срок годности и целостность упаковки, но также органолептические показатели (цвет, запах, консистенция) и наличие сопроводительных документов.	1 балл — выбран верный ответ (НЕТ); 0 баллов — выбран ответ (ДА) или ответ отсутствует
8	1-ветеринарное, 2-температура, 3-внешний вид, 4-наличие	При приемке мясного сырья изготовитель обязан проверить: ветеринарное заключение, температуру в толще мышц, внешний вид и наличие сопроводительных документов. Это минимальный перечень входного контроля.	2 балла — все 4 пропуска верны; 1 балл — верно заполнены 2-3 пропуска; 0 баллов — верно заполнен 1 пропуск или менее, все пропуски заполнены неверно или ответ отсутствует
9	1-В, 2-А, 3-Б	Замороженная говядина проверяется на отсутствие повторного замораживания (признаки — темный цвет, пятна). Соль поваренная проверяется на однородность помола и отсутствие комков. Панировочные сухари проверяются на вязкость и цвет.	2 балла — полное верное соответствие; 1 балл — верно установлены 2 пары из 3; 0 баллов — верно установлена 1 пара или менее, соответствие

			неверно или ответ отсутствует
10	Направить на термическую обработку, усилить мойку, увеличить температуру посола	Повышенная обсемененность микрофлорой требует: 1) направления сырья на термическую обработку (варка, обжарка); 2) усиления санитарной обработки (мойка, зачистка); 3) увеличения температуры посола или концентрации соли для подавления микрофлоры.	3 балла — 3 и более верных решения с обоснованием; 2 балла — 2 верных решения с обоснованием; 1 балл — 1 верное решение с обоснованием или 3 решения без обоснования; 0 баллов — решения неверны или отсутствуют
11	Б	Шпик боковой является основным сырьем (мясным компонентом), а не расходным материалом. Расходные материалы — это соль, панировочные сухари, упаковочная пленка.	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
12	А, Б, В, Г	Поставщик мясного сырья обязан предоставить: ветеринарное свидетельство формы №4, товарно-транспортную накладную, декларацию о соответствии, удостоверение качества и безопасности. Все документы обязательны.	1 балл — отмечены все верные варианты (А, Б, В, Г) и нет неверных; 0,5 балла — допущена одна ошибка (пропущен один верный или выбран один неверный); 0 баллов — во всех остальных случаях
13	Цвет: красный/розово-красный; запах: свежий, свойственный мясу; консистенция: упругая; внешний вид: поверхность блестящая, влажная; жир: белый/кремовый	Свежее охлажденное мясо имеет естественный красный цвет, приятный мясной запах, упругую консистенцию (ямка быстро восстанавливается), поверхность блестящую и влажную, жир белого или кремового цвета.	3 балла — полное описание по 5 показателям; 2 балла — описание по 3-4 показателям; 1 балл — описание по 1-2 показателям; 0 баллов — описание отсутствует или не соответствует нормативным требованиям
14	560 кг	1) Находим массу мякоти с учетом выхода 92%: 500 ÷ 0,92 = 543,48 кг. 2) Находим массу сырого мяса с учетом потерь 3%: 543,48 ÷ 0,97 = 560,29 ≈ 560 кг.	3 балла — верный расчет с пояснением; 2 балла — верный

			расчет без учета потерь (500 ÷ 0,92 = 543 кг) или с арифметической ошибкой; 1 балл — представлена только формула без вычислений; 0 баллов — неверный расчет или ответ отсутствует
15	Б	Заветренная поверхность полуфабрикатов возникает из-за недостаточной влажности в холодильной камере, когда поверхность продукта высыхает. Нарушение температуры или срока хранения дает другие дефекты (ослизнение, гниение).	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
16	ДА	Маркировка готовых мясных полуфабрикатов должна содержать: состав, дату изготовления, срок годности и условия хранения. Это установлено техническими регламентами и правилами маркировки.	1 балл — выбран верный ответ (ДА); 0 баллов — выбран ответ (НЕТ) или ответ отсутствует
17	3-1-4-2	Технологическая последовательность: сначала обвалка отрубов (отделение мяса от костей), затем жиловка и сортировка (удаление сухожилий и пленок), потом нарезка порционных кусков, и в конце — охлаждение и упаковка.	1 балл — верная последовательность; 0 баллов — неверная последовательность или ответ отсутствует
18	Остановить линию, проверить ножи, заточить ножи, отрегулировать зазор	Неравномерная нарезка и снижение производительности чаще всего связаны с затупившимися ножами или неправильным зазором. Действия: 1) остановить линию; 2) проверить состояние ножей; 3) заточить ножи; 4) отрегулировать зазор между ножами и решеткой; 5) проверить подачу сырья.	3 балла — указаны 4 и более верных действий; 2 балла — указаны 3 верных действия; 1 балл — указаны 1-2 верных действия; 0 баллов — действия неверны или отсутствуют
19	Диаметр решетки: 3-6 мм; температура фарша: не выше +12°C; масса полуфабриката: 80-100 г; толщина панировки: 1-2 мм	Для котлетной массы: измельчение на волчке с решеткой 3-6 мм; температура фарша при перемешивании не выше +12°C (иначе потеря жира); масса котлеты 80-100 г; толщина панировочного слоя 1-2 мм.	3 балла — все 4 параметра верны; 2 балла — верно заполнены 3 параметра; 1 балл — верно заполнены 1-2 параметра; 0 баллов — параметры неверны или таблица не заполнена

20	Схема: сырье→дефростация→обвалка→жиловка→составление фарша→замес теста→формование→варка/заморозка→упаковка→маркировка. СИЗ: перчатки, фартук, головной убор, спецобувь	1) Расчет сырья: мясо ~45 кг, тесто ~45 кг, лук ~5 кг, специи ~5 кг. 2) Последовательность: 8 этапов. 3) Контрольные точки: качество фарша, качество теста, правильность формования, температура варки. 4) СИЗ: перчатки, фартук, головной убор, спецобувь, маска.	6 баллов — выполнены все 4 пункта; 4 балла — выполнены 3 пункта; 2 балла — выполнены 1-2 пункта; 0 баллов — задание не выполнено или выполнено неверно

Вариант 2

№	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии оценивания
1	А	При решении производственной проблемы сначала проводится анализ ситуации, затем составляется план действий, потом план реализуется, и в конце оценивается результат. Это стандартная структура решения задач.	1 балл — выбран верный вариант (А); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
2	1-технологические, 2-санитарные, 3-органолептические	При структурировании информации о технологических инструкциях выделяют: технологические данные (нормы, параметры), санитарные требования (охрана труда, санитария) и органолептические показатели (цвет, запах, консистенция).	1 балл — все 3 пропуска верны; 0 баллов — верно заполнены 2 или менее пропусков
3	Индивидуальное обучение, разъяснение ошибок, показ правильных приемов, контроль, поощрение	Наставник должен: 1) индивидуально объяснить ошибки новому сотруднику; 2) показать правильные приемы жиловки; 3) осуществлять контроль и корректировку; 4) поощрять успехи для мотивации.	2 балла — указаны 3 и более верных действия; 1 балл — указаны 2 верных действия; 0 баллов — указано 1 действие, действия неверны или ответ отсутствует
4	Б	Охлажденное мясное сырье до начала переработки хранят при температуре от 0°С до +4°С. При более низкой температуре мясо может подмораживаться, при более высокой — портиться.	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
5	520 кг, 455 кг, 325 кг + диаграмма	1) Натуральные полуфабрикаты: 1300 × 40% = 1300 × 0,4 = 520 кг. 2) Рубленые: 1300 × 35% = 1300 × 0,35 = 455 кг. 3) В тесте: 1300 × 25% = 1300 × 0,25 = 325 кг. Диаграмма наглядно показывает распределение.	5 баллов — верный расчет и представлена диаграмма/таблица; 3 балла — верный расчет без диаграммы; 1 балл — частично верный расчет; 0 баллов —

			неверный расчет или ответ отсутствует
6	Приостановить приемку, вызвать ветеринарную службу, составить акт, вернуть поставщику, сделать запись в журнале	Глубокий загар — признак несвежего мяса. Алгоритм: 1) приостановить приемку; 2) вызвать ветеринарную службу для подтверждения; 3) составить акт о браке; 4) вернуть партию поставщику; 5) сделать запись в журнале приемки.	5 баллов — указаны 5 и более верных действий; 3 балла — указаны 3-4 верных действия; 1 балл — указаны 1-2 верных действия; 0 баллов — действия неверны или отсутствуют
7	НЕТ	Мониторинг входного качества включает не только проверку температуры и внешнего вида, но также органолептическую оценку (запах, цвет, консистенцию), проверку документации и, при необходимости, лабораторные исследования.	1 балл — выбран верный ответ (НЕТ); 0 баллов — выбран ответ (ДА) или ответ отсутствует
8	1-Б, 2-А, 3-В	Охлажденное мясо контролируется органолептически и по температуре. Соль проверяется на массовую долю влаги (растворение и выпаривание). Панировка проверяется пробой на йод (на наличие крахмала) и растворением.	2 балла — полное верное соответствие; 1 балл — верно установлены 2 пары из 3; 0 баллов — верно установлена 1 пара или менее, соответствие неверно или ответ отсутствует
9	Отклонение 5%; причины: плохая обвалка, высокая жирность мяса, низкая квалификация персонала	1) Фактический выход: 2100 ÷ 3000 × 100% = 70%. 2) Норма выхода 75%. Отклонение: 75% − 70% = 5%. Причины: некачественная обвалка, высокая жирность мяса (жир удаляется), недостаточная квалификация обвальщиков.	3 балла — верный расчет отклонения и указаны 2 и более возможных причин; 2 балла — верный расчет отклонения без указания причин или указаны причины без расчета; 1 балл — частично верный расчет; 0 баллов — расчет неверен или отсутствует
10	1-осмотр, 2-температура, 3-клейма	Схема приемки мясного сырья: проверка документов → внешний осмотр (цвет, запах, внешний вид) → измерение температуры в толще мышц → проверка наличия ветеринарных клейм → оформление акта приемки.	2 балла — все 3 этапа верны; 1 балл — верно заполнены 2 этапа; 0 баллов — верно заполнен 1 этап или менее
11	А, Б, Г	Подготовка сырья к процессу производства включает: дефростацию (размораживание), обвалку (отделение мяса от костей), жиловку (удаление	1 балл — отмечены все верные варианты (А, Б, Г) и нет неверных; 0,5 балла

		сухожилий и пленок). Маркировка готовой продукции — это финальный этап, не относящийся к подготовке сырья.	— допущена одна ошибка (пропущен один верный или выбран один неверный); 0 баллов — во всех остальных случаях
12	Б	При приемке расходных материалов в первую очередь проверяют наличие сертификата соответствия и маркировку, так как это подтверждает безопасность и идентификацию продукта. Цвет, масса и упаковка проверяются после.	1 балл — выбран верный вариант (Б); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
13	Дефект: бактериальная порча; причины: нарушение температуры хранения, превышение срока годности	Серый цвет, кислый запах, рыхлая консистенция и влажная поверхность указывают на бактериальную порчу (размножение микроорганизмов). Причины: нарушение температурного режима хранения (выше +4°C) или превышение срока годности.	3 балла — дефект определен верно и указаны 2 и более причины; 2 балла — дефект определен верно, указана 1 причина; 1 балл — дефект определен верно без указания причин; 0 баллов — дефект не определен или определен неверно
14	Мясо: 360 кг, тесто: 360 кг, лук: 40 кг, специи: 40 кг (общая масса с учетом потерь: 816 кг)	1) Мясо: 800 × 0,45 = 360 кг. 2) Тесто: 800 × 0,45 = 360 кг. 3) Лук: 800 × 0,05 = 40 кг. 4) Специи: 800 × 0,05 = 40 кг. 5) С учетом потерь 2%: общая масса сырья = 800 ÷ 0,98 = 816 кг.	3 балла — верный расчет с учетом потерь; 2 балла — верный расчет без учета потерь (360, 360, 40, 40); 1 балл — частично верный расчет; 0 баллов — неверный расчет или ответ отсутствует
15	А	Отставание панировки возникает из-за переувлажнения поверхности полуфабриката перед панированием. Влага не дает панировочным сухарям прилипнуть. Недостаточная влажность, превышение срока или высокая температура масла дают другие дефекты.	1 балл — выбран верный вариант (А); 0 баллов — выбран неверный вариант или ответ отсутствует
16	ДА	Упаковка в модифицированной газовой среде (МГС) позволяет увеличить срок хранения мясных полуфабрикатов без заморозки за счет замедления окислительных процессов и роста микрофлоры.	1 балл — выбран верный ответ (ДА); 0 баллов — выбран ответ (НЕТ) или ответ отсутствует
17	2-1-3-4-5	Производство пельменей на автоматизированной линии: сначала замес теста, затем дозирование теста,	1 балл — верная последовательность; 0 баллов —

		потом дозирование фарша, далее формование и обрезка, и в конце заморозка с упаковкой.	неверная последовательность или ответ отсутствует
18	Уменьшить влажность фарша, добавить муку, охладить фарш, отрегулировать барабан	Прилипание фарша к формуемому барабану возникает из-за избыточной влажности или температуры фарша. Действия: 1) уменьшить влажность фарша (добавить сухие компоненты); 2) добавить муку или панировку; 3) охладить фарш до +10°C; 4) отрегулировать зазор барабана; 5) смазать барабан жиром.	3 балла — указаны 4 и более верных действий; 2 балла — указаны 3 верных действия; 1 балл — указаны 1-2 верных действия; 0 баллов — действия неверны или отсутствуют
19	15,5 часа; (35 − 4) ÷ 2 = 15,5	Время охлаждения рассчитывается по формуле: (начальная температура − конечная температура) ÷ скорость охлаждения. Подставляем значения: (35 − 4) ÷ 2 = 31 ÷ 2 = 15,5 часа.	3 балла — верная формула и верный расчет; 2 балла — верный расчет без формулы; 1 балл — представлена только формула; 0 баллов — расчет неверен или отсутствует
20	Причины: низкая температура варки, недостаточное время варки, толстая оболочка. Контроль: проба на разрез. Регулировка: повысить Т на 5°C, увеличить время на 2 мин. Журнал: дата, параметры, подпись	1) Причины брака: низкая температура варки (менее 95°C), недостаточное время варки (менее 10 мин), слишком толстая оболочка. 2) Контроль: проба на разрез (готовый фарш не розовый). 3) Регулировка: повысить температуру на 5°C, увеличить время варки на 2 минуты. 4) Журнал: дата, время, температура варки, замечания, подпись.	6 баллов — выполнены все 4 пункта; 4 балла — выполнены 3 пункта; 2 балла — выполнены 1-2 пункта; 0 баллов — задание не выполнено

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	**Инструкция для студента**	**Пример задания**
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите только один правильный. Обведите кружком букву выбранного ответа или запишите её в бланк ответов.	При приемке мясного сырья в первую очередь проверяется: А) масса туши; Б) ветеринарные документы; В) цвет; Г) температура.
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа	Внимательно прочитайте вопрос. Из предложенных вариантов ответа выберите все правильные. Обведите кружком буквы выбранных ответов или запишите их в бланк ответов через запятую.	Какие документы необходимы при приемке мяса? А) ветеринарное свидетельство; Б) товарная накладная; В) сертификат соответствия; Г) удостоверение качества.

Задание закрытого типа на установление соответствия	Установите соответствие между элементами левого и правого столбцов. Соедините их линиями или запишите в бланк ответов пары цифр и букв (например, 1-А, 2-Б, 3-В).	Соотнесите вид сырья и метод контроля: 1) мясо охлажденное; 2) соль; 3) панировка. А) проверка влажности; Б) органолептика и температура; В) проба на йод.
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа (Верно/Неверно)	Внимательно прочитайте утверждение. Определите, верно оно или неверно. В бланке ответов поставьте знак «+» рядом с «ДА» или «НЕТ», либо подчеркните нужный ответ.	Верно ли утверждение: «Жиловка мяса проводится до обвалки». Ответ: ДА / НЕТ.
Задание закрытого типа на установление соответствия (Установление последовательности)	Расположите предложенные этапы, операции или действия в правильной последовательности. Запишите в бланк ответов порядок цифр (например, 3-1-4-2).	Установите последовательность технологических операций при изготовлении натуральных полуфабрикатов: 1) жиловка; 2) охлаждение; 3) обвалка; 4) нарезка.
Задание открытого типа с развернутым ответом	Внимательно прочитайте вопрос или ситуационную задачу. Дайте развернутый, аргументированный ответ. Запишите его в бланк ответов. Ответ должен быть полным, логичным и обоснованным.	Опишите ваши действия как бригадира при возникновении конфликта в смене из-за неравномерного распределения сырья (не менее 3 действий).
Задание открытого типа с решением арифметической задачи	Внимательно прочитайте условие задачи. Запишите ход решения с пояснениями и формулами. Выполните вычисления. Округлите ответ при необходимости. Запишите конечный результат в бланк ответов.	Рассчитайте массу мякоти, направленной на натуральные полуфабрикаты, если на производство поступило 2500 кг говядины, выход мякоти при обвалке 75%, а на натуральные полуфабрикаты используется 85% мякоти.
Задание открытого типа с развернутым ответом (Заполнение пропусков)	Внимательно прочитайте текст. Вставьте в пропуски подходящие по смыслу слова или словосочетания. Запишите их в бланк ответов в правильном порядке.	Заполните пропуски: «При приемке мясного сырья проверяют (1) _____ заключение, (2) _____ в толще мышц, (3) _____ вид».
Задание открытого типа с развернутым ответом (Заполнение таблицы)	Внимательно изучите таблицу. Заполните пустые ячейки, вписав недостающие данные (параметры, значения, характеристики). Запишите заполненную таблицу в бланк ответов.	Заполните таблицу регулирования параметров для производства котлетной массы: операция «измельчение» — параметр «диаметр решетки» — значение _____; операция «перемешивание» — параметр «температура фарша» — значение _____.
Задание открытого типа с развернутым	Проведите органолептический анализ предложенного образца (или	Опишите органолептические показатели качественной

ответом (Органолептическая оценка)	опишите по памяти/теории). Опишите показатели по плану: цвет, запах, консистенцию, внешний вид, вкус (если применимо). Запишите описание в бланк ответов.	охлажденной говядины по плану: цвет, запах, консистенция, внешний вид, состояние жира.
Задание открытого типа с развернутым ответом (Комплексная задача)	Внимательно прочитайте комплексную задачу, которая включает несколько пунктов. Выполните все требуемые действия: расчеты, описание последовательности, перечисление контрольных точек, указание требований безопасности. Запишите полный ответ в бланк ответов.	Разработайте технологическую схему производства 100 кг пельменей на автоматизированной линии. Включите: расчет сырья, последовательность операций, контрольные точки качества, требования охраны труда и СИЗ.

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

ВАРИАНТ 1

Задание 1

Выберите верное суждение о действиях изготовителя мясных полуфабрикатов при обнаружении признаков порчи поступившего сырья:

- А) Продолжить приемку, так как сырье уже оплачено
- Б) Известить мастера, приостановить приемку, оформить акт
- В) Зачистить поврежденные участки и пустить сырье в переработку
- Г) Вернуть сырье поставщику без оформления документов

Ответ: _____

Задание 2

Установите правильную последовательность действий при поиске информации о новых технологических инструкциях для производства мясных полуфабрикатов:

1. Выделить ключевые слова для поиска
2. Определить цель поиска информации
3. Оценить достоверность найденных источников
4. Выбрать профессиональные базы данных (например, Техэксперт, Кодекс)

Запишите последовательность цифр: _____

Задание 3

Ситуационная задача: В смене из 5 человек (бригадир, двое на обвалке, двое на жиловке) возник конфликт из-за неравномерного распределения сырья. Опишите ваши действия как бригадира по организации работы команды (не менее 3 действий).

Ответ:

1. _____
2. _____

3. _____

Задание 4

При приемке мясного сырья на автоматизированную линию в первую очередь проверяется:

- А) Масса туши
- Б) Наличие ветеринарного клейма и сопроводительных документов
- В) Температура в толще мышц
- Г) Упитанность

Ответ: _____

Задание 5

Расчетная задача: На производство поступило 2500 кг говядины II категории. Норма выхода мякоти при обвалке составляет 75%. Для производства натуральных полуфабрикатов используется 85% от полученной мякоти. Рассчитайте массу мякоти, направленной на натуральные полуфабрикаты. Ответ запишите в кг с округлением до целых.

Решение:

Ответ: _____ кг

Задание 6

Ситуационная задача: При приемке партии охлажденной свинины (полутуши) вы обнаружили, что температура в толще мышц составляет +8°С при норме не выше +4°С. Опишите ваш алгоритм действий в соответствии с технологическими инструкциями и ветеринарно-санитарными требованиями (не менее 4 действий).

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание 7

Верно ли утверждение: «При приемке расходных материалов (соль, специи, панировка) проверке подлежат только срок годности и целостность упаковки».

Ответ: ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)

Задание 8

Заполните пропуски в тексте:

«При приемке мясного сырья изготовитель полуфабрикатов обязан проверить
(1) _____ заключение,
(2) _____ в толще мышц,
(3) _____ и
(4) _____ сопроводительных документов».

Задание 9

Установите соответствие между видом сырья и операцией при приемке:

Вид сырья	**Операция при приемке**
1. Говядина замороженная	А. Проверка однородности помола
2. Соль поваренная	Б. Проверка вязкости и цвета
3. Панировочные сухари	В. Проверка отсутствия повторного замораживания

Ответ: 1-___ , 2-___ , 3-___

Задание 10

Решение технологической задачи: В процессе мониторинга входного качества выявлено, что поступившая партия свинины имеет повышенную обсемененность

микрофлорой. Предложите не менее 3 технологических решений с обоснованием.
Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 11
К расходным материалам при производстве мясных полуфабрикатов НЕ относится:

- А) Пищевая поваренная соль
- Б) Шпик боковой
- В) Панировочные сухари
- Г) Полимерная упаковочная пленка

Ответ: _____
Задание 12
Выберите все документы, которые должны быть у поставщика мясного сырья (множественный выбор):

- А) Ветеринарное свидетельство формы №4
- Б) Товарно-транспортная накладная
- В) Декларация о соответствии
- Г) Удостоверение качества и безопасности

Ответ: _____
Задание 13
Органолептическая оценка: Опишите по плану органолептические показатели качественной охлажденной говядины.

Показатель	**Характеристика**
Цвет	_____
Запах	_____
Консистенция	_____
Внешний вид	_____
Состояние жира	_____

Задание 14
Расчетная задача: Рассчитайте необходимое количество сырого мяса для производства 500 кг рубленых полуфабрикатов, если норма выхода при первичной переработке составляет 92%, а потери при измельчении и формовании — 3% от массы мякоти. Ответ округлите до целых.
Решение:
Ответ: _____ кг
Задание 15
Основной причиной получения полуфабрикатов с заветренной поверхностью является:

- А) Нарушение температурного режима хранения (повышенная температура)
- Б) Недостаточная влажность в холодильной камере
- В) Превышение срока хранения
- Г) Неправильная упаковка

Ответ: _____
Задание 16
Верно ли утверждение: «Маркировка готовых мясных полуфабрикатов должна

содержать информацию о составе, дате изготовления, сроке годности и условиях хранения».

Ответ: ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)

Задание 17

Установите последовательность технологических операций при изготовлении натуральных полуфабрикатов:

1. Жиловка и сортировка
2. Охлаждение и упаковка
3. Обвалка отрубов
4. Нарезка порционных кусков

Запишите последовательность цифр: _____

Задание 18

Ситуационная задача: На автоматизированной линии производства полуфабрикатов произошло снижение производительности, а качество продукции ухудшилось (неравномерная нарезка). Ваши действия по устранению причин (не менее 4 действий).

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание 19

Заполните таблицу регулирования параметров технологических операций для производства котлетной массы:

Технологическая операция	**Параметр**	**Нормативное значени**
Измельчение на волчке	Диаметр решетки	_____
Перемешивание фарша	Температура фарша	_____
Формование котлет	Масса полуфабриката	_____
Панирование	Толщина слоя панировки	_____

Задание 20

Комплексная задача: Разработайте технологическую схему производства 100 кг пельменей на автоматизированной линии непрерывного действия. Включите:

1. Расчет необходимого сырья (мясо, тесто, лук, специи)
2. Последовательность технологических операций
3. Контрольные точки качества
4. Требования охраны труда и СИЗ

Ответ:

ВАРИАНТ 2

Задание 1

Выберите верную последовательность этапов решения проблемы при выявлении брака полуфабрикатов:

- А) Анализ → План → Реализация → Оценка
- Б) План → Анализ → Реализация → Оценка
- В) Реализация → Анализ → План → Оценка
- Г) Оценка → План → Анализ → Реализация

Ответ: _____

Задание 2

Заполните пропуски:
«При структурировании информации о технологических инструкциях необходимо выделить
(1) _____ данные (нормы, параметры),
(2) _____ требования (охрана труда, санитария) и
(3) _____ показатели (цвет, запах, консистенция)».

Задание 3

Ситуационная задача: Новый сотрудник допускает ошибки при жиловке мяса, из-за чего снижается скорость работы всей линии. Ваши действия как наставника (не менее 3 действий) с учетом психологических особенностей личности.

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 4

При хранении мясного сырья до начала переработки температура в камере должна быть:

- А) от -2°С до 0°С
- Б) от 0°С до +4°С
- В) от +4°С до +8°С
- Г) от -18°С до -12°С

Ответ: _____

Задание 5

Расчетно-графическая задача: На производство поступило 1800 кг свинины. После обвалки выход мяса составил 1300 кг. Постройте диаграмму распределения: на натуральные полуфабрикаты — 40%, на рубленые — 35%, на полуфабрикаты в тесте — 25%. Рассчитайте массу для каждого вида в кг.

Решение:

Ответ: Натуральные: ___ кг, Рубленые: ___ кг, В тесте: ___ кг

Задание 6

Ситуационная задача: При приемке партии замороженной говядины обнаружены признаки глубокого загара (темный цвет, кисловатый запах). Ваш алгоритм действий с оформлением документов (не менее 5 действий).

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Задание 7

Верно ли утверждение: «Мониторинг показателей входного качества включает только проверку температуры и внешнего вида сырья».

Ответ: ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)

Задание 8

Установите соответствие между типом сырья и методом входного контроля:

Тип сырья	**Метод контроля**
1. Мясо охлажденное	А. Определение массовой доли влаги
2. Соль	Б. Органолептическая оценка + температура
3. Панировка	В. Растворение и проба на йод

Ответ: 1-___ , 2-___ , 3-___

Задание 9

Решение задачи: Объем поступившего мяса — 3000 кг. Фактический выход при обвалке

— 2100 кг при норме 75%. Рассчитайте отклонение в процентах и предложите возможные причины.

Решение:

Ответ: Отклонение: ___ %; Причины: _____

Задание 10

Заполните схему приемки мясного сырья:

Проверка документов → (1) _____ → (2) _____ → (3) _____ → Оформление акта приемки.

Задание 11

Выберите все операции, относящиеся к подготовке сырья к процессу производства (множественный выбор):

- А) Дефростация
- Б) Обвалка
- В) Маркировка готовой продукции
- Г) Жиловка

Ответ: _____

Задание 12

При приемке расходных материалов в первую очередь проверяют:

- А) Цвет и запах
- Б) Наличие сертификата соответствия и маркировку
- В) Массу нетто
- Г) Упаковку

Ответ: _____

Задание 13

Органолептический анализ: Дайте заключение о качестве образца рубленого полуфабриката по следующим признакам: цвет серый, запах с кислинкой, консистенция рыхлая, поверхность влажная. Что это за дефект? Каковы возможные причины?

Ответ:

Дефект: _____

Причины: _____

Задание 14

Расчетная задача: Рассчитайте необходимое количество сырья для производства 800 кг пельменей, если рецептурой предусмотрено: мясо — 45%, тесто — 45%, лук — 5%, специи — 5%. Потери при формовании — 2%. Ответ дайте в кг.

Решение:

Ответ: Мясо: ___ кг, Тесто: ___ кг, Лук: ___ кг, Специи: ___ кг

Задание 15

Дефект «отставание панировки» у панированных полуфабрикатов возникает из-за:

- А) Переувлажнения поверхности
- Б) Недостаточной влажности в камере
- В) Превышения срока хранения
- Г) Высокой температуры масла при жарке

Ответ: _____

Задание 16

Верно ли утверждение: «Упаковка мясных полуфабрикатов в модифицированной газовой среде позволяет увеличить срок хранения без заморозки».

Ответ: ДА / НЕТ (нужное подчеркнуть)

Задание 17

Установите последовательность операций на автоматизированной линии по производству пельменей:

1. Дозирование теста

2. Замес теста
3. Дозирование фарша
4. Формование и обрезка
5. Заморозка и упаковка

Запишите последовательность цифр: _____

Задание 18

Ситуационная задача: На автоматизированной линии при производстве котлет наблюдается прилипание фарша к формуемому барабану. Ваши действия по регулированию параметров работы оборудования (не менее 4 действий).

Ответ:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Задание 19

Расчет параметров: Рассчитайте необходимое время охлаждения полутуши свинины массой 80 кг с начальной температурой +35°C до +4°C, если скорость охлаждения составляет 2°C в час. Запишите формулу и ответ.

Решение:

_____

Ответ: _____ часов

Задание 20

Комплексная задача: Разработайте мероприятия по устранению брака «недоваренные пельмени» при производстве на автоматизированной линии. Включите:

1. Причины брака (не менее 3)
2. Методы контроля качества
3. Регулирование параметров оборудования
4. Оформление результатов в журнале технологического процесса

Ответ:

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Назначение комплекта оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса включает:

73. Спецификацию комплекта оценочных материалов.

74. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.

75. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники	МДК 05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля	6	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

		информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями	Знать: З119 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя;	МДК 05.01 Технология обвалки мяса профессионального модуля	6	1,2,6,7,8,13,14, 16,17,19

		З120 виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья; З121 характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов; З122 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З123 анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения.			
		Уметь: У130 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением			

		ветеринарно-санитарных требований; У131 производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота; У132 взвешивать скот на механических или электронных весах; У133 определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных; У134 сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; У135 размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;			
		Навыки: Н101 приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Н102 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; Н103 первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для			

		производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими инструкциями; Н104 обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; Н105 жиловки мяса и разделение его по сортам, жиловки субпродуктов; Н106 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1

		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 5.1	З119,З120,З121,З122,З123 У130,У131,У132,У133,У134,У135 Н101,Н102,Н103,Н104, Н105,Н106	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается

		«верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка /

	эталонным по содержанию и полноте	неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

Вариант 1.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ;

			0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, D, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-B,4-B,5-C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Основные этапы технологического процесса обвалки мяса включают следующие шаги: 1. Подготовка сырья: разморозка мяса, мытьё, обсушка, охлаждение до оптимальной температуры (+2…+4°C). 2. Предварительная разделка: отделение головы, конечностей, снятие шкуры или удаление щетины. 3. Основная обвалка: отделение мяса от костей, деление на отдельные куски и категории качества.	Основные этапы технологического процесса обвалки мяса включают следующие шаги: 1. Подготовка сырья: разморозка мяса, мытьё, обсушка, охлаждение до оптимальной температуры (+2…+4°C). 2. Предварительная разделка: отделение головы, конечностей, снятие шкуры или удаление щетины. 3. Основная обвалка: отделение мяса от костей, деление на отдельные куски и категории качества.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	4. Финальная сортировка и упаковка: сортировка мяса по сортам, упаковка для дальнейшей переработки или реализации.	4. Финальная сортировка и упаковка: сортировка мяса по сортам, упаковка для дальнейшей переработки или реализации.	
13.	Ручная обвалка выполняется специалистом вручную с использованием специальных инструментов (ножи, косточки), позволяет добиться высокого качества и чистоты мяса, однако трудоёмкая и требует опыта. Механическая обвалка проводится с применением специального оборудования (центрифуги, прессы, гидрообвалочные установки), обеспечивает высокую производительность, но иногда сопровождается повышенным количеством костной крошки и нарушением целостности мышечных волокон.	Ручная обвалка выполняется специалистом вручную с использованием специальных инструментов (ножи, косточки), позволяет добиться высокого качества и чистоты мяса, однако трудоёмкая и требует опыта. Механическая обвалка проводится с применением специального оборудования (центрифуги, прессы, гидрообвалочные установки), обеспечивает высокую производительность, но иногда сопровождается повышенным количеством костной крошки и нарушением целостности мышечных волокон.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Критерии качества обваленного мяса включают: - отсутствие костной крошки и осколков; - сохранность целостности мышечных волокон; - однородность консистенции; - естественный цвет и запах мяса. Критическими показателями считаются наличие костной крошки и степень сохранности мышечных волокон.	Критерии качества обваленного мяса включают: - отсутствие костной крошки и осколков; - сохранность целостности мышечных волокон; - однородность консистенции; - естественный цвет и запах мяса. Критическими показателями считаются наличие костной крошки и степень сохранности мышечных волокон.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	При обвалке свинины особое внимание уделяется точности и аккуратности из-за следующих особенностей: - тонкие кости, плотно прилегающие к мышцам; - высокая плотность мышечной	При обвалке свинины особое внимание уделяется точности и аккуратности из-за следующих особенностей: - тонкие кости, плотно прилегающие к мышцам; - высокая плотность мышечной	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

	ткани; - сложность разделения мяса и жировой прослойки; - необходимость минимизировать потери дорогостоящего сырья.	ткани; - сложность разделения мяса и жировой прослойки; - необходимость минимизировать потери дорогостоящего сырья.	0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Специфика обвалки курицы заключается в следующем: - высокое содержание мелких костей; - нежная структура мышечной ткани; - низкая прочность соединительной ткани. Наиболее подходящим оборудованием для обвалки курицы являются специальные механические устройства (гидрообвалочные установки, центрифуги), позволяющие эффективно отделять мясо от костей с минимальным повреждением мышечных волокон.	Специфика обвалки курицы заключается в следующем: - высокое содержание мелких костей; - нежная структура мышечной ткани; - низкая прочность соединительной ткани. Наиболее подходящим оборудованием для обвалки курицы являются специальные механические устройства (гидрообвалочные установки, центрифуги), позволяющие эффективно отделять мясо от костей с минимальным повреждением мышечных волокон.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Меры предосторожности при работе с инструментами и оборудовании для обвалки мяса включают: - использование защитной одежды и перчаток; - соблюдение правил безопасной работы с острыми инструментами; - регулярная проверка исправности оборудования; - строгое соблюдение температурного режима (хранение и обработка мяса при низких температурах); - проведение регулярных гигиенических процедур (мытьё рук, дезинфекция рабочих поверхностей).	Меры предосторожности при работе с инструментами и оборудовании для обвалки мяса включают: - использование защитной одежды и перчаток; - соблюдение правил безопасной работы с острыми инструментами; - регулярная проверка исправности оборудования; - строгое соблюдение температурного режима (хранение и обработка мяса при низких температурах); - проведение регулярных гигиенических процедур (мытьё рук, дезинфекция рабочих поверхностей).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

20.	Температура оказывает значительное влияние на качество обвалки мяса. Оптимальная температура хранения и обработки мяса составляет +2...+4°C. При этой температуре сохраняются свойства мяса, предотвращается развитие патогенной микрофлоры и окисление липидов. Если температура превышает допустимые значения, ускоряется порча мяса, ухудшаются органолептические характеристики, увеличивается риск попадания бактерий и микробов. Низкие отрицательные температуры затрудняют процесс обвалки, делая мясо жестким и хрупким, что увеличивает вероятность повреждения мышечных волокон и появления костной крошки.	Температура оказывает значительное влияние на качество обвалки мяса. Оптимальная температура хранения и обработки мяса составляет +2...+4°C. При этой температуре сохраняются свойства мяса, предотвращается развитие патогенной микрофлоры и окисление липидов. Если температура превышает допустимые значения, ускоряется порча мяса, ухудшаются органолептические характеристики, увеличивается риск попадания бактерий и микробов. Низкие отрицательные температуры затрудняют процесс обвалки, делая мясо жестким и хрупким, что увеличивает вероятность повреждения мышечных волокон и появления костной крошки.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные

			случаи
6.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, C, F		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-C-D, 2-B-F, 3-A-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	1. Уложить отруб наружной стороной вниз. 2. Отделить внутренний мышечный пласт. 3. Перевернуть, отделить наружный пласт. 4. Выделить оставшиеся мышцы. 5. Отделить бедренную кость. 6. Провести жиловку мяса.	Алгоритм основан на знании анатомии тазобедренного отруба и последовательности выделения крупных мышечных групп.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Преимущества механ.: высокая производительность, снижение трудоёмкости, высокий выход. Недостатки: костная крошка, повреждение структуры мяса, высокая стоимость оборудования.	Сравнение проводится по ключевым параметрам: производительность, затраты труда, выход и качество продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	1.Цельный стол из нержавейки. 2.Инструмент заточен и	Правила направлены на обеспечение безопасности,	3 б — полный правильный ответ;

	правильно размещён. 3.Резиновый коврик на полу. 4.Достаточная освещённость. 5.Наличие средств дезинфекции.	эргономики и санитарии на рабочем месте.	1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Поврежденная поверхность стола нарушает санитарные нормы (невозможно качественно дезинфицировать) и повышает риск травм. Сообщить руководителю — правильный алгоритм действий.	Оценивается правильность выбора и логичность обоснования с позиции безопасности и соблюдения технологической дисциплины.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Курдючный жир — ценный продукт с особыми свойствами. Его необходимо отделять, чтобы: 1) использовать целенаправленно; 2) не сужать возможности использования мяса; 3) соблюдать рецептурные нормы разных изделий.	Ответ должен показать понимание товарной ценности разных частей сырья и важности их разделения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	Лабораторный метод (сжигание) является объективным и количественным, позволяет точно определить массовую долю минеральных примесей (костной крошки). Органолептический метод — субъективный и неточный.	Оценивается правильность выбора и обоснование точности и объективности метода.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Специфика: тонкие и хрупкие кости, нежное мясо, разделение на белое (грудка) и красное (ножки). Приемы: ручная обвалка ножом для целых кусков, механическая — для дообвалки. Оборудование: тонкие обвалочные ножи, шнековые обвалочные машины.	Ответ должен отражать знание особенностей анатомии птицы и методов обработки, направленных на сохранение качества разных видов мяса.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	1. Соблюдение температурной цепи (0…+4°C). 2. Минимизация времени хранения обваленного мяса. 3. Регулярная дезинфекция поверхностей и инструмента. 4. Использование чистой, герметичной тары для полуфабрикатов.	План должен включать конкретные технологические и санитарно-гигиенические мероприятия, разграниченные по этапам процесса.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	5. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.		
20.	Квалификация влияет на: 1) Выход — опытный работник минимизирует потери мяса на костях. 2) Себестоимость — высокая скорость и качество снижают затраты на труд и брак. 3) Качество — знание анатомии позволяет чисто разделить сорта, избежать костной крошки. Пример: неопытный обвальщик оставляет до 15% мяса на костях, повышая себестоимость и снижая выход.	Ответ должен содержать анализ причинно-следственных связей между навыком работника и экономическими результатами, подкрепленный примером.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Что такое обвалка мяса? Выберите один правильный ответ A) Процесс удаления костей из мясных туш или частей туши. B) Процесс отделения жировой ткани от мышечной массы. C) Процесс измельчения мясного сырья до фарша. D) Термообработка мясопродуктов. Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие факторы влияют на качество обвалки мяса? A) Опыт и квалификация специалиста. B) Качество исходного сырья (мяса). C) Тип используемого инструмента. D) Температура окружающей среды. E) Время года. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие этапов технологического процесса обвалки мяса и выполняемых операций. 1) Подготовка сырья — A. Разморозка мяса, мойка, обсушивание 2) Предварительная разделка — B. Отделение головы, конечностей, снятие шкуры 3) Основная обвалка — C. Отделение мяса от костей, разделение на сорта 4) Финальная сортировка — D. Сортировка мяса по

		сортам, упаковка Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A B C D _ _ _ _
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Что является основной целью проведения обвалки мяса? Выберите один правильный ответ A) Удаление костей и отделение мягких тканей для дальнейшего использования в производстве мясопродуктов. B) Измельчение мяса до состояния фарша. C) Консервирование мяса путём термической обработки. D) Замораживание мяса для длительного хранения.
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите основные этапы технологического процесса обвалки мяса. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Вариант 2

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какой параметр является критическим для обеспечения качества мяса при его хранении до обвалки? Выберите один правильный ответ A) Относительная влажность воздуха B) Скорость движения воздуха C) Температура в толще мышц D) Уровень освещенности Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие факторы напрямую влияют на выход мяса после обвалки? Выберите несколько правильных ответов A) Вид и порода животного. B) Пол и возраст животного. C) Степень упитанности туши. D) Цвет мясного сока. E) Время года забоя. F) Мастерство обвальщика. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между инструментом для ручной обвалки и его основным назначением 1.Обвалочный нож (тупоконечный) — A) Отделение крупных мышечных пластов от

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table>
<tr><td></td><td>кости</td></tr>
<tr><td>2.Обвалочный нож (остроконечный)</td><td>B) Подрезание сухожилий и аккуратное отделение мяса в труднодоступных местах</td></tr>
<tr><td>3.Секач (тяпка)</td><td>C) Отрубание костей в суставах</td></tr>
<tr><td>4.Пила для мяса и костей</td><td>D) Распил крупных костей (таза, позвоночника)</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Какой из методов наиболее точно позволяет контролировать остаточное содержание костной крошки...? Выберите один правильный ответ

A) Органолептический
B) Лабораторный
C) Пробная варка
D) Взвешивание

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Разработайте план мероприятий по предотвращению микробиологической порчи мяса в процессе его обвалки...

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1. Что такое обвалка мяса? Выберите один правильный ответ

A) Процесс удаления костей из мясных туш или частей туши.
B) Процесс отделения жировой ткани от мышечной массы.
C) Процесс измельчения мясного сырья до фарша.
D) Термообработка мясопродуктов.

Ответ:

2.Установите соответствие этапов технологического процесса обвалки мяса и выполняемых операций.

1) Подготовка сырья	A. Разморозка мяса, мойка, обсушивание
2) Предварительная разделка	B. Отделение головы, конечностей, снятие шкуры
3) Основная обвалка	C. Отделение мяса от костей, разделение на сорта
4) Финальная сортировка	D. Сортировка мяса по сортам, упаковка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3.Какие инструменты используются при ручной обвалке мяса? Выберите несколько правильных ответов

A) Специальный острый нож для обвалки.
B) Косточка (специальный инструмент для отделения мяса от костей).
C) Скребковый аппарат.
D) Мясорубка.
E) Пила для разделки костей.

Ответ:

4.Каким инструментом чаще всего пользуются при ручной обвалке мяса? Выберите один правильный ответ

A) Ножовка по металлу.
B) Острый нож и специальные косточки (ножи для обвалки).
C) Электролобзик.
D) Кухонный топорик.

Ответ:

5.Какие факторы влияют на качество обвалки мяса?

A) Опыт и квалификация специалиста.
B) Качество исходного сырья (мяса).
C) Тип используемого инструмента.

D) Температура окружающей среды.
E) Время года.

Ответ:

6. Установите соответствие методов контроля качества и показателей, проверяемых при контроле обваленного мяса.

1) Органолептический метод	A. Внешний вид, цвет, запах, вкус |
2) Лабораторный анализ	B. Массовая доля костной крошки, содержание микроорганизмов
3) Физико-химический анализ	C. Уровень влажности, содержание белка, жира

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

7.На каком этапе технологического процесса происходит обвалка мяса? Выберите один правильный ответ

A) После охлаждения мяса.
B) Между разделкой туши и сортировкой мяса по сортам.
C) До первичной разморозки мяса.
D) В конце технологического цикла после приготовления пищи.

Ответ:

8.Установите соответствие между видом мяса и особенностями его обвалки

1) Говядина	A. Сложность обусловлена строением костей и расположением мышц
2) Свинина	B. Требует аккуратности из-за тонкой структуры костей и высокой плотности мяса
3) Курица	C. Характеризуется высоким содержанием мелких костей и тонкими мышцами
4) Баранина	D. Имеет плотную структуру мышц и сложное строение костей

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Для каких целей используется мясо после обвалки? Выберите один правильный ответ

A) Только для изготовления колбасных изделий.
B) Для производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, консервов, колбасных изделий и других видов мясной продукции.

C) Исключительно для заморозки и длительного хранения.
D) Используется исключительно в домашней кулинарии.

Ответ:

10.Какие цели преследует процесс обвалки мяса? Выберите несколько вариантов ответа

A) Получение чистого мясного сырья без костей.
B) Повышение срока годности мясной продукции.
C) Улучшение внешнего вида мясного изделия.
D) Оптимальное распределение сырья по категориям качества.
E)Сокращение отходов при переработке мяса.

Ответ:

11.Установите соответствие между оборудованием и способом обвалки мяса.

1) Ножи и косточки	A. Ручная обвалка
2) Центрифуга	B. Механическая обвалка
3) Прессы	C. Гидромеханическая обвалка
4) Скребковые машины	
5) Гидрообвалочные установки	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите основные этапы технологического процесса обвалки мяса. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Объясните разницу между ручной и механической обвалкой мяса.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Перечислите основные требования к качеству обваленного мяса и укажите, какие показатели являются критическими при проверке качества.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Что является основной целью проведения обвалки мяса? Выберите один правильный ответ

B) Удаление костей и отделение мягких тканей для дальнейшего использования в производстве мясопродуктов.
B) Измельчение мяса до состояния фарша.
C) Консервирование мяса путём термической обработки.

D) Замораживание мяса для длительного хранения.

Ответ:

16.Назовите причины, по которым при обвалке свинины особенно важно соблюдать точность и аккуратность. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какой тип обвалки применяется при производстве котлетного мяса и фаршевых полуфабрикатов? Выберите один правильный ответ

A) Полная ручная обвалка.
B) Частичная механизированная обвалка.
C) Полностью автоматизированная механическая обвалка.
D) Холодильная шоковая обработка.

Ответ:

18.Охарактеризуйте специфику обвалки куриного мяса и назовите оборудование, наиболее подходящее для её осуществления. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите меры предосторожности, которые должен соблюдать специалист при выполнении работ по обвалке мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Опишите влияние температуры окружающей среды и сырья на качество обвалки мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Вариант 2.

1. Что является основной целью технологического процесса обвалки мяса?
A) Полное отделение мяса от костной ткани для дальнейшей переработки. Выберите один правильный ответ
B) Дробление костей для получения мясокостной муки.
C) Придание мясному сырью товарного вида.
D) Повышение массовой доли влаги в мясе.
Ответ:

2.Установите соответствие между инструментом для ручной обвалки и его основным назначением

1.Обвалочный нож (тупоконечный)	A) Отделение крупных мышечных пластов от кости
2.Обвалочный нож (остроконечный)	

	B) Подрезание сухожилий и аккуратное отделение мяса в труднодоступных местах
3.Секач (тяпка)	C) Отрубание костей в суставах
4.Пила для мяса и костей	D) Распил крупных костей (таза, позвоночника)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

3..Какие из перечисленных операций входят в процесс подготовки мясного сырья к обвалке? Выберите несколько правильных ответов

A) Размораживание (дефростация) до температуры в толще мышц -1...0 °C.
B) Обсушка поверхности туш или отрубов.
C) Нагревание сырья до +25...+30 °C для размягчения тканей.
D) Мойка под струей холодной проточной воды.
E) Проведение повторной ветеринарно-санитарной экспертизы.
F) Измельчение мяса на волчке.

Ответ:

4.Какой параметр является критическим для обеспечения качества мяса при его хранении до обвалки? Выберите один правильный ответ

A) Относительная влажность воздуха в камере.
B) Скорость движения воздуха в камере.
C) Температура в толще мышц.
D) Уровень освещенности рабочей зоны.

Ответ:

5. Какие факторы напрямую влияют на выход мяса после обвалки? Выберните несколько правильных ответов
A) Вид и порода животного.
B) Пол и возраст животного.
C) Степень упитанности туши.
D) Цвет мясного сока.
E) Время года забоя.
F) Мастерство обвальщика.

Ответ:

6.Установите соответствие между видом скота и анатомической особенностью, которую важно учитывать при его обвалке.

1.Крупный рогатый скот (говядина)	A) Наличие «клопового» таза, сложное строение тазовой кости.

2.Свиньи (свинина)	B) Плотное прилегание шпика (подкожного жира) к мышечной ткани.
3.Баранина/Козлятина	C) Большое количество мелких трубчатых костей в каркасе.
4.Птица (куры, индейки)	D) Наличие грудной кости (киля) и тонкостенные кости.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7.Что из перечисленного относится к обязательным требованиям безопасности при работе обвальщика? Выберите один правильный ответ

A) Использование кольчужной перчатки только на нерабочей руке.
B) Наличие на полу резиновых ковриков для предотвращения скольжения.
C) Работа в хлопчатобумажном халате без нарукавников.
D) Хранение инструмента на краю стола для быстрого доступа.

Ответ:

8.Установите соответствие между термином, относящимся к обвалке, и его определением.

1.Жиловка	A) Удаление из мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и излишнего жира.
2.Сортировка	B) Разделение обваленного и жилованного мяса на сорта в зависимости от содержания соединительной и жировой ткани.
3.Зачистка	C) Выравнивание поверхности куска мяса, удаление пленок и остатков жира.
4.Пластование	D) Разрезание крупных отрубов (например, тазобедренного) на более мелкие пласты вдоль мышечных волокон.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Какой основной нормативный документ регламентирует требования к качеству мяса, направляемого на обвалку? Выберите один правильный ответ

A) Технические условия (ТУ) предприятия.
B) ГОСТ на мясо.
C) Санитарные правила (СП).
D) Технологическая инструкция (ТИ) цеха.

Ответ:

10.Какие дефекты могут возникнуть при нарушении технологии обвалки? Выберите несколько правильных ответов

A) Повышенное содержание костной крошки в мясе
B) Потемнение мышечной ткани.
C) Значительные потери мясного сока.
D) Увеличение массовой доли белка.
E) Появление запаха окислившегося жира.
F) Неполное отделение мяса от кости (недовыработка).

Ответ:

11.Установите соответствие между основным способом обвалки, его описанием и получаемым продуктом.

1.Ручная	A) Отделение мягких тканей от кости давлением воды под высоким давлением
2.Пневматическая (пневмонож	B) Механизированный процесс с использованием инструмента, работающего на сжатом воздухе.
3.Гидравлическая (гидрообвалка)	C) Выполняется работником с использованием ручного режущего инструмента.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

12.Опишите последовательность (алгоритм) действий обвальщика при обработке тазобедренного отруба говяжьей полутуши. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.В чем заключаются основные преимущества и недостатки механизированной (пневматической) обвалки по сравнению с ручной? Дайте развернутый ответ
14.Перечислите не менее четырех правил организации рабочего места обвальщика мяса, обеспечивающих безопасность, эффективность и соблюдение санитарных норм. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Перед началом смены обвальщик обнаружил, что поверхность разделочного стола имеет глубокие царапины и сколы. Как ему следует поступить? Выберите один правильный ответ

A) Начать работу, так как это не влияет на процесс обвалки.
B) Немедленно сообщить мастеру или начальнику смены о неисправности.
C) Самостоятельно зашлифовать поверхность стола.
D) Накрыть стол дополнительным целлофаном и приступить к работе.

Ответ:

16.Объясните, почему при обвалке баранины важно точно определить и соблюсти границу между мышечной тканью и прилегающим жиром-курдюком. Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Какой из методов наиболее точно позволяет контролировать остаточное содержание костной крошки в обваленном мясе? Выберите один правильный ответ

A) Органолептический (визуальный осмотр, прощупывание).
B) Лабораторный (сжигание навески мяса в муфельной печи с последующим анализом золы).
C) Пробная варка с последующей дегустацией.
D) Взвешивание сырья до и после обвалки.

Ответ:

18.Опишите специфику обвалки мяса птицы (на примере куриной тушки). Какие технологические приемы и инструменты применяются для минимизации потерь и сохранения качества белого и красного мяса? Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Разработайте план мероприятий (не менее 4 пунктов) по предотвращению микробиологической порчи мяса в процессе его обвалки и на этапе временного хранения обваленных полуфабрикатов. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Проанализируйте, как квалификация обвальщика (навык, скорость, знание анатомии) влияет на ключевые экономические показатели работы цеха (выход продукции, себестоимость, качество). Приведите конкретные примеры. Дайте развернутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу
МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов профессионального модуля
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Назначение комплекта оценочных материалов по МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса включает:

76. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
77. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
78. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: 31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы	МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	7	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

		для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте			
		Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями	Знать: З119 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя; З120 виды, направления	МДК 05.02 Технология жиловки мяса и субпродуктов	7	1,2,6,7,8,13,14, 16,17,19

		продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья; З121 характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов; З122 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З123 анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения.			
		Уметь: У130 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;			

		У131 производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота; У132 взвешивать скот на механических или электронных весах; У133 определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных; У134 сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; У135 размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;			
		Навыки: Н101 приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Н102 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; Н103 первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с			

		технологическими инструкциями; Н104 обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; Н105 жиловки мяса и разделение его по сортам, жиловки субпродуктов; Н106 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1

		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 5.1	З119,З120,З121,З122,З123 У130,У131,У132,У133,У134,У135 Н101,Н102,Н103,Н104,Н105,Н106	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки /

		ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается

		«верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1.

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	С		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-В,2-А,3-С		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B,2-C,3-A		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Жиловкой называется процесс удаления из мяса несъедобных частей (сухожилий, плёнок, хрящей). Цель жиловки заключается в получении чистого мясного сырья высокого качества, пригодного для	Жиловкой называется процесс удаления из мяса несъедобных частей (сухожилий, плёнок, хрящей). Цель жиловки заключается в получении чистого мясного сырья высокого качества, пригодного для дальнейшей	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

	дальнейшей кулинарной обработки или изготовления колбасных изделий и полуфабрикатов. Этапы жиловки включают предварительную подготовку мяса, основную жиловку и финальную доработку.	кулинарной обработки или изготовления колбасных изделий и полуфабрикатов. Этапы жиловки включают предварительную подготовку мяса, основную жиловку и финальную доработку.	0 б — остальные случаи
13.	Ручная жиловка выполняется вручную ножом и позволяет добиться высокой точности обработки, однако она трудоёмкая и требует большого опыта и квалификации персонала. Механическая жиловка осуществляется специальными машинами или вибрационными столами, что ускоряет процесс и снижает трудозатраты, но иногда сопровождается повреждением мышечной ткани и снижением качества готового продукта.	Ручная жиловка выполняется вручную ножом и позволяет добиться высокой точности обработки, однако она трудоёмкая и требует большого опыта и квалификации персонала. Механическая жиловка осуществляется специальными машинами или вибрационными столами, что ускоряет процесс и снижает трудозатраты, но иногда сопровождается повреждением мышечной ткани и снижением качества готового продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Говядину отличают плотные мышцы и наличие толстых сухожилий, поэтому её жиловка требует особой тщательности и аккуратности. Свинину отличает меньшая плотность мышц и минимальное количество сухожилий, благодаря чему жиловка проходит быстрее и проще.	Говядину отличают плотные мышцы и наличие толстых сухожилий, поэтому её жиловка требует особой тщательности и аккуратности. Свинину отличает меньшая плотность мышц и минимальное количество сухожилий, благодаря чему жиловка проходит быстрее и проще.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Легкое — требует тщательного удаления воздушных пузырьков и соединительных тканей. Сердце — жиловка включает удаление наружной оболочки и сосудов. Язык — обязательна тщательная очистка от слизистой оболочки и плёнок.	Легкое — требует тщательного удаления воздушных пузырьков и соединительных тканей. Сердце — жиловка включает удаление наружной оболочки и сосудов. Язык — обязательна тщательная очистка от слизистой оболочки и плёнок.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	— Соблюдение личной гигиены персоналом (чистая спецодежда, перчатки, чистые руки); — Регулярная мойка и дезинфекция рабочих поверхностей и инструментов; — Своевременное охлаждение и хранение жилованного мяса; — Предотвращение контакта сырого мяса с готовыми изделиями и полуфабрикатами.	— Соблюдение личной гигиены персоналом (чистая спецодежда, перчатки, чистые руки); — Регулярная мойка и дезинфекция рабочих поверхностей и инструментов; — Своевременное охлаждение и хранение жилованного мяса; — Предотвращение контакта сырого мяса с готовыми изделиями и полуфабрикатами.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Необходимо использовать острые ножи с удобными ручками, чтобы избежать соскальзывания. Работать аккуратно, соблюдая правильную технику движений, избегать резких рывков и чрезмерного давления. Держать пальцы подальше от линии разреза, использовать защитные перчатки и специальные подставки для защиты рук.	Необходимо использовать острые ножи с удобными ручками, чтобы избежать соскальзывания. Работать аккуратно, соблюдая правильную технику движений, избегать резких рывков и чрезмерного давления. Держать пальцы подальше от линии разреза, использовать защитные перчатки и специальные подставки для защиты рук.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	Первичная жиловка проводится сразу после разделки туши крупного рогатого скота или свиней и направлена на отделение крупных частей мяса от костей и грубых сухожилий. Вторичная жиловка выполняется уже непосредственно перед производством готовых изделий или полуфабрикатов и предполагает детальную очистку мяса от мелких пленок, прожилок и остатков соединительной ткани.	Первичная жиловка проводится сразу после разделки туши крупного рогатого скота или свиней и направлена на отделение крупных частей мяса от костей и грубых сухожилий. Вторичная жиловка выполняется уже непосредственно перед производством готовых изделий или полуфабрикатов и предполагает детальную очистку мяса от мелких пленок, прожилок и остатков соединительной ткани.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2

№	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии

задания			
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-C, 2-A, 3-B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-B, 2-C, 3-A		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-B, 2-A, 3-C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-C, 3-B		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

			0 б — остальные случаи
12.	Субпродукты — внутренние органы и части туш убойных животных, кроме мышечной ткани. Группы: 1) Первой категории (высокая ценность): печень, язык, почки. 2) Второй категории: легкое, желудок, вымя. 3) Технические: рога, копыта.	Субпродукты — это все, кроме мяса-мышц. Деление на категории по пищевой ценности.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Последовательность: 1) Отделение мышц с внутренней стороны таза (с внутреннего филе). 2) Извлечение тазовой кости 3) Отделение наружного филе (верхней, боковой и внутренней мышц). 4) Извлечение бедренной кости. 5) Отделение оставшихся мышц (сгусток, щупа и др.).	Знание анатомии и технологии обвалки конкретного отруба.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Отличия: 1) Инструмент: для птицы — чаще ножницы и небольшой нож, для КРС — тяжелые обвалочные ножи, пилы. 2) Метод**:** птицу часто обваливают вручную, вынимая целые кости каркаса; КРС обваливают по отрубам, режут связки. 3) Анатомия: у птицы — тонкие трубчатые кости, тушка меньше; у КРС — массивные кости и крупные мышечные пласты.	Понимание различий в технологии из-за разницы в анатомии и масштабе.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	Механизация направлена на повышение скорости обработки (производительности) и снижение доли ручного труда, что ведет к уменьшению себестоимости. Она не гарантирует улучшения вкуса (A), не является основным способом увеличения ассортимента (C), а цель — не просто уменьшить отходы (D), а оптимизировать весь процесс.	Выбор верного ответа с профессионально-экономическим обоснованием.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	1. Высший сорт (чистая мышечная ткань): Мясо, полностью очищенное от жира, пленок, сухожилий. Идет на	Знание классификации мяса после жиловки	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка /

	деликатесы, детское питание. 2. Первый сорт (с небольшим содержанием жира и соединит. ткани): Мясо с минимальным равномерным жиром. Идет на натуральные полуфабрикаты. Критерии: Содержание соединительной и жировой ткани, равномерность их распределения		неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	Только комплексный подход, включающий эргономику инструмента, организацию рабочего места (сиденье), регламентированный отдых для снижения монотонной нагрузки и строгое соблюдение ТБ, минимизирует риски профзаболеваний и травм. Варианты A и C ведут к повышенному травматизму, D — не всегда возможен.	Выбор верного ответа с обоснованием принципов охраны труда.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Алгоритм: 1) Немедленно остановить обработку данной партии/туши. 2) Изолировать подозрительное сырье от общего потока. 3) Сообщить непосредственному руководителю (мастеру, технологу). 4) Вызвать ветеринарно-санитарного эксперта или контролера ОТК для принятия решения. 5) Действовать согласно указаниям (утилизация, доработка).	Знание бракеража и действий в нештатной ситуации.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Причины: 1) Использование тупого инструмента (ломает кость). 2) Недостаточное обучение или усталость персонала. 3) Нарушение технологии разделки туш перед обвалкой. Меры**:** 1) Провести внеплановый инструктаж по технике обвалки. 2) Проверить и наточить весь инструмент. 2) Усилить контроль за качеством разделки на	Анализ причин производственного брака и предложение корректирующих действий.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	предыдущем этапе. 4) Ввести выборочный контроль выхода и дефектов.		
20.	Взаимосвязь: Каждый этап — основа для следующего. Приемка (качество скота) влияет на выход мяса при разделке. Грамотная разделка на правильные отруба определяет удобство и эффективность обвалки. Качественная обвалка (максимальный съем мяса, минимум дефектов) задает объем и вид сырья для жиловки. Некачественная работа на любом этапе ведет к потерям, браку и увеличению трудозатрат на последующих.	Понимание сквозной технологической цепочки.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Жиловкой называют процесс: Выберите один правильный ответ A) Разделки туши на части. B) Отделения мякоти от костей. C)Удаления сухожилий, пленок, хрящей и прочих несъедобных частей из мясного сырья. D) Охлаждения мяса перед дальнейшей обработкой. Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Выберите верные утверждения относительно жиловки мяса: Выберите несколько правильных ответов A) Это процесс удаления несъедобных тканей и остатков костей из мяса. B) Проводится после обвалки мяса. C) Может проводиться вручную или механическим способом. D) Является последним этапом технологической цепочки подготовки мяса. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	Установите соответствие между инструментами и способами жиловки мяса: 1. Ручная жиловка — A. Центрифуга 2. Механическая жиловка — B. Ножи с острыми лезвиями 3. Полумеханизированная — C. Вибрационный стол

		жиловка Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A B C _ _ _
Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	Какой основной целью преследуют при проведении жиловки мяса? Выберите один правильный ответ A) Уменьшить содержание жировой прослойки. B) Получить чистую мышечную ткань без посторонних включений. C) Сделать мясо мягче путем механической обработки. D) Продлить срок годности продукта. Ответ:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Объясните различия между первичной и вторичной жиловкой мяса. Когда применяется каждый вид жиловки? Дайте развернутый ответ Ответ:

Вариант 2

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Обвалкой мяса называют процесс: Выберите один правильный ответ A) Удаления сухожилий и пленок из мышечной ткани. B) Отделения мякоти (мяса) от костей. C) Сортировки мяса по сортам в зависимости от содержания жира. D) Измельчения мяса на фарш. Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Выберите верные утверждения относительно подготовки скота к убою**:** Выберите несколько правильных ответов A) Предубойная выдержка необходима для восстановления сил животного после транспортировки. B) Перед убоем животных обязательно подвергают ветеринарному осмотру. C) Кормление животных прекращают за 12-24 часа до убоя, но обеспечивают водой. D) Подготовка к убою не влияет на качество мяса и субпродуктов. Ответ:

<table>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td colspan="2">Установите соответствие между санитарным требованием и его целью на рабочем месте обвальщика:

1.Регулярная дезинфекция инструментов и столов — A) Предотвращение микробиологического загрязнения мяса.
2.Использование защитной одежды (фартук, нарукавники) — B) Соблюдение принципа поточности и исключение перекрестного загрязнения.
3.Хранение обваленных и необваленных продуктов на разных столах/тазах — C) Защита персонала и поддержание личной гигиены.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td colspan="2">С какой основной целью на мясоперерабатывающих предприятиях внедряют механизированные линии обвалки? Выберите один правильный ответ

A) Для улучшения вкусовых качеств мяса.
B) Для повышения производительности труда и снижения себестоимости продукции.
C) Для увеличения разнообразия ассортимента.
D) Для уменьшения количества отходов.
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td colspan="2">Дайте определение термину "субпродукты". Перечислите три группы субпродуктов по пищевой ценности и приведите по одному примеру для каждой группы. Дайте развернутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1.

1. Жиловкой называют процесс: Выберите один правильный ответ

A) Разделки туши на части.
B) Отделения мякоти от костей.
C)Удаления сухожилий, пленок, хрящей и прочих несъедобных частей из мясного сырья.
D) Охлаждения мяса перед дальнейшей обработкой.

Ответ:

2.Установите соответствие между этапами жиловки мяса и их описанием:

1. Предварительная подготовка	A. Освобождение мяса от грубых пленок, сухожилий и хрящей
2. Основная жиловка	B. Подготовка сырья к жиловке (охлаждение, разморозка, сортировка)
3. Финальная доработка	C. Окончательная очистка мяса от оставшихся тонких пленок и прожилок

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

3.Выберите верные утверждения относительно жиловки мяса: Выберите несколько правильных ответов

B) Это процесс удаления несъедобных тканей и остатков костей из мяса.
B) Проводится после обвалки мяса.
C) Может проводиться вручную или механическим способом.
D) Является последним этапом технологической цепочки подготовки мяса.

Ответ:

4.Для каких целей проводят жиловку мяса? Выберите один правильныйй ответ

A) Повышение калорийности мясного сырья.
D) Получение чистой мясной массы без примесей несъедобных элементов.
C) Ускорение процесса заморозки мяса.
D) Улучшение внешнего вида мясного изделия.

Ответ:

5.Целью жиловки является: Выберите один правильный ответ

A)Избавление мяса от несъедобных компонентов (сухожилий, пленок, хрящей).
B) Получение качественного мясного сырья для дальнейшего использования.
C) Замена менее ценных частей мяса более ценными.
D) Увеличение срока хранения мяса.

Ответ:

6. Установите соответствие между инструментами и способами жиловки мяса:

1. Ручная жиловка	A. Центрифуга
2. Механическая жиловка	B. Ножи с острыми лезвиями
3. Полумеханизированная жиловка	C. Вибрационный стол

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

7.На каком этапе обработки мяса производится жиловка? Выберите один правильный ответ

A) Перед первичной разделкой туши.
B) После обвалки мяса.
C) Во время замораживания мяса.
D) Одновременно с процессом охлаждения.

Ответ:

8.Установите соответствие между видами субпродуктов и особенностями их жиловки:

1. Печень	A. Требует осторожности и деликатности при обработке
2. Легкое	B. Необходима тщательная очистка от соединительной ткани и воздушных пузырьков
3. Сердце	C. Не требует сложной жиловки, минимально обрабатывается

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

9.При жиловке говяжьих туш особое внимание уделяют удалению: Выберите один правильный ответ

A) Хрящей и жира.
B) Сухожилий и плёнок.
C) Косточек и мелких костей.
D) Кожа и подкожный жир.

Ответ:

10.При жиловке какого мяса нужно уделять особое внимание удалению сухожилий и пленок?

A) Говядина.
B) Баранина.
C) Свинина.

D) Курица.

Ответ:

11.Установите соответствие между методами контроля и показателями качества жилованного мяса:

1. Органолептический метод	A. Цвет, запах, структура
2. Лабораторный анализ	B. Микробиологическая чистота
3. Физико-химическое исследование	C. Массовая доля влаги, белка, жира

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

12.Дайте определение термина «жиловкой мяса», укажите цель данного технологического процесса и перечислите этапы жиловки. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Опишите отличия ручной и механической жиловки мяса. Приведите преимущества и недостатки каждого способа. Дайте развернутый ответ

Ответ:

14.Перечислите особенности жиловки говядины и свинины. Чем отличается жиловка этих двух видов мяса? Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Что обозначает термин «жиловкой» в технологии переработки мяса? Выбрать один правильный ответ

A) Процесс отделения мяса от костей.
B) Процесс удаления из мяса несъедобных частей (сухожилий, пленок, хрящей).
C) Процедура промывки мяса водой перед дальнейшим использованием.
D) Термообработка мяса для улучшения вкусовых качеств.

Ответ:

16.Назовите три вида субпродуктов, которые обязательно проходят жиловку, и опишите специфику их обработки.Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Какой основной целью преследуют при проведении жиловки мяса? Выберите один правильный ответ

A) Уменьшить содержание жировой прослойки.
B) Получить чистую мышечную ткань без посторонних включений.

C) Сделать мясо мягче путем механической обработки.
D) Продлить срок годности продукта.

Ответ:

18.Перечислите санитарно-гигиенические требования, соблюдение которых обязательно при выполнении операций жиловки мяса. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19.Опишите меры предосторожности, которые необходимо соблюдать при работе с острым режущим инструментом во время жиловки мяса. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Объясните различия между первичной и вторичной жиловкой мяса. Когда применяется каждый вид жиловки? Дайте развернутый ответ

Ответ:

Вариант 2

1. Обвалкой мяса называют процесс: Выберите один правильный ответ

A) Удаления сухожилий и пленок из мышечной ткани.
B) Отделения мякоти (мяса) от костей.
C) Сортировки мяса по сортам в зависимости от содержания жира.
D) Измельчения мяса на фарш.

Ответ:

2. Установите соответствие между видом скота и особенностью анатомического строения его туши, важной для обвалки:

1.Крупный рогатый скот	A) Наличие плотного, слоистого жира-шпика.
2.Свинья	B) Относительно тонкие кости и нежная мышечная структура.
3.Баранина	C) Массивный костяк и крупные мышечные группы.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

3. Выберите верные утверждения относительно подготовки скота к убою: Выберите несколько правильных ответов

A) Предубойная выдержка необходима для восстановления сил животного после транспортировки.
B) Перед убоем животных обязательно подвергают ветеринарному осмотру.
C) Кормление животных прекращают за 12-24 часа до убоя, но обеспечивают водой.
D) Подготовка к убою не влияет на качество мяса и субпродуктов.

Ответ:

4. Что из перечисленного является основной задачей обвальщика при работе с мясом на линии? Выберите один правильный ответ

A) Приемка и взвешивание скота.
B) Максимально полное и чистое отделение мышечной ткани от костей.
C) Контроль температуры в холодильных камерах.
D) Упаковка готовых полуфабрикатов.

Ответ:

5. Какие факторы напрямую влияют на выход мяса при обвалке? Выберите несколько правильных ответов

A) Порода и упитанность животного.
B) Квалификация и опыт обвальщика.
C) Цвет мяса.
D) Соблюдение правил разделки туши перед обвалкой.

Ответ:

6. Установите соответствие между отрубом говяжьей туши и характерными для него костями, которые удаляются при обвалке:

1.Тазобедренный отруб	A) Ребра, грудная кость.
2.Шея	B) Лопаточная и плечевая кости.
	C) Тазовая и бедренная кости.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

7. При какой температуре должно храниться охлажденное мясное сырье, поступающее на обвалку и жиловку? Выберите один правильный ответ

A) От -2°C до 0°C.
B) От 0°C до +4°C.
C) От +4°C до +8°C.
D) От +8°C до +12°C.

Ответ:

8. Установите соответствие между дефектом обвалки и его вероятной причиной:

1.Наличие осколков костей в мясе	A) Низкая квалификация обвальщика, спешка.
2.Большой остаток мяса на костях (неполная обвалка)	B) Использование тупого или неподходящего ножа.
3.Повреждение крупных кровеносных сосудов, загрязнение мяса	C) Несоблюдение технологии разделки, резкие неаккуратные движения.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

9. Что означает термин "сортность мяса" после жиловки? Выберите один правильный ответ

A) Цена мяса на рынке.
B) Классификация мяса в зависимости от содержания соединительной и жировой ткани.
C) Происхождение мяса (страна, регион).
D) Способ упаковки готового продукта.

Ответ:

10. Какие инструменты являются основными для ручной обвалки и жиловки мяса? Выберите несколько правильных ответов
A) Обвалочный нож с коротким широким лезвием.
B) Нож для жиловки с длинным тонким лезвием.
C) Топор-секач.
D) Электрическая пила.

Ответ:

11. Установите соответствие между санитарным требованием и его целью на рабочем месте обвальщика:

1.Регулярная дезинфекция инструментов и столов	A) Предотвращение микробиологического загрязнения мяса.
2.Использование защитной одежды (фартук, нарукавники)	B) Соблюдение принципа поточности и исключение перекрестного загрязнения.
3.Хранение обваленных и необваленных продуктов на разных столах/тазах	C) Защита персонала и поддержание личной гигиены.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

12. Дайте определение термину "субпродукты". Перечислите три группы субпродуктов по пищевой ценности и приведите по одному примеру для каждой группы. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13. Опишите последовательность операций при обвалке тазобедренного отруба говяжьей полутуши. Какие кости извлекаются и какие крупные мышцы отделяются? Дайте развернутый ответ

Ответ:

14. В чем заключаются основные отличия в технологии обвалки туш птицы (цыпленка-бройлера) и туш крупного рогатого скота? Укажите не менее трех различий. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15. С какой основной целью на мясоперерабатывающих предприятиях внедряют механизированные линии обвалки? Выберите один правильный ответ.

A) Для улучшения вкусовых качеств мяса.
B) Для повышения производительности труда и снижения себестоимости продукции.
C) Для увеличения разнообразия ассортимента.
D) Для уменьшения количества отходов.

Ответ:

16. Назовите и охарактеризуйте два основных способа жиловки мяса по сортам (на примере говядины). Какие критерии лежат в основе такого разделения? Дайте развернутый ответ

Ответ:

17. Как правильно должен быть организован рабочий процесс обвальщика для минимизации утомляемости и травматизма? Выберите один правильный

A) Работать стоя без перерывов для увеличения выработки.
B) Использовать эргономичные ножи, иметь удобное сиденье, делать короткие перерывы по регламенту, соблюдать технику безопасности.
C) Увеличить скорость работы за счет сокращения числа контролируемых движений.
D) Работать только в утреннюю смену.

Ответ:

18. Опишите алгоритм действий обвальщика при обнаружении на линии сырья с признаками порчи (необычный цвет, запах) или посторонними включениями. Дайте развернутый ответ

Ответ:

19. Проанализируйте ситуацию: на линии выявлен повышенный процент выхода мяса с дефектами (осколки костей, порезы). Каковы могут быть причины и какие меры по исправлению ситуации вы предложите? Дайте развернутый ответ

Ответ:

20. Объясните взаимосвязь между такими технологическими этапами, как "приемка скота", "разделка туш", "обвалка" и "жиловка". Как качество выполнения каждого предыдущего этапа влияет на эффективность и качество последующего? Дайте развернутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по УП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Назначение комплекта оценочных материалов по учебной практике УП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по учебной практике УП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса включает:

79. Спецификацию комплекта оценочных материалов.

80. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.

81. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: З1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З2 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях З3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или	УП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

		проблем в профессиональном и/или социальном контексте Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями	Знать: З119 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя; З120 виды, направления продуктивности,	УП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	1,2,6,7,8,13,14, 16,17,19

		характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья; З121 характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов; З122 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З123 анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения.			
		Уметь: У130 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований; У131 производить			

		подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота; У132 взвешивать скот на механических или электронных весах; У133 определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных; У134 сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; У135 размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;			
		Навыки: Н101 приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Н102 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; Н103 первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с технологическими			

		инструкциями; Н104 обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; Н105 жиловки мяса и разделение его по сортам, жиловки субпродуктов; Н106 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов	Базовый	1

			ответа из предложенных		
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 5.1	З119,З120,З121,З122,З123 У130,У131,У132,У133,У134,У135 Н101,Н102,Н103,Н104, Н105,Н106	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ

		отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается

		верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1.

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-E,4-D,5-C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C		1 б — полное правильное

			соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-E,2-D,3-C,4-B,5-A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-E,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Обвальщик последовательно отделяет мясо от костей, начиная с задних конечностей, затем переходит к поясничной области, грудной клетке и шее. Каждый этап включает разрезание мышц вдоль волокон, удаление сухожилий и пленок, тщательную очистку костей от остатков мяса. Важно минимизировать количество отходов и сохранить структуру мяса.	Обвальщик последовательно отделяет мясо от костей, начиная с задних конечностей, затем переходит к поясничной области, грудной клетке и шее. Каждый этап включает разрезание мышц вдоль волокон, удаление сухожилий и пленок, тщательную очистку костей от остатков мяса. Важно минимизировать количество отходов и сохранить структуру мяса.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	Соблюдение санитарных норм предотвращает загрязнение продукта патогенными микроорганизмами, снижает риск пищевых отравлений и инфекций. Это обеспечивает безопасность потребителей,	Соблюдение санитарных норм предотвращает загрязнение продукта патогенными микроорганизмами, снижает риск пищевых отравлений и инфекций. Это обеспечивает безопасность потребителей, поддерживает	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

	поддерживает высокое качество продукции и соответствует стандартам отрасли.	высокое качество продукции и соответствует стандартам отрасли.	0 б — остальные случаи
14.	Инструменты обвальщика должны быть острыми, прочными и удобными в обращении. Острые лезвия предотвращают повреждение тканей и снижают вероятность травмирования работника. Прочность инструмента важна для долговечности и надежности, удобство рукоятки позволяет избежать усталости и повысить производительность.	Инструменты обвальщика должны быть острыми, прочными и удобными в обращении. Острые лезвия предотвращают повреждение тканей и снижают вероятность травмирования работника. Прочность инструмента важна для долговечности и надежности, удобство рукоятки позволяет избежать усталости и повысить производительность.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Перед началом работы обвальщик должен убедиться в исправности всех инструментов и оборудования, подготовить рабочее место, проверив чистоту и наличие необходимых приспособлений. Проверяется освещение, обеспечиваются условия безопасной работы, проводится уборка территории и подготовка защитной одежды.	Перед началом работы обвальщик должен убедиться в исправности всех инструментов и оборудования, подготовить рабочее место, проверив чистоту и наличие необходимых приспособлений. Проверяется освещение, обеспечиваются условия безопасной работы, проводится уборка территории и подготовка защитной одежды.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Критерии включают полноту отделения мяса от костей, отсутствие повреждений мышечных тканей, минимальные отходы, соблюдение санитарных требований, аккуратность и	Критерии включают полноту отделения мяса от костей, отсутствие повреждений мышечных тканей, минимальные отходы, соблюдение санитарных требований, аккуратность и точность выполняемых действий.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

	точность выполняемых действий.		0 б — остальные случаи
19.	Работа обвальщика является одним из ключевых этапов производства высококачественных мясных изделий. От правильности выполнения операций зависит структура и вкусовые характеристики готового продукта, его питательная ценность и безопасность потребления.	Работа обвальщика является одним из ключевых этапов производства высококачественных мясных изделий. От правильности выполнения операций зависит структура и вкусовые характеристики готового продукта, его питательная ценность и безопасность потребления.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	После завершения процессов обвалки и жиловки мясо должно немедленно охлаждаться или замораживаться для сохранения свежести и предотвращения размножения микроорганизмов. Продукты упаковываются в специальную пищевую пленку или контейнеры, защищающие продукцию от загрязнений и механических повреждений. Температура хранения должна строго соответствовать установленным стандартам (от +2°C до +4°C для охлажденного мяса, ниже -18°C для замороженного).	После завершения процессов обвалки и жиловки мясо должно немедленно охлаждаться или замораживаться для сохранения свежести и предотвращения размножения микроорганизмов. Продукты упаковываются в специальную пищевую пленку или контейнеры, защищающие продукцию от загрязнений и механических повреждений. Температура хранения должна строго соответствовать установленным стандартам (от +2°C до +4°C для охлажденного мяса, ниже -18°C для замороженного).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 2.

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	A-1,B-2,C-3		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ;

			0 б — остальные случаи
5.	B,C,E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	A-1,B-2,C-3,D-4		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	A-1,B-2,C-3,D-4		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	A-1,B-2,C-3,D-4		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	При транспортировке мяса соблюдаются строгие санитарно-гигиенические нормы. Используются специализированные транспортные средства с холодильными установками, поддерживающими необходимую температуру перевозки. Тара должна быть чистой, сухой и пригодной для пищевых продуктов. Упаковка защищает продукт от воздействия окружающей среды, механических повреждений и загрязнения.	При транспортировке мяса соблюдаются строгие санитарно-гигиенические нормы. Используются специализированные транспортные средства с холодильными установками, поддерживающими необходимую температуру перевозки. Тара должна быть чистой, сухой и пригодной для пищевых продуктов. Упаковка защищает продукт от воздействия окружающей среды, механических повреждений и загрязнения.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

13.	Различия связаны с особенностями анатомии животных и структурой мяса. Говядина имеет плотную структуру и крупные кости, требует большей физической силы и точности при отделении мяса от костей. Свинина же мягче и жирнее, её легче обрабатывать, однако нужно учитывать специфику распределения жировой прослойки и особенности строения свиной туши.	Различия связаны с особенностями анатомии животных и структурой мяса. Говядина имеет плотную структуру и крупные кости, требует большей физической силы и точности при отделении мяса от костей. Свинина же мягче и жирнее, её легче обрабатывать, однако нужно учитывать специфику распределения жировой прослойки и особенности строения свиной туши.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Профессиональные риски обвальщика включают травмы рук (порезы, ушибы), заболевания опорно-двигательного аппарата (остеохондроз, радикулит), инфекционные болезни, вызванные контактом с сырьем. Для снижения рисков обязательны использование индивидуальных средств защиты (перчаток, обуви, спецодежды), регулярный медицинский осмотр работников, обучение безопасным методам работы, соблюдение режима отдыха и чередование физических нагрузок.	Профессиональные риски обвальщика включают травмы рук (порезы, ушибы), заболевания опорно-двигательного аппарата (остеохондроз, радикулит), инфекционные болезни, вызванные контактом с сырьем. Для снижения рисков обязательны использование индивидуальных средств защиты (перчаток, обуви, спецодежды), регулярный медицинский осмотр работников, обучение безопасным методам работы, соблюдение режима отдыха и чередование физических нагрузок.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Современные технологии включают автоматические линии для обвалки мяса, роботизированные комплексы, конвейеры с датчиками контроля качества, системы вакуумной упаковки и шокового замораживания. Эти решения	Современные технологии включают автоматические линии для обвалки мяса, роботизированные комплексы, конвейеры с датчиками контроля качества, системы вакуумной упаковки и шокового замораживания. Эти решения	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные

	повышают эффективность производства, улучшают качество продукции, сокращают трудозатраты и снижают процент брака.	повышают эффективность производства, улучшают качество продукции, сокращают трудозатраты и снижают процент брака.	случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	1.Разделение полутуш на четвертины: разрезают вдоль позвоночника на две половины, затем каждую половину делят поперек на переднюю и заднюю четвертину. 2. Отделение головы и конечностей: отделяют голову, ноги до скакательного сустава, удаляют хвост. 3.Обвалка и жиловка: отделение мякоти от костей, удаление грубых пленок, хрящей, сухожилий и крупных кровеносных сосудов. 4.Нарезка мяса на порции: разделение мяса на крупные куски (лопатка, грудинка, корейка, окорок и др.). 5.Маркировка и упаковка: маркируют продукцию согласно стандартам, упаковывают для дальнейшего хранения и транспортировки.	1.Разделение полутуш на четвертины: разрезают вдоль позвоночника на две половины, затем каждую половину делят поперек на переднюю и заднюю четвертину. 2.Отделение головы и конечностей: отделяют голову, ноги до скакательного сустава, удаляют хвост. 3.Обвалка и жиловка: отделение мякоти от костей, удаление грубых пленок, хрящей, сухожилий и крупных кровеносных сосудов. 4. Нарезка мяса на порции: разделение мяса на крупные куски (лопатка, грудинка, корейка, окорок и др.). 5.Маркировка и упаковка: маркируют продукцию согласно стандартам, упаковывают для дальнейшего хранения и транспортировки.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Правила безопасности труда при обвалке мяса: - Перед работой проверить исправность режущего инструмента (ножей, пил, топоров), убедиться в отсутствии дефектов и повреждений. - Использовать защитные средства (перчатки, спецодежду, обувь, очки при необходимости). - Работать стоя лицом к	Правила безопасности труда при обвалке мяса: - Перед работой проверить исправность режущего инструмента (ножей, пил, топоров), убедиться в отсутствии дефектов и повреждений. - Использовать защитные средства (перчатки, спецодежду, обувь, очки при необходимости). - Работать стоя лицом к движению конвейера, избегать резких движений руками и	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	движению конвейера, избегать резких движений руками и ногами. - Не допускать попадания посторонних предметов и жидкостей на рабочую поверхность. - Регулярно проводить уборку рабочего места, очищать оборудование от остатков мяса и крови. - По окончании смены провести тщательную мойку и дезинфекцию инструментов и оборудования.	ногами. - Не допускать попадания посторонних предметов и жидкостей на рабочую поверхность. - Регулярно проводить уборку рабочего места, очищать оборудование от остатков мяса и крови. - По окончании смены провести тщательную мойку и дезинфекцию инструментов и оборудования.	
20.	Факторы, влияющие на качество мяса при обработке обвальщиками: - Техническое состояние оборудования: исправность и острота режущих инструментов, точность настройки оборудования. - Квалификация работника: опыт и навыки обвальщика, соблюдение технологических норм и правил. -Температурный режим: поддержание оптимальной температуры воздуха и мяса во время обработки. -Соблюдение санитарных норм: регулярная уборка и дезинфекция рабочих мест, использование чистых инструментов и инвентаря. -Качество исходного сырья: свежесть мяса, отсутствие признаков порчи и заболеваний животных	Факторы, влияющие на качество мяса при обработке обвальщиками: - Техническое состояние оборудования: исправность и острота режущих инструментов, точность настройки оборудования. -Квалификация работника: опыт и навыки обвальщика, соблюдение технологических норм и правил. - Температурный режим: поддержание оптимальной температуры воздуха и мяса во время обработки. -Соблюдение санитарных норм: регулярная уборка и дезинфекция рабочих мест, использование чистых инструментов и инвентаря. - Качество исходного сырья: свежесть мяса, отсутствие признаков порчи и заболеваний животных.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1.

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Кто такой обвальщик мяса? Выберите один правильный ответ А) Специалист, занимающийся приготовлением блюд из мяса. В) Специалист, выполняющий операцию отделения

<table>
<tr><td></td><td></td><td>мяса от костей.
C) Сотрудник, ответственный за упаковку и маркировку мясных продуктов.
D) Специалист, осуществляющий сортировку мяса по категориям.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>Что входит в обязанности обвальщика мяса? Выберите несколько вариантов ответа

A) Отделение мяса от костей.
B) Разделка туши на части.
C) Первичная переработка мяса (например, засолка).
D) Упаковка готовой продукции.
E) Контроль качества мяса.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>6. Установите соответствие между нарушением и возможным последствием:

<table><tr><td>1. Отсутствие защитных перчаток</td><td>A) Травмы рук</td></tr><tr><td>2. Работая в грязной спецодежде</td><td>B) Загрязнение мяса</td></tr><tr><td>3. Использование тупых инструментов</td><td>C) Повреждения</td></tr><tr><td>4. Хранение мяса вне холодильника</td><td>D) Быстрое размножение</td></tr><tr><td>5. Нарушение правил личной гигиены</td><td>E) Заражение</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Как называется процесс отделения мяса от костей? Выберите один правильный ответ

A) Запекание.
B) Обвалка.
C) Разделка.
D) Жиловка.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение</td><td>Опишите роль обвальщика мяса в обеспечении качества конечного продукта.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

	задачи	

Вариант 2.

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какой критерий является основным показателем качества работы обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ A) Минимальное количество жира в мясе. B)Максимально полное отделение мяса от кости при минимальных потерях. C)Однородность толщины среза мяса. D)Высокий выход мясного фарша. Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие профилактические меры помогут снизить риск травматизма при работе обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов A)Периодическая заточка и проверка исправности инструментов. B)Проведение инструктажей по технике безопасности. C)Правильная организация рабочего пространства. D)Повышение температуры помещения. E)Увеличение скорости работы. Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	11.Установите соответствие между документом и его содержанием: 1. ГОСТ 31797-2012 — A) Общие технические условия для мяса и мясопродуктов 2. ГОСТ 23231-2016 — B) Молочные продукты 3. ГОСТ 12136-87 — C) Варёные колбасы 4. ГОСТ 26668-85 — D) Мороженое 5. ГОСТ 26313-84 — E) Сгущённое молоко с сахаром Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: A | B | C | D | E | | | | |
Задание комбинированного типа с выбором одного верного	Прочитайте текст, выберите правильный	Для какого вида работ обвальщик использует скребковый аппарат? Выберите один правильный ответ A)Нарезка мяса ломтиками.

ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа	ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	B)Удаление пленок и грубых соединительных тканей. C)Измельчение мяса. D)Разделение костей. Ответ
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Расскажите о правилах безопасности труда при выполнении операций обвалки мяса. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	Количество заданий	Доля заданий уровня сложности в варианте (%)
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий
Вариант 1

1. Кто такой обвальщик мяса? Выберите один правильный ответ

A) Специалист, занимающийся приготовлением блюд из мяса.
B) Специалист, выполняющий операцию отделения мяса от костей.
C) Сотрудник, ответственный за упаковку и маркировку мясных продуктов.
D) Специалист, осуществляющий сортировку мяса по категориям.

Ответ:

2.Установите соответствие между инструментом и его назначением:

1. Острый нож	A) Отрезание мяса крупными частями
2. Скребковый аппарат	B) Удаление плёнок и грубых тканей
3. Рубанок	C) Измельчение мяса
4. Филетный нож	D) Тонкая филировочная работа
5. Цепная пила	E) Резка мяса поперек волокон

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Что входит в обязанности обвальщика мяса? Выберите несколько вариантов ответа

A) Отделение мяса от костей.
B) Разделка туши на части.
C) Первичная переработка мяса (например, засолка).
D) Упаковка готовой продукции.
E) Контроль качества мяса.

Ответ:

4.Основная задача обвальщика мяса состоит в следующем: Выберите один правильный ответ

A) Подготовка мяса к замораживанию.
B) Отделение мяса от костей с минимальным количеством отходов.
C) Проверка качества мяса перед продажей.
D) Маркировка и упаковка мясных полуфабрикатов.
Ответ:

5.Какие виды мяса чаще всего обрабатываются обвальщиками? Выберите несколько правильных ответов

A) Говядина.
B) Свинина.
C) Баранина.
D) Курица.
E) Рыба.

Ответ:

7. Установите соответствие между нарушением и возможным последствием:

1. Отсутствие защитных перчаток	A) Травмы рук
2. Работая в грязной спецодежде	B) Загрязнение мяса
3. Использование тупых инструментов	C) Повреждения
4. Хранение мяса вне холодильника	D) Быстрое размножение
5. Нарушение правил личной гигиены	E) Заражение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Какой инструмент чаще всего используют обвальщики мяса? Выберите один правильный ответ

A) Ножи с зубчатым лезвием.
B) Острые ножи с удобной рукояткой.
C) Кухонные топоры.
D) Мясорубки.

Ответ:

8.Установите соответствие между термином и его определением:

1. Жиловочный нож	A) Используется для тонкой очистки мяса
2. Обвалка	B) Процесс отделения мяса от костей
3. Заморозка	C) Сохранение мяса путём охлаждения до низких температур
4. Консервирование	D) Методы продления срока годности мяса
5. Засолка	E) Один из методов консервирования мяса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Какое оборудование применяют обвальщики мяса для автоматизации процесса? Выберите один правильный ответ

A) Мясоперерабатывающие станки.
B) Автоматические установки для снятия мяса с костей.
C) Центрифуги для обезвоживания мяса.
D) Машины для нарезки мяса ломтями.

Ответ:

10.Какие инструменты используются обвальщиками мяса? Выберите несколько правильных ответов

A) Острый нож с удобной рукояткой.
B) Скребковый аппарат.
C) Шприц для инъецирования рассолов.
D) Мясорезка.
E) Вибрационный стол.

Ответ:

12.Установите соответствие между документом и его содержанием:

1. ГОСТ 31797-2012	A) Общие технические условия для мяса и мясопродуктов
2. ГОСТ 23231-2016	B) Молочные продукты
3. ГОСТ 12136-87	C) Варёные колбасы
4. ГОСТ 26668-85	D) Мороженое
5. ГОСТ 26313-84	E) Сгущённое молоко с сахаром

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

13.Опишите основные этапы работы обвальщика мяса при первичной обработке говяжьей туши. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Объясните важность соблюдения санитарных норм и правил при выполнении работ обвальщиком мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Расскажите, какие требования предъявляются к инструментам обвальщика мяса и почему это важно. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Выберите верное утверждение относительно работы обвальщика мяса: Выберите один правильный ответ

A) Главная цель обвальщика — разделка мяса на порционные куски.
B) Основная задача обвальщика — отделение мышечной ткани от костей с минимальной потерей сырья.
C) Обвальщик занимается исключительно подготовкой полуфабрикатов.
D) Основной инструмент обвальщика — кухонный топор.

Ответ:

16.Опишите порядок подготовки рабочего места обвальщика перед началом смены.Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Как называется процесс отделения мяса от костей? Выберите один правильный ответ

A) Запекание.
B) Обвалка.
C) Разделка.
D) Жиловка.

Ответ:

18.Приведите критерии оценки качества работы обвальщика мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите роль обвальщика мяса в обеспечении качества конечного продукта. Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

20.Какие меры принимаются для обеспечения сохранности качества мяса после его обработки обвальщиком? Дайте развёрнутый ответ.

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2.

1.Каким образом обвальщику мяса рекомендуется защищать себя при работе с острыми инструментами? Выберите один правильоный ответ

A) Использовать очки и каску.
B)Надевать защитные перчатки и специальную обувь.
C)Применять наушники и респираторы.
D)Носить медицинскую маску и халат.
Ответ:

2.Установите соответствие между видом мясной туши и её анатомической особенностью.

A.Туша говядины	1. Хорошо развитая мышечная ткань спины
B.Туша свинины	2. Наличие жирового шпика, хорошо выраженный слой подкожного жира
C.Туша баранины	3. Тонкая кожа, нежирное мясо, плотная мышечная ткань

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C

3. Какие средства индивидуальной защиты необходимы обвальщикам мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Защитные перчатки.
B)Специальная обувь.
C)Рабочий фартук.
D) Шлем.
E Противошумные наушники.

Ответ:

4.Какова основная причина производственного травматизма среди обвальщиков мяса? Выберите один правильный ответ

A)Нарушение правил эксплуатации холодильного оборудования.
B)Неправильное обращение с режущими инструментами.
C)Несоблюдение сроков хранения мясных продуктов.
D)Работа без соблюдения температурного режима.

Ответ:

5.Какие действия нарушают правила техники безопасности при работе обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Использование острого ножа.
B)Неисправный инструмент.
C)Отсутствие защитных перчаток.
D)Рабочее место с хорошей освещённостью.
E)Работа в свободной одежде.

Ответ:

6. Установите соответствие между санитарными нормами и правилами и этапами работы обвальщика мяса.

A.Мытьё рук перед началом работы	1. Начало рабочего дня
B.Проведение дезинфекции оборудования после окончания смены	Завершение рабочей смены
C.Соблюдение температурного режима хранения сырья	Хранение продукции
D.Использование одноразовых перчаток при работе с сырьем	Работа с мясом

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

7. Какой критерий является основным показателем качества работы обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ

A) Минимальное количество жира в мясе.
B)Максимально полное отделение мяса от кости при минимальных потерях.
C)Однородность толщины среза мяса.
D)Высокий выход мясного фарша.

Ответ:

8.Установите соответствие между оборудованием и технологическим процессом обработки мяса.

A.Ленточная пила	1. Нарезка мяса на порционные куски
B.Мясорезка	2. Рубка мяса на фарш или мелкую нарезку
C.Обвалочный нож	3. Отделение мякоти от костей (обвалка)
D.Фаршемешалка	4. Смешивание компонентов фарша

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

9.Какими нормативными документами регулируются требования к качеству работы обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ

A) ГОСТ 12136-87 «Колбасы вареные».
B)ГОСТ 31797-2012 «Мясо и мясные продукты. Общие технические условия».
C)ГОСТ 23231-2016 «Молоко пастеризованное».
D)ГОСТ 26668-85 «Мороженое сливочное».

Ответ:

10.Какие профилактические меры помогут снизить риск травматизма при работе обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Периодическая заточка и проверка исправности инструментов.
B)Проведение инструктажей по технике безопасности.
C)Правильная организация рабочего пространства.
D)Повышение температуры помещения.
E)Увеличение скорости работы.

Ответ:

11.Установите соответствие между названием технологического процесса и его содержанием.

A.Жиловка	1. Удаление мелких косточек и сухожилий из мяса
B.Обвалка	2. Отделение мышечной ткани от костей
C.Разделка	3. Распиливание и деление туши на части
D.Шприцевание	4. Введение рассола или маринада в толщу мяса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите особенности транспортировки мяса и мясопродуктов, обеспечивающих сохранение их качества. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13. В чём заключаются различия в работе обвальщика свинины и говядины? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Какие профессиональные риски существуют для обвальщика мяса и как их минимизировать? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15. Какой инструмент наиболее часто используется обвальщиком мяса? Выберите один правильный ответ

A)Овощечистка.
B)Острый нож с удобной рукояткой.
C)Пищевой процессор.
D)Мясорубка.

Ответ:

16.Опишите современные методы автоматизации и механизации производственных процессов в мясоперерабатывающей промышленности. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Для какого вида работ обвальщик использует скребковый аппарат? Выберите один правильный ответ

A)Нарезка мяса ломтиками.
B)Удаление пленок и грубых соединительных тканей.
C)Измельчение мяса.
D)Разделение костей.

Ответ:

18.Перечислите и охарактеризуйте основные этапы разделки свиной туши, выполняемые обвальщиком мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Расскажите о правилах безопасности труда при выполнении операций обвалки мяса. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Объясните, какие факторы влияют на качество мяса при его обработке обвальщиками. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Назначение комплекта оценочных материалов по производственной практике ПП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса

Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по производственной практике ПП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса включает:

82. Спецификацию комплекта оценочных материалов.

83. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.

84. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	10
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать: 31 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 32 структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях 33 основные источники информации и ресурсы	ПП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	3,4,5,9,10,11,12,15,18,20

		для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте Уметь: У1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части У2 определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы У3 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическим и инструкциями	Знать: З119 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, включая правила приема скота, ветеринарно-санитарные требования к приему скота, виды сопровождающей документации на скот, правила размещения скота в сортировочных загонах, условия и режимы содержания скота до убоя, правила подготовки скота к убою, требования стандартов на скот для убоя; З120 виды, направления	ПП.05 ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 15141 Обвальщик мяса	7	1,2,6,7,8,13,14, 16,17,19

		продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья; З121 характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов; З122 показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях; З123 анатомическое строение туш всех видов скота, расположение мышечной, жировой и соединительной тканей, правила и схемы разделки, виды и причины дефектов при разделке, меры их устранения и предупреждения.			
		Уметь: У130 подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований;			

		У131 производить подготовку кормушек и автопоилок для кормления и поения скота; У132 взвешивать скот на механических или электронных весах; У133 определять продуктивность скота по внешним признакам методом наружного осмотра и прощупывания животных; У134 сортировать скот по группам с учетом пола, возраста и упитанности; У135 размещать скот в загонах с использованием электропогонялок;			
		Навыки: Н101 приема-сдачи мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями; Н102 мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья; Н103 первичной переработки скота, включая крупный рогатый скот, мелкий рогатый скот, свиней, птицу и кроликов для производства продуктов питания из мясного сырья, в соответствии с			

		технологическими инструкциями; Н104 обвалки мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов; Н105 жиловки мяса и разделение его по сортам, жиловки субпродуктов; Н106 изготовления различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 01	З1,З2,З3 У1,У2,У3	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1

		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
ПК 5.1	З119,З120,З121,З122,З123 У130,У131,У132,У133,У134,У135 Н101,Н102,Н103,Н104,Н105,Н106	2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3

		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается

	(позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	«верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов.

		Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается

		«верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-
ПК 5.1	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	-

Вариант 1

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-A,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи

3.	A, B, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-B,2-C,3-A,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-B,2-A,3-C,4-D		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Обвальщик мяса обязан соблюдать следующие правила техники безопасности: - Работать только исправным инструментом, регулярно проверять остроту ножа и исправность оборудования. - Использовать защитные перчатки, спецодежду,	Обвальщик мяса обязан соблюдать следующие правила техники безопасности: - Работать только исправным инструментом, регулярно проверять остроту ножа и исправность оборудования. - Использовать защитные перчатки, спецодежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты. - Не допускать нахождения посторонних предметов на рабочем месте, поддерживать чистоту и порядок. - Строго следовать инструкции по эксплуатации оборудования и соблюдению режимов работы. - Немедленно сообщать руководителю смены о выявленных неисправностях и нарушениях условий труда.	- Не допускать нахождения посторонних предметов на рабочем месте, поддерживать чистоту и порядок. - Строго следовать инструкции по эксплуатации оборудования и соблюдению режимов работы. - Немедленно сообщать руководителю смены о выявленных неисправностях и нарушениях условий труда.	
13.	Соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены крайне важно для предотвращения распространения инфекций и сохранения высокого качества продукции. Это помогает избежать загрязнения мяса микроорганизмами, предотвращает развитие патогенных бактерий и вирусов, обеспечивает безопасность готовой продукции для потребителей, снижает риск заболеваний среди работников мясоперерабатывающего предприятия.	Соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены крайне важно для предотвращения распространения инфекций и сохранения высокого качества продукции. Это помогает избежать загрязнения мяса микроорганизмами, предотвращает развитие патогенных бактерий и вирусов, обеспечивает безопасность готовой продукции для потребителей, снижает риск заболеваний среди работников мясоперерабатывающего предприятия.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
14.	Последовательность действий при первичной разделке туши крупного рогатого скота следующая: - Разделка туши на полутуши вдоль позвоночника. - Далее производится деление каждой полутуши на четвертины (заднюю и переднюю части). - Затем происходит отделение конечностей (голова, ноги), удаление	Последовательность действий при первичной разделке туши крупного рогатого скота следующая: - Разделка туши на полутуши вдоль позвоночника. - Далее производится деление каждой полутуши на четвертины (заднюю и переднюю части). - Затем происходит отделение конечностей (голова, ноги), удаление внутренних органов и дальнейшее разделение туши на крупные куски (лопатка, грудинка, тазобедренная часть и др.).	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	внутренних органов и дальнейшее разделение туши на крупные куски (лопатка, грудинка, тазобедренная часть и др.). - После этого начинается процесс обвалки мяса.	- После этого начинается процесс обвалки мяса.	
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Критерии оценки качества работы обвальщика включают: - Минимальные потери мяса при отделении мышечной ткани от кости. - Высокое качество жиловки (отсутствие грубых соединительных тканей, хрящей, жировой клетчатки). - Отсутствие механических повреждений мяса (порезы, надрезы). - Снижение количества отходов (кости, обрезки, неснятые пленки). - Соответствие требованиям стандартов и нормативов к качеству конечного продукта.	Критерии оценки качества работы обвальщика включают: - Минимальные потери мяса при отделении мышечной ткани от кости. - Высокое качество жиловки (отсутствие грубых соединительных тканей, хрящей, жировой клетчатки). - Отсутствие механических повреждений мяса (порезы, надрезы). - Снижение количества отходов (кости, обрезки, неснятые пленки). - Соответствие требованиям стандартов и нормативов к качеству конечного продукта.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Различия в технологии обработки говядины и свинины обусловлены структурой мяса и наличием жировой ткани: - Говядина обладает плотной мышечной тканью, твёрдой структурой	Различия в технологии обработки говядины и свинины обусловлены структурой мяса и наличием жировой ткани: - Говядина обладает плотной мышечной тканью, твёрдой структурой волокон, часто содержит толстые слои	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	волокон, часто содержит толстые слои соединительной ткани, поэтому её сложнее отделять от костей. Требуется аккуратность и точность движений при обвалке. - Свинина характеризуется мягкой структурой, равномерным распределением жира, меньшим количеством соединительной ткани, что облегчает процесс обвалки и дальнейшей переработки.	соединительной ткани, поэтому её сложнее отделять от костей. Требуется аккуратность и точность движений при обвалке. - Свинина характеризуется мягкой структурой, равномерным распределением жира, меньшим количеством соединительной ткани, что облегчает процесс обвалки и дальнейшей переработки.	
19.	Температура хранения мяса должна строго контролироваться, чтобы предотвратить размножение микроорганизмов и порчу продукта. Оптимальная температура хранения составляет около +2...+4°C. При нарушении температурного режима возможно быстрое развитие микрофлоры, появление неприятного запаха, изменение цвета и консистенции мяса, образование токсинов, что делает продукт непригодным к употреблению и опасным для здоровья человека.	Температура хранения мяса должна строго контролироваться, чтобы предотвратить размножение микроорганизмов и порчу продукта. Оптимальная температура хранения составляет около +2...+4°C. При нарушении температурного режима возможно быстрое развитие микрофлоры, появление неприятного запаха, изменение цвета и консистенции мяса, образование токсинов, что делает продукт непригодным к употреблению и опасным для здоровья человека.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	- Правильное распределение обязанностей и специализация сотрудников (например, один сотрудник занимается исключительно обвалкой, другой — жиловкой). - Соблюдение ритмичности и непрерывности производственного процесса, четкое соблюдение технологических операций. - Эффективное использование инструмента и оборудования, регулярная	Организация работы бригады обвальщиков мяса должна учитывать несколько важных факторов: - Правильное распределение обязанностей и специализация сотрудников (например, один сотрудник занимается исключительно обвалкой, другой — жиловкой). - Соблюдение ритмичности и непрерывности производственного процесса, четкое соблюдение технологических операций. - Эффективное использование инструмента и оборудования,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	проверка их состояния. - Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте, своевременная уборка отходов. - Постоянный контроль качества выполняемых операций каждым сотрудником и бригадиром.	регулярная проверка их состояния. - Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте, своевременная уборка отходов. - Постоянный контроль качества выполняемых операций каждым сотрудником и бригадиром. Все эти меры помогут повысить производительность труда и минимизировать потери сырья.	

Вариант 2

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A,B,C		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи

8.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Подготовка рабочего места, проверка исправности оборудования и инструментов. Затем тушу разделяют на две полутуши, каждую из которых делят на следующие части: лопатка, шея, спина, грудинка, поясница, тазобедренная часть. Далее производится отделение мякоти от костей, сортировка по видам мяса, упаковка и маркировка готовой продукции.	Подготовка рабочего места, проверка исправности оборудования и инструментов. Затем тушу разделяют на две полутуши, каждую из которых делят на следующие части: лопатка, шея, спина, грудинка, поясница, тазобедренная часть. Далее производится отделение мякоти от костей, сортировка по видам мяса, упаковка и маркировка готовой продукции.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
13.	- Ножи — для резки мяса и отделения костей. - Топоры— для рубки крупных костей. - Косточки— для отделения хрящей и сухожилий. - Скребки — для очистки поверхности мяса от загрязнений. - Щипцы и клещи — для удаления мелких костей и хрящей. Каждый инструмент имеет свою специфику применения и требует регулярного ухода и заточки.	- Ножи — для резки мяса и отделения костей. - Топоры — для рубки крупных костей. - Косточки — для отделения хрящей и сухожилий. - Скребки — для очистки поверхности мяса от загрязнений. - Щипцы и клещи — для удаления мелких костей и хрящей. Каждый инструмент имеет свою специфику применения и требует регулярного ухода и заточки.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

14.	Рабочий стол должен быть чистым и устойчивым, покрытым нескользящей поверхностью. Поверхность стола регулярно моется горячей водой с использованием разрешенных дезинфицирующих растворов. Инструменты хранятся в специальных чехлах или контейнерах, рабочая одежда должна быть чистой, сменной и закрывающей тело полностью. Обязательна ежедневная уборка и дезинфекция помещения, где происходит разделка мяса.	Рабочий стол должен быть чистым и устойчивым, покрытым нескользящей поверхностью. Поверхность стола регулярно моется горячей водой с использованием разрешенных дезинфицирующих растворов. Инструменты хранятся в специальных чехлах или контейнерах, рабочая одежда должна быть чистой, сменной и закрывающей тело полностью. Обязательна ежедневная уборка и дезинфекция помещения, где происходит разделка мяса.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
15.	В		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Сердце очищают от остатков крови, удаляют сосуды и пленки, тщательно промывают холодной водой. Печень освобождают от желчных протоков и покрывающих оболочек, промывают несколько раз. Почки аккуратно очищают от жира и внешних пленок, промывая холодной водой.	Сердце очищают от остатков крови, удаляют сосуды и пленки, тщательно промывают холодной водой. Печень освобождают от желчных протоков и покрывающих оболочек, промывают несколько раз. Почки аккуратно очищают от жира и внешних пленок, промывая холодной водой.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Брак — это продукция, не соответствующая установленным стандартам качества. Основные причины брака:	Брак — это продукция, не соответствующая установленным стандартам качества. Основные причины брака: неправильное хранение мяса, нарушения	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

	неправильное хранение мяса, нарушения санитарных норм, ошибки при разделке, механические повреждения мяса. Способы предотвращения: строгое соблюдение технологических инструкций, регулярные проверки качества сырья, своевременная замена и чистка инструментов.	санитарных норм, ошибки при разделке, механические повреждения мяса. Способы предотвращения: строгое соблюдение технологических инструкций, регулярные проверки качества сырья, своевременная замена и чистка инструментов.	но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Показателями качества являются: - Цвет мяса (от розового до красного оттенка); - Консистенция (упругость, плотность); - Запах (нейтральный, свежий); - Внешний вид (чистота, отсутствие пятен, слизи); - Микробиологическое состояние (соответствие нормам безопасности).	Показателями качества являются: - Цвет мяса (от розового до красного оттенка); - Консистенция (упругость, плотность); - Запах (нейтральный, свежий); - Внешний вид (чистота, отсутствие пятен, слизи); - Микробиологическое состояние (соответствие нормам безопасности).	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
20.	При обнаружении признаков порчи (запах гнили, изменение цвета, липкость) обвальщик обязан: 1. Немедленно остановить работу. 2. Изолировать подозрительную партию мяса. 3. Сообщить непосредственному руководителю. 4. Вызвать ветеринарного врача для осмотра и принятия решения.	При обнаружении признаков порчи (запах гнили, изменение цвета, липкость) обвальщик обязан: 1. Немедленно остановить работу. 2. Изолировать подозрительную партию мяса. 3. Сообщить непосредственному руководителю. 4. Вызвать ветеринарного врача для осмотра и принятия решения.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Вариант 1

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Что означает термин «обвалка»?Выберите один правильный ответ А Процесс измельчения мяса. В) Отделение мышечной ткани от костей. С) Подготовка мяса к заморозке.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>D) Фасовка мяса в упаковку.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>Какие инструменты используются обвальщиком мяса в процессе работы?Выберите несколько вариантов ответа

A) Острый нож.
B) Скребковый аппарат.
C) Кухонный комбайн.
D) Дробилка для костей.
E) Ножи с различными формами лезвий.</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>6. Установите правильную последовательность этапов технологического процесса обработки мяса обвальщиком.
<table><tr><td>1. Первичная разделка туши</td><td>A) Первый этап</td></tr><tr><td>2. Обвалка мяса</td><td>B) Второй этап</td></tr><tr><td>3. Жиловка мяса</td><td>C) Третий этап</td></tr><tr><td>4. Охлаждение мяса</td><td>D) Четвёртый этап</td></tr><tr><td>5. Фасовка и упаковка</td><td>E) Пятый этап</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>В каком случае обвальщику мяса запрещено приступать к работе? Выберите один правильный ответ

A) Если рабочее место недостаточно освещено.
B) Если рабочий инструмент неисправен или затуплен.
C) Если спецодежда слегка загрязнена.
D) Если отсутствует инструкция по охране труда.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи</td><td>Какие критерии применяются для оценки качества работы обвальщика мяса? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:</td></tr>
</table>

Вариант 2

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с	Прочитайте текст,	Что входит в непосредственную обязанность обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ

<table>
<tr><td>выбором одного верного ответа из предложенных</td><td>выберите правильный ответ</td><td>A) Варка колбасных изделий.
B) Разделка мясных туш на части и отделение мяса от костей.
C) Консервирование мяса.
D) Уборка цеха.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>Какие факторы влияют на безопасность и качество обработанного мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Чистота рабочего места и инструментов.
B)Своевременная санитарная обработка оборудования.
C)Скорость выполнения операции.
D)Соблюдение температурного режима хранения мяса.
E) Цвет кожи сотрудника.

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между видом мяса и характерными особенностями его обработки

<table><tr><td>1. Говядина</td><td>A) Мягкая структура, легко отделяется от костей.</td></tr><tr><td>2. Свинина</td><td>B) Плотная мышечная ткань, сложнее отделять мясо от костей.</td></tr><tr><td>3. Баранина</td><td>C) Жир распределён равномерно, нежирная структура.</td></tr><tr><td>4. Курятина</td><td>D) Тонкая кожа, наличие множества мелких костей.</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Что включает в себя понятие «жиловка мяса»? Выберите один правильный ответ

A) Оттаивание замороженного мяса.
B)Удаление грубых соединительных тканей, сухожилий и хрящей.
C) Смешивание различных видов мяса.
D) Охлаждение мяса до нужной температуры.

Ответ:</td></tr>
</table>

Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Опишите порядок действий обвальщика мяса при обнаружении признаков порчи мяса на своём рабочем месте. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

Вариант 1

1. Что означает термин «обвалка»? Выберите один правильный ответ

A Процесс измельчения мяса.
B) Отделение мышечной ткани от костей.
C) Подготовка мяса к заморозке.
D) Фасовка мяса в упаковку.

Ответ:

2.Установите соответствие между инструментами и оборудованием обвальщика мяса и их назначением

1. Острый нож	A) Удаление пленок и грубых соединительных тканей.
2. Скребковый аппарат	B)Отделение мяса от костей.
3. Рубильная машина	C) Измельчение мяса.
4. Ножницы	D) Нарезка полуфабрикатов.
5. Лопатка	E)Перемешивание фарша или отбивка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие инструменты используются обвальщиком мяса в процессе работы? Выберите несколько вариантов ответа

B) Острый нож.
B) Скребковый аппарат.

C) Кухонный комбайн.
D) Дробилка для костей.
E) Ножи с различными формами лезвий.

Ответ:

4.Как называется операция удаления мелких косточек, плёнок и соединительной ткани из мяса? Выберите один правильный ответ

A) Обвалка.
B) Жиловка.
C) Заморозка.
D) Варка.

Ответ:

5.Какие технические устройства облегчают работу обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов

A) Автоматические станки для обвалки.
B) Конвейерные ленты.
C) Микроволновые печи.
D) Холодильники.
E) Роботы-жиловщики.

Ответ:

7. Установите правильную последовательность этапов технологического процесса обработки мяса обвальщиком.

1. Первичная разделка туши	A) Первый этап
2. Обвалка мяса	B) Второй этап
3. Жиловка мяса	C) Третий этап
4. Охлаждение мяса	D) Четвёртый этап
5. Фасовка и упаковка	E) Пятый этап

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Что входит в непосредственную обязанность обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ

C) Варка колбасных изделий.
D) Разделка мясных туш на части и отделение мяса от костей.
C) Консервирование мяса.
D) Уборка цеха.

Ответ:

8.Установите соответствие между средствами индивидуальной защиты и областью их применения

1. Перчатки	A) Защита глаз от попадания пыли и частиц.
2. Специальная обувь	B) Защита рук от порезов и загрязнений.
3. Защитные очки	C) Защита ног от травм и загрязнений.
4. Спецодежда (куртка, брюки)	D) Защита тела от загрязнений и микробов.
5. Головной убор	E) Защита головы от загрязнений волос.

Ответ:

9. Какая работа выполняется обвальщиком мяса непосредственно после забоя скота? Выберите один правильный ответ

A) Охлаждение мяса.
B) Первичная разделка туши на части.
C) Маринование мяса.
D) Заморозка мяса.

Ответ:

10.Какие средства индивидуальной защиты обязан использовать обвальщик мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Перчатки.
B) Спецодежда (фартук, куртка).
C) Специальная обувь.
D) Шлем.
E) Респиратор.

Ответ:

11.Установите соответствие между видом мяса и характерными особенностями его обработки

1. Говядина	A) Мягкая структура, легко отделяется от костей.
2. Свинина	B) Плотная мышечная ткань, сложнее отделять мясо от костей.
3. Баранина	C) Жир распределён равномерно, нежирная структура.
4. Курятина	D) Тонкая кожа, наличие множества мелких костей.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

12.Опишите основные правила техники безопасности, которые должен соблюдать обвальщик мяса при работе. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Почему важно строго соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены при работе обвальщика мяса? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Опишите последовательность действий при первичной разделке туши крупного рогатого скота. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

15.Что является обязательным условием безопасной работы обвальщика мяса? Выберите один правильный ответ

A) Наличие удобной обуви.
B) Исправное состояние рабочих инструментов и оборудования.
C) Работа в перчатках.
D) Хорошее освещение кухни.

Ответ:

16.Какие критерии применяются для оценки качества работы обвальщика мяса?Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.В каком случае обвальщику мяса запрещено приступать к работе? Выберите один правильный ответ

A) Если рабочее место недостаточно освещено.
B) Если рабочий инструмент неисправен или затуплен.
C) Если спецодежда слегка загрязнена.
D) Если отсутствует инструкция по охране труда.

Ответ:

18.В чём заключаются различия в технологии обработки говядины и свинины? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Объясните, почему важна правильная температура хранения мяса и какие последствия неправильного хранения возможны? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Расскажите, как правильно организовать работу бригады обвальщиков мяса для обеспечения максимальной производительности и минимальных потерь сырья. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Банк заданий

Вариант 2

1.Какой основной инструмент применяется обвальщиками мяса? Выберите один правильный ответ

A) Скребковый аппарат.
B) Острый нож.
C) Рубильная машина.
D) Мясорубка.

Ответ:

2.Установите соответствие между операциями разделки мяса и их описанием.

1. Обвалка	A.Отделение мякоти от костей
2.Жиловка	B.Удаление сухожилий, пленок и мелких косточек из мякоти
3.Разделка туши	C.Первичное деление туши на крупные части (полутуши, четвертины)
4.Порционирование	D.Подготовка порционных кусков мяса (стейки, антрекоты и др.).
5.Нарезка полуфабрикатов	E.Получение измельчённого фарша из мяса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие мероприятия входят в обеспечение безопасности труда обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Правильное размещение и закрепление оборудования.
B Регулярный инструктаж по технике безопасности.
C)Проведение ежедневной уборки помещения.
D)Периодическая проверка состояния инструментов.
E) Ежедневное взвешивание сотрудников.

Ответ:

4.Каким инструментом чаще всего пользуются обвальщики мяса для снятия пленки и грубых соединительных тканей?Выберите один правильный ответ

A) Ножом.
B)Скребковым аппаратом.
C) Слайсером.
D) Рубильной машиной.

Ответ:

5.Какие меры необходимы для поддержания чистоты и гигиены на рабочем месте обвальщика мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Регулярная мойка и дезинфекция инструментов.
B)Поддержание порядка и чистоты на рабочей поверхности.
C)Мытьё рук перед началом работы и после посещения туалета.
D)Хранение личных вещей рядом с рабочим местом.
E)Запрещено пить воду на рабочем месте.

Ответ:

6.Установите соответствие между видами мясного сырья и их характеристиками.

1. Говядина высшего сорта	A.Нежирное мясо красного цвета, мраморность отсутствует
2.Свинина беконная	B.Жировые прослойки равномерно распределены по всей мышечной массе
3.Баранина	C. Мясо средней жирности, плотное, красноватого оттенка
4. Телятина	D.Мясо светло-розовое, нежное, практически без жира
5.Свинина мясная	E.Мясо тёмно-красного цвета, достаточно большое содержание жировой ткани.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Какие индивидуальные средства защиты обязан использовать обвальщик мяса во время работы? Выберите один правильный ответ

A) Резиновые перчатки и защитные очки.
B)Специальная обувь, перчатки и защитный фартук.
C) Защитный шлем и каска.
D) Маску и респиратор

Ответ:

8.Установите соответствие между инструментами обвальщика мяса и их назначением.

1.Острый нож	A.Основной инструмент для отделения мяса от кости
2.Топорик	B.Используется для разрубки крупных костей и хрящей
3.Скребок	C. Применяется для удаления остатков мяса с костей
4.Ножовка по кости	D. Используется для аккуратного распила трубчатых костей
5.Щипцы	E.Используются для удерживания частей туши при разделке

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Какое требование обязательно должно выполняться обвальщиком мяса для обеспечения безопасности труда? Выберите один правильный ответ

A) Регулярное посещение спортзала.
B)Соблюдение правильной организации рабочего места и техники безопасности.
C) Использование бытовой химии для уборки.
D) Наличие медицинской справки

Ответ:

10.Какие факторы влияют на безопасность и качество обработанного мяса? Выберите несколько правильных ответов

A)Чистота рабочего места и инструментов.
B)Своевременная санитарная обработка оборудования.
C)Скорость выполнения операции.
D)Соблюдение температурного режима хранения мяса.
E) Цвет кожи сотрудника.

Ответ:

11.Установите соответствие между названиями частей туши говядины и их расположением.

1.Лопатка	A.Передняя часть грудной клетки
2.Шея	B.Верхняя передняя часть тела
3.Спинно-поясничная часть	C.ентральная часть спины, ближе к пояснице
4.Кострец	D.Кострец
5.Голяшка	E.Нижняя часть передней конечности

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Опишите подробно этапы разделки говяжьей туши, начиная с подготовки рабочего места и заканчивая упаковкой готовой продукции. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

13.Перечислите и кратко охарактеризуйте основные инструменты, применяемые обвальщиком мяса при разделке говядины и свинины. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Какие существуют санитарные требования к организации рабочего места обвальщика мяса? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15. Какая операция предшествует жиловке мяса? Выберите один правильный ответ

A) Заморозка мяса.
B)Обвалка мяса.
C) Фасовка мяса.
D) Варка мяса.

Ответ:

16.Расскажите, как правильно обрабатывать сердце, печень и почки животных перед дальнейшей переработкой. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Что включает в себя понятие «жиловка мяса»? Выберите один правильный ответ

A) Оттаивание замороженного мяса.
B)Удаление грубых соединительных тканей, сухожилий и хрящей.
C) Смешивание различных видов мяса.
D) Охлаждение мяса до нужной температуры.

Ответ:

18.Что подразумевается под понятием «брака» в мясопереработке? Каковы основные причины возникновения брака при разделке мяса и способы его предотвращения? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.По каким показателям оценивается качество мяса, полученного в результате разделки туши крупного рогатого скота? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Опишите порядок действий обвальщика мяса при обнаружении признаков порчи мяса на своём рабочем месте. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Комплект оценочных материалов по МДК.06.01 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по дисциплине МДК.06.01 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по дисциплине МДК.06.01 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности включает:

85. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
86. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
87. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Вариант 1.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	10
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	5
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессионально	Знать: З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З9 - современные средства и устройства информатизации,	МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	4,9

	й деятельности	порядок их применения; З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.			
		Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 - оценивать практическую значимость результатов поиска? У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин	МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	3,18,20

		и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания			
		Уметь: У152 - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.			
		Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знать: З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания.	МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15
		Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства			

		продуктов питания. Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и производственными процессами.			
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	Знать: З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями. Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	МДК.06.01 Цифровые технологии в сфере производства продуктов питания животного происхождения	8	1,8,16,17,19

		автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6,З9,З10 У6,У7,У8,У9,У10	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.1	З138 У152 Н112	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.2	З139 У153 Н113	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного	Повышенный	3

			типа с выбором одного верного ответа из предложенных		
		2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 6.3	З140 У154 Н114	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-C,3-D,4-E,5-A		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C, D, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	A		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C, E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные

			случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A C D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	ERP-система (Enterprise Resource Planning System) позволяет интегрировать ключевые бизнес-процессы предприятия, такие как закупки, производство, финансы, персонал и логистику, в единую информационную среду. Основные преимущества внедрения ERP-системы включают: - Оптимизация бизнес-процессов: автоматизация и упрощение рабочих процедур, устранение дублирования функций и ускорение принятия управленческих решений. - Повышение прозрачности бизнеса: единый доступ ко всей необходимой информации позволяет руководству	ERP-система (Enterprise Resource Planning System) позволяет интегрировать ключевые бизнес-процессы предприятия, такие как закупки, производство, финансы, персонал и логистику, в единую информационную среду. Основные преимущества внедрения ERP-системы включают: - Оптимизация бизнес-процессов: автоматизация и упрощение рабочих процедур, устранение дублирования функций и ускорение принятия управленческих решений. - Повышение прозрачности бизнеса: единый доступ ко всей необходимой информации позволяет руководству оперативно контролировать	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	оперативно контролировать деятельность компании. - Снижение расходов: оптимизация закупок, улучшение управления запасами и снижение избыточных остатков. - Улучшение качества продукции: интеграция систем контроля качества и соблюдение нормативных требований. - Эффективное управление персоналом: автоматизация кадрового учета, расчета заработной платы и мотивации сотрудников. - Интеграция с внешними партнерами: автоматический обмен информацией с поставщиками и покупателями, улучшение взаимоотношений с контрагентами.	деятельность компании. - Снижение расходов: оптимизация закупок, улучшение управления запасами и снижение избыточных остатков. - Улучшение качества продукции: интеграция систем контроля качества и соблюдение нормативных требований. - Эффективное управление персоналом: автоматизация кадрового учета, расчета заработной платы и мотивации сотрудников. - Интеграция с внешними партнерами: автоматический обмен информацией с поставщиками и покупателями, улучшение взаимоотношений с контрагентами.	
13.	Интернет вещей (Internet of Things, IoT) представляет собой сеть устройств, подключённых к интернету и взаимодействующих друг с другом и человеком. В пищевой промышленности IoT позволяет существенно улучшить производственные процессы следующим образом: - Мониторинг и контроль условий хранения и транспортировки: датчики IoT позволяют отслеживать температуру, влажность и другие параметры окружающей среды, обеспечивая сохранность продукции. - Автоматизация производственных процессов: оборудование оснащённое датчиками IoT способно самостоятельно регулировать режимы работы, снижая затраты энергии и повышая производительность. - Предиктивное обслуживание оборудования: сбор и анализ данных с датчиков позволяет	Интернет вещей (Internet of Things, IoT) представляет собой сеть устройств, подключённых к интернету и взаимодействующих друг с другом и человеком. В пищевой промышленности IoT позволяет существенно улучшить производственные процессы следующим образом: - Мониторинг и контроль условий хранения и транспортировки: датчики IoT позволяют отслеживать температуру, влажность и другие параметры окружающей среды, обеспечивая сохранность продукции. - Автоматизация производственных процессов: оборудование оснащённое датчиками IoT способно самостоятельно регулировать режимы работы, снижая затраты энергии и повышая производительность. - Предиктивное обслуживание оборудования: сбор и анализ данных с датчиков позволяет предсказывать возможные поломки и своевременно	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	предсказывать возможные поломки и своевременно проводить профилактические мероприятия. - Повышение безопасности и качества продукции: IoT обеспечивает постоянный мониторинг санитарных условий и соблюдение стандартов качества. - Прозрачность цепочки поставок: IoT-трекеры позволяют точно отслеживать перемещение сырья и готовой продукции, улучшая логистику и минимизируя потери.	проводить профилактические мероприятия. - Повышение безопасности и качества продукции: IoT обеспечивает постоянный мониторинг санитарных условий и соблюдение стандартов качества. - Прозрачность цепочки поставок: IoT-трекеры позволяют точно отслеживать перемещение сырья и готовой продукции, улучшая логистику и минимизируя потери.	
14.	Искусственный интеллект (Artificial Intelligence, AI) находит широкое применение в различных аспектах производства продуктов питания животного происхождения: - Контроль качества продукции: алгоритмы компьютерного зрения распознают дефекты и отклонения в продуктах, повышая качество выпускаемой продукции. - Прогнозирование спроса: AI-анализ исторических данных и текущих трендов позволяет точнее прогнозировать спрос на продукцию, оптимизировать запасы и сократить потери. - Разработка новых рецептов и продуктов: алгоритмы машинного обучения способны анализировать предпочтения потребителей и предлагать новые комбинации ингредиентов и вкусовых сочетаний. - Управление ресурсами и энергопотреблением: AI оптимизирует работу оборудования, снижая энергозатраты и увеличивая энергоэффективность. - Обнаружение контрафакта и методы глубокого обучения	Искусственный интеллект (Artificial Intelligence, AI) находит широкое применение в различных аспектах производства продуктов питания животного происхождения: - Контроль качества продукции: алгоритмы компьютерного зрения распознают дефекты и отклонения в продуктах, повышая качество выпускаемой продукции. - Прогнозирование спроса: AI-анализ исторических данных и текущих трендов позволяет точнее прогнозировать спрос на продукцию, оптимизировать запасы и сократить потери. - Разработка новых рецептов и продуктов: алгоритмы машинного обучения способны анализировать предпочтения потребителей и предлагать новые комбинации ингредиентов и вкусовых сочетаний. - Управление ресурсами и энергопотреблением: AI оптимизирует работу оборудования, снижая энергозатраты и увеличивая энергоэффективность. - Обнаружение контрафакта и методы глубокого обучения позволяют выявлять поддельные продукты и защищать бренд	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	позволяют выявлять поддельные продукты и защищать бренд производителя.	производителя.	
15.	А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Использование цифровых технологий в системах управления качеством (Quality Assurance / Quality Management) имеет следующие преимущества: - Централизация и доступность данных: вся информация о качестве продукции хранится централизованно и доступна сотрудникам предприятия в любое время. - Автоматизация проверок и тестов: программное обеспечение позволяет автоматизировать проведение стандартных испытаний и анализов, повышая скорость и точность измерений. - Отслеживание и документирование нарушений: система фиксирует все случаи отклонений от нормы, позволяя быстро реагировать на проблемы и предотвращать повторение ошибок. - Анализ тенденций и прогнозирование проблем: цифровые инструменты позволяют выявлять закономерности и тенденции, предупреждая возникновение критичных ситуаций. - Интеграция с ERP и MES-системами: цифровые QA/QM-системы легко интегрируются с другими информационными системами предприятия, способствуя улучшению общего управления качеством.	Использование цифровых технологий в системах управления качеством (Quality Assurance / Quality Management) имеет следующие преимущества: - Централизация и доступность данных: вся информация о качестве продукции хранится централизованно и доступна сотрудникам предприятия в любое время. - Автоматизация проверок и тестов: программное обеспечение позволяет автоматизировать проведение стандартных испытаний и анализов, повышая скорость и точность измерений. - Отслеживание и документирование нарушений: система фиксирует все случаи отклонений от нормы, позволяя быстро реагировать на проблемы и предотвращать повторение ошибок. - Анализ тенденций и прогнозирование проблем: цифровые инструменты позволяют выявлять закономерности и тенденции, предупреждая возникновение критичных ситуаций. - Интеграция с ERP и MES-системами: цифровые QA/QM-системы легко интегрируются с другими информационными системами предприятия, способствуя улучшению общего управления качеством.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

17.	А		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	- Социальные сети и таргетированная реклама: продвижение бренда и продукции через популярные социальные сети с использованием персонализированных рекламных сообщений. - Email-маркетинг: отправка информационных писем и специальных предложений потребителям, персонализированные рассылки. - SEO и контекстная реклама: привлечение клиентов через поисковые системы и рекламные площадки. - Аналитика потребительского поведения: сбор и анализ данных о поведении пользователей для лучшего понимания потребностей аудитории. - Виртуальная реальность (VR)/дополненная реальность (AR): создание интерактивных демонстраций продукции, позволяющих покупателям ознакомиться с продуктом ещё до покупки. - Онлайн-каналы продаж: развитие собственных интернет-магазинов и участие в маркетплейсах.	Основные направления цифровизации в маркетинге и продвижении продуктов питания животного происхождения включают: - Социальные сети и таргетированная реклама: продвижение бренда и продукции через популярные социальные сети с использованием персонализированных рекламных сообщений. - Email-маркетинг: отправка информационных писем и специальных предложений потребителям, персонализированные рассылки. - SEO и контекстная реклама: привлечение клиентов через поисковые системы и рекламные площадки. - Аналитика потребительского поведения: сбор и анализ данных о поведении пользователей для лучшего понимания потребностей аудитории. - Виртуальная реальность (VR)/дополненная реальность (AR): создание интерактивных демонстраций продукции, позволяющих покупателям ознакомиться с продуктом ещё до покупки. - Онлайн-каналы продаж: развитие собственных интернет-магазинов и участие в маркетплейсах.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	- Прозрачность и достоверность информации: каждый этап производства и поставки фиксируется в неизменяемом распределённом реестре, что повышает доверие потребителей	Блокчейн-технология обладает рядом уникальных возможностей, полезных именно в отрасли производства продуктов питания животного происхождения:	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный,

	и партнёров. - Безопасность и защита данных: благодаря криптографической защите данные защищены от несанкционированного изменения и взлома. - Упрощение сертификации и аудита: автоматическое ведение записей обо всех этапах производства облегчает процедуры проверки и сертификации продукции. - Минимизация рисков подделок и фальсификатов: блокчейн позволяет однозначно идентифицировать происхождение каждого товара, исключая появление контрафактной продукции. - Повышение ответственности участников цепи поставок: участники вынуждены соблюдать стандарты и правила, поскольку любые нарушения сразу становятся видимыми другим участникам сети. Таким образом, внедрение блокчейна значительно улучшает прозрачность и безопасность пищевых продуктов, снижает риск мошенничества и повышает конкурентоспособность предприятий.	- Прозрачность и достоверность информации: каждый этап производства и поставки фиксируется в неизменяемом распределённом реестре, что повышает доверие потребителей и партнёров. - Безопасность и защита данных: благодаря криптографической защите данные защищены от несанкционированного изменения и взлома. - Упрощение сертификации и аудита: автоматическое ведение записей обо всех этапах производства облегчает процедуры проверки и сертификации продукции. - Минимизация рисков подделок и фальсификатов: блокчейн позволяет однозначно идентифицировать происхождение каждого товара, исключая появление контрафактной продукции. - Повышение ответственности участников цепи поставок: участники вынуждены соблюдать стандарты и правила, поскольку любые нарушения сразу становятся видимыми другим участникам сети. Таким образом, внедрение блокчейна значительно улучшает прозрачность и безопасность пищевых продуктов, снижает риск мошенничества и повышает конкурентоспособность предприятий.	0 б — остальные случаи
20.	Цифровой двойник (Digital Twin) — это виртуальная копия физического объекта, процесса или системы, отражающая текущее состояние и поведение оригинала. Преимущества: - Моделирование и оптимизация процессов: позволяет заранее моделировать производственные процессы, оценивать влияние изменений и находить наиболее эффективные варианты	Цифровой двойник (Digital Twin) — это виртуальная копия физического объекта, процесса или системы, отражающая текущее состояние и поведение оригинала. Использование цифровых двойников в производстве продуктов питания животного происхождения даёт ряд значительных преимуществ: - Моделирование и оптимизация процессов: позволяет заранее	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	организации производства. - Предсказательная аналитика: используя исторические данные и актуальные показатели, цифровой двойник способен предсказывать сбои и неисправности оборудования, что позволяет предотвратить аварии и минимизировать простои. - Индивидуализация продукции: цифровое моделирование позволяет учитывать индивидуальные запросы потребителей и создавать персонализированную продукцию. - Экономия ресурсов: оптимизация производственных процессов позволяет экономить сырье, энергию и трудозатраты. - Повышение качества продукции: точное моделирование и контроль обеспечивают стабильное высокое качество конечного продукта. Таким образом, цифровые двойники помогают повысить эффективность производства, сократить издержки и создать конкурентные преимущества предприятия.	моделировать производственные процессы, оценивать влияние изменений и находить наиболее эффективные варианты организации производства. - Предсказательная аналитика: используя исторические данные и актуальные показатели, цифровой двойник способен предсказывать сбои и неисправности оборудования, что позволяет предотвратить аварии и минимизировать простои. - Индивидуализация продукции: цифровое моделирование позволяет учитывать индивидуальные запросы потребителей и создавать персонализированную продукцию. - Экономия ресурсов: оптимизация производственных процессов позволяет экономить сырье, энергию и трудозатраты. - Повышение качества продукции: точное моделирование и контроль обеспечивают стабильное высокое качество конечного продукта. Таким образом, цифровые двойники помогают повысить эффективность производства, сократить издержки и создать конкурентные преимущества предприятия.	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какие цифровые технологии активно используются в современных автоматизированных линиях производства пищевых продуктов животного происхождения? Выберите один правильный ответ A) Системы управления базами данных (СУБД) B) Роботизированные системы упаковки и фасовки C) Технологии дополненной реальности (AR) D) Все вышеперечисленные Ответ:
Задание закрытого	Прочитайте	Какие цифровые технологии активно внедряются в

<table>
<tr><td>типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>современные предприятия пищевой промышленности для улучшения производственного процесса и качества продукции? Выберите несколько вариантов ответа

A) Интернет вещей (IoT)
B) Блокчейн-технологии
C) Искусственный интеллект (ИИ)
D) Большие данные (Big Data)
E) VR/AR-технологии

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>Установите соответствие между цифровыми технологиями и их применением в производстве продуктов питания животного происхождения:
<table><tr><td>1. Интернет вещей (IoT)</td><td>A. Отслеживание движения продукции по всей цепочке поставок</td></tr><tr><td>2. Блокчейн-технологии</td><td>B. Контроль за соблюдением санитарных норм и условий хранения</td></tr><tr><td>3. Big Data</td><td>C. Обеспечение прозрачности и безопасности поставок</td></tr><tr><td>4. Искусственный интеллект (ИИ)</td><td>D. Прогнозирование спроса и управление ассортиментом</td></tr><tr><td>5. RFID-метки</td><td>E. Автоматизация сбора и анализа данных о качестве продукции</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Какой тип цифровых инструментов используется для автоматизации работы службы клиентской поддержки и улучшения обслуживания потребителей продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) CRM-система
B) ERP-система
C) MES-система
D) Big Data

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый</td><td>20.Опишите роль и значение цифровых двойников (Digital Twin) в оптимизации производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ</td></tr>
</table>

	обоснованный ответ или решение задачи	Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.Какие цифровые технологии активно используются в современных автоматизированных линиях производства пищевых продуктов животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) Системы управления базами данных (СУБД)
B) Роботизированные системы упаковки и фасовки
C) Технологии дополненной реальности (AR)
D) Все вышеперечисленные

Ответ:

2.Установите соответствие между цифровыми технологиями и их применением в производстве продуктов питания животного происхождения:

1. Интернет вещей (IoT)	A. Отслеживание движения продукции по всей цепочке поставок
2. Блокчейн-технологии	B. Контроль за соблюдением санитарных норм и условий хранения
3. Big Data	C. Обеспечение прозрачности и безопасности поставок
4. Искусственный интеллект (ИИ)	D. Прогнозирование спроса и управление ассортиментом
5. RFID-метки	E. Автоматизация сбора и анализа данных о качестве продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

3.Какие цифровые технологии активно внедряются в современные предприятия пищевой промышленности для улучшения производственного процесса и качества продукции? Выберите несколько вариантов ответа

A) Интернет вещей (IoT)
B) Блокчейн-технологии
C) Искусственный интеллект (ИИ)
D) Большие данные (Big Data)
E) VR/AR-технологии

Ответ:

4.Что представляет собой система ERP (Enterprise Resource Planning)? Выберите один правильный ответ

AКомплекс программного обеспечения для автоматизации бизнес-процессов предприятия
B Система контроля качества пищевых продуктов
C) Программное обеспечение для учета кадров и заработной платы сотрудников
D) Автоматизированная линия производства

Ответ:

5.Какие преимущества даёт внедрение ERP-систем (систем планирования ресурсов предприятия) в пищевое производство? Выберите несколько правильных ответов

A) Улучшение логистики и цепочки поставок
B) Оптимизация затрат на сырье и материалы
B) Увеличение скорости обработки заказов
D) Полный отказ от ручных операций
E) Более точное планирование производственной мощности

Ответ:

6. Сопоставьте типы цифровых платформ с их функциями в управлении производством продуктов питания животного происхождения: Установить соответствие

1. ERP-системы	A. Автоматизация всех ключевых бизнес-процессов предприятия
2. CRM-системы	B. Управление взаимоотношениями с клиентами
3. WMS-системы	C. Управление складскими операциями и запасами
4. PLM-системы	D. Управление жизненным циклом продукта
5. MES-системы	E. Сбор и обработка данных непосредственно на производственных участках

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Как называется цифровая технология, позволяющая отслеживать происхождение пищевого продукта от производителя до потребителя? Выберите один правильный ответ

A) Big Data
B) Blockchain-технология
C) Интернет вещей (IoT)
D) Искусственный интеллект (AI)

Ответ:

8.Соотнесите цифровые технологии с преимуществами, которые они приносят в технологическом процессе изготовления продуктов питания животного происхождения: Установите соответствие

1. Видеонаблюдение и контроль качества	A. Повышение уровня безопасности и гигиены
2. Автоматизированные производственные линии	B. Уменьшение влияния человеческого фактора и повышение точности
3. Искусственный интеллект и предиктивные модели	C. Прогнозирование поломок и предотвращение аварий
4. RFID и штрихкодирование	D. Повышенная точность учёта и снижение потерь
5. Цифровой документооборот	E. Упрощение ведения документации и сокращение бумажного оборота

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Какой инструмент цифровой аналитики позволяет анализировать большие объёмы данных о продажах и потребностях рынка? Выберите один правильный ответ

A) Microsoft Excel
B) Google Analytics
C) BI-система (Business Intelligence)
D) CRM-система

Ответ:

10.Какие технологии обеспечивают прозрачность и безопасность цепочек поставок продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько вариантов ответа

A) QR-коды и маркировка продукции
B) Геолокационные сервисы
C) Блокчейн-технологии
D) RFID-метки
E) Искусственный интеллект

Ответ:

11. Определите соответствие между цифровыми инструментами и их основными задачами в маркетинге продуктов питания животного происхождения: Установите соответствие

1. Социальные сети	A. Прямой контакт с целевой аудиторией и обратная связь
2. Email-маркетинг	B. Индивидуализированные предложения клиентам
3. SEO и контекстная реклама	C. Привлечение новых покупателей через поисковые системы
4. VR/AR-решения	D. Демонстрация преимуществ продукта в интерактивной среде
5. Маркетинг-аналитика	E. Изучение поведения потребителей и оценка эффективности рекламных кампаний

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12. Опишите основные преимущества внедрения ERP-системы на предприятии по производству продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13. Объясните, каким образом использование интернета вещей (IoT) способствует повышению эффективности производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14. Приведите конкретные примеры использования искусственного интеллекта (AI) в области производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

15.Какой тип цифровых инструментов используется для автоматизации работы службы клиентской поддержки и улучшения обслуживания потребителей продуктов питания животного происхождения? Выберите один правильный ответ

A) CRM-система
B) ERP-система
C) MES-система
D) Big Data

Ответ:

16.Расскажите, какие преимущества приносит предприятию использование системы управления качеством (QA/QM), основанной на цифровых технологиях. Дайте развернутый ответ

Ответ:

17.Используя какую систему, предприятие может автоматически получать отчёты о соблюдении нормативов производства, требований законодательства и стандартов качества? Выберите один правильный ответ

A) QA/QM-система
B) CRM-система
C) ERP-система
D) WMS-система

Ответ:

18.Перечислите и поясните основные направления цифровизации, применяемые в продвижении и маркетинге продуктов питания животного происхождения.
Ответ:

19.Охарактеризуйте возможности и перспективы использования технологии блокчейна в сфере производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ

Ответ:

20.Опишите роль и значение цифровых двойников (Digital Twin) в оптимизации производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Вариант 2.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Количество заданий**
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	10
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	5
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Наименование индикаторов сформированности компетенции**	**Наименование дисциплины/ МДК/ практики**	**Семестр**	**Номер задания**
ОК 02	Использовать современные	Знать: З6 - номенклатура	МДК.06.01. ПМ 06 Цифровые	8	4,9

	средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З9 - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	технологии в профессиональной деятельности		
		Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 - оценивать практическую значимость результатов поиска? У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и	МДК.06.01. ПМ 06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	3,18,20

		телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания			
		Уметь: У152 - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.			
		Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знать: З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания.	МДК.06.01. ПМ 06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15
		Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом			

		обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания.			
		Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и производственными процессами.			
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	Знать: З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.	МДК.06.01. ПМ 06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	1,8,16,17,19
		Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.			
		Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию			

		оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6,З9,З10 У6,У7,У8,У9,У10	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.1	З138 У152 Н112	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.2	З139 У153 Н113	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым	Повышенный	3

			ответом		
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 6.3	З140 У154 Н114	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование,

необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, B, C, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B, C, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
6.	1- C,2-E,3-B,4-D,5-A,6-G,7-F		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные

			случаи
7.	D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-А,2-Б,3-В,4-Г,5- Д		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,B,C,D,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-D,2-B,3- C,4-E,5-A		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Дополненная реальность (Augmented Reality, AR) активно внедряется в маркетинг продуктов питания животного происхождения благодаря ряду важных преимуществ: - Интерактивность и вовлечение потребителя: AR-приложения позволяют пользователям увидеть продукт в действии, узнать больше о составе, происхождении и рецептах приготовления прямо на упаковке или экране смартфона. - Демонстрация преимуществ продукта: с помощью AR-платформ можно наглядно показать уникальные свойства продукта, особенности технологии производства, экологичность упаковки и пр. - Инновационный подход к рекламе: использование AR привлекает внимание молодёжи и продвинутых потребителей, стремящихся попробовать	Дополненная реальность (Augmented Reality, AR) активно внедряется в маркетинг продуктов питания животного происхождения благодаря ряду важных преимуществ: - Интерактивность и вовлечение потребителя: AR-приложения позволяют пользователям увидеть продукт в действии, узнать больше о составе, происхождении и рецептах приготовления прямо на упаковке или экране смартфона. - Демонстрация преимуществ продукта: с помощью AR-платформ можно наглядно показать уникальные свойства продукта, особенности технологии производства, экологичность упаковки и пр. - Инновационный подход к рекламе: использование AR привлекает внимание молодёжи и продвинутых потребителей, стремящихся попробовать	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	инновационные форматы взаимодействия с брендом. -Повышение лояльности потребителей: потребители ценят возможность получить дополнительную полезнуюнформацию и уникальный опыт взаимодействия с продуктом. - Снижение затрат на традиционные рекламные кампании: AR-инструменты позволяют сократить расходы на печать и распространение материалов, заменяя их мобильными приложениями и онлайн-контентом. Таким образом, AR является перспективным инструментом продвижения, который помогает брендам выделяться на фоне конкурентов и привлекать лояльную аудиторию.	инновационные форматы взаимодействия с брендом. - Повышение лояльности потребителей: потребители ценят возможность получить дополнительную полезную нформацию и уникальный опыт взаимодействия с продуктом. - Снижение затрат на традиционные рекламные кампании: AR-инструменты позволяют сократить расходы на печать и распространение материалов, заменяя их мобильными приложениями и онлайн-контентом. Таким образом, AR является перспективным инструментом продвижения, который помогает брендам выделяться на фоне конкурентов и привлекать лояльную аудиторию.	
13.	Преимущества: - Высокая точность и стабильность производственного процесса. - Минимизация человеческого фактора и связанных с ним ошибок. - Увеличение производительности и снижение трудовых затрат. - Улучшение санитарно-гигиенических условий труда. - Возможность быстрой перенастройки роботизированных комплексов под разные виды продукции. Недостатки: - Высокие первоначальные капиталовложения. - Сложность адаптации к нестандартным ситуациям и изменениям технологического процесса. - Необходимость регулярного технического обслуживания и замены деталей. - Ограниченные возможности для гибкости и креативности в работе.	Роботы и автоматизированные линии имеют значительное число плюсов и минусов при внедрении в пищевую промышленность: Преимущества: - Высокая точность и стабильность производственного процесса. - Минимизация человеческого фактора и связанных с ним ошибок. - Увеличение производительности и снижение трудовых затрат. - Улучшение санитарно-гигиенических условий труда. - Возможность быстрой перенастройки роботизированных комплексов под разные виды продукции. Недостатки: - Высокие первоначальные капиталовложения. - Сложность адаптации к нестандартным ситуациям и изменениям технологического процесса. - Необходимость регулярного	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	- Возможные сложности интеграции с существующими производственными линиями. Таким образом, хотя роботы и автоматизированные линии обладают значительными достоинствами, их внедрение требует тщательного планирования и оценки экономической целесообразности.	технического обслуживания и замены деталей. - Ограниченные возможности для гибкости и креативности в работе. - Возможные сложности интеграции с существующими производственными линиями. Таким образом, хотя роботы и автоматизированные линии обладают значительными достоинствами, их внедрение требует тщательного планирования и оценки экономической целесообразности.	
14.	возможности: - Персонализация маркетинга: анализ поведенческих данных позволяет создавать индивидуализированные предложения и рекламные акции, ориентированные на интересы конкретных групп потребителей. - Прогнозирование рыночных трендов: большие объёмы данных позволяют выявлять долгосрочные и краткосрочные тенденции потребления, прогнозировать спрос и адаптироваться к меняющимся условиям рынка. - Оптимизация ассортимента: анализ покупательских предпочтений помогает формировать оптимальный ассортимент товаров, удовлетворяющий потребности большинства потребителей. - Оценка эффективности рекламы: анализ данных позволяет измерять результаты рекламных кампаний и корректировать стратегии в зависимости от достигнутых результатов. - Улучшение сервиса и коммуникации с клиенто: Big Data помогает лучше понимать ожидания потребителей и улучшать взаимодействие с ними. Таким образом, грамотное	Большие данные (Big Data) играют ключевую роль в развитии маркетинга продуктов питания животного происхождения, предоставляя компаниям следующие возможности: - Персонализация маркетинга: анализ поведенческих данных позволяет создавать индивидуализированные предложения и рекламные акции, ориентированные на интересы конкретных групп потребителей. - Прогнозирование рыночных трендов: большие объёмы данных позволяют выявлять долгосрочные и краткосрочные тенденции потребления, прогнозировать спрос и адаптироваться к меняющимся условиям рынка. - Оптимизация ассортимента: анализ покупательских предпочтений помогает формировать оптимальный ассортимент товаров, удовлетворяющий потребности большинства потребителей. - Оценка эффективности рекламы: анализ данных позволяет измерять результаты рекламных кампаний и корректировать стратегии в зависимости от достигнутых результатов. - Улучшение сервиса и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	использование больших данных позволяет компаниям эффективнее выстраивать маркетинговую стратегию, повышать лояльность потребителей и увеличивать продажи.	коммуникации с клиентом: Big Data помогает лучше понимать ожидания потребителей и улучшать взаимодействие с ними. Таким образом, грамотное использование больших данных позволяет компаниям эффективнее выстраивать маркетинговую стратегию, повышать лояльность потребителей и увеличивать продажи.	
15.	C		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	- Повышение точности и оперативности сбора и обработки производственной информации. - Возможность оперативного контроля и регулирования всех этапов производственного процесса. - Повышение прозрачности и управляемости процессов, улучшение качества продукции. - Снижение издержек за счет оптимизации ресурсов и сокращения потерь сырья. - Автоматическое отслеживание сроков годности сырья и готовой продукции. - Увеличение скорости принятия управленческих решений благодаря аналитике больших данных. - Упрощение взаимодействия с поставщиками и потребителями через электронные каналы связи.	- Повышение точности и оперативности сбора и обработки производственной информации. - Возможность оперативного контроля и регулирования всех этапов производственного процесса. - Повышение прозрачности и управляемости процессов, улучшение качества продукции. - Снижение издержек за счет оптимизации ресурсов и сокращения потерь сырья. - Автоматическое отслеживание сроков годности сырья и готовой продукции. - Увеличение скорости принятия управленческих решений благодаря аналитике больших данных. - Упрощение взаимодействия с поставщиками и потребителями через электронные каналы связи.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	A		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные

			случаи
18.	1. Анализ текущего состояния: оценка существующих информационных систем и возможностей их модернизации. 2.Разработка стратегии цифровизации: определение целей и задач внедрения цифровых технологий, планирование мероприятий. 3. Выбор программного обеспечения и технических решений: подбор подходящих ИТ-продуктов и платформ. 4. Обучение персонала: подготовка работников предприятия к работе с новыми системами и технологиями. 5. Реализация проекта: установка и настройка выбранного ПО, интеграция с существующей инфраструктурой. 6. Тестирование и запуск: проверка работоспособности внедренной системы, устранение выявленных ошибок. 7. Мониторинг и поддержка: регулярная диагностика функционирования новой системы, её дальнейшее развитие и сопровождение.	1. Анализ текущего состояния: оценка существующих информационных систем и возможностей их модернизации. 2.Разработка стратегии цифровизации: определение целей и задач внедрения цифровых технологий, планирование мероприятий. 3.Выбор программного обеспечения и технических решений: подбор подходящих ИТ-продуктов и платформ. 4. Обучение персонала: подготовка работников предприятия к работе с новыми системами и технологиями. 5. Реализация проекта: установка и настройка выбранного ПО, интеграция с существующей инфраструктурой. 6. Тестирование и запуск: проверка работоспособности внедренной системы, устранение выявленных ошибок. 7. Мониторинг и поддержка: регулярная диагностика функционирования новой системы, её дальнейшее развитие и сопровождение.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	- Использование специализированных компьютерных программ для расчета химического состава продукта, баланса питательных веществ и энергетической ценности. - Применение технологий виртуальной реальности и дополненной реальности для моделирования внешнего вида и структуры нового продукта. - Виртуальные лаборатории и симуляторы для тестирования органолептических свойств продуктов и подбора оптимального рецепта. - Использование интернета вещей (IoT) для	- Использование специализированных компьютерных программ для расчета химического состава продукта, баланса питательных веществ и энергетической ценности. - Применение технологий виртуальной реальности и дополненной реальности для моделирования внешнего вида и структуры нового продукта. - Виртуальные лаборатории и симуляторы для тестирования органолептических свойств продуктов и подбора оптимального рецепта. - Использование интернета вещей (IoT) для автоматического	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	автоматического мониторинга и контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, давление). - Применение систем искусственного интеллекта (ИИ) для анализа потребительских предпочтений и прогнозирования спроса на новые продукты.	мониторинга и контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, давление). - Применение систем искусственного интеллекта (ИИ) для анализа потребительских предпочтений и прогнозирования спроса на новые продукты.	
20.	- Более гибкое реагирование на изменения рыночного спроса и поведения потребителей. - Повышение качества и безопасности продукции за счёт постоянного мониторинга и контроля технологических процессов. - Эффективное использование ресурсов и снижение себестоимости продукции. - Быстрое внедрение инноваций и создание новых продуктов. - Прозрачность и достоверность информации для потребителей, укрепление доверия к бренду. - Оптимизация логистических процессов и сокращение сроков доставки продукции.	- Более гибкое реагирование на изменения рыночного спроса и поведения потребителей. - Повышение качества и безопасности продукции за счёт постоянного мониторинга и контроля технологических процессов. - Эффективное использование ресурсов и снижение себестоимости продукции. - Быстрое внедрение инноваций и создание новых продуктов. - Прозрачность и достоверность информации для потребителей, укрепление доверия к бренду. - Оптимизация логистических процессов и сокращение сроков доставки продукции.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Для чего используют технологию IoT («Интернет вещей») в пищевой промышленности? Выберите один правильный ответ A) Только для мониторинга состояния холодильников и морозильных камер B) Для удаленного управления производственными линиями и оборудованием C) Только для отслеживания сроков годности товаров D) Только для повышения эффективности складского учета Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие задачи решает цифровизация производственных процессов предприятий пищевой промышленности? Выберите несколько правильных ответов A) Повышение производительности труда

<table>
<tr><td></td><td></td><td>B) Снижение издержек производства
C) Повышение точности учёта и отчетности
D) Совершенствование контроля качества продукции
E) Улучшение экологической устойчивости предприятия
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>.Укажите соответствие между цифровыми инструментами и областями их применения в технологии продуктов питания животного происхождения.
<table><tr><td>1. Системы электронного документооборота (СЭД)</td><td>A. Контроль и управление качеством сырья и готовой продукции</td></tr><tr><td>2. Технологии виртуальной реальности (VR/AR)</td><td>B. Организация удаленной работы персонала</td></tr><tr><td>3. RFID-метки и системы мониторинга</td><td>C. Оптимизация логистических операций и складского учета</td></tr><tr><td>4. Системы анализа больших данных (Big Data)</td><td>D. Мониторинг производственных процессов и оптимизация технологических режимов</td></tr><tr><td>5. Интернет вещей (IoT)</td><td>E. Моделирование рецептур и визуализация новых продуктов</td></tr><tr><td>6. Биометрические системы идентификации</td><td>F. Повышение эффективности закупок и сокращение потерь сырья</td></tr><tr><td>7. Роботизированные линии и автоматизированные системы управления</td><td>G. Повышение уровня информационной безопасности предприятия</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающи</td><td>Какая цифровая технология помогает предприятиям снизить риски порчи продукции и обеспечить её свежесть путём точного контроля температуры и влажности во время транспортировки и хранения?Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT)</td></tr>
</table>

выбора ответа	е выбор ответа	B) RFID-технология C) Big Data D) AI Ответ:
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Приведите конкретные примеры использования цифровых технологий в процессе разработки рецептур и создании новых видов продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.Для чего используют технологию IoT («Интернет вещей») в пищевой промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Только для мониторинга состояния холодильников и морозильных камер
B) Для удаленного управления производственными линиями и оборудованием
C) Только для отслеживания сроков годности товаров
D) Только для повышения эффективности складского учета
Ответ:

2.Установите соответствие между системами управления и их областью применения в технологической части производства продуктов питания животного происхождения:

1. SCADA-системы	A. Мониторинг и контроль технологических процессов
2. HMI-интерфейсы	B. Удобный человеко-машинный интерфейс оператора
3. MES-системы	C. Управление производственным процессом в режиме реального времени
4. PLM-системы	D. Управление жизненным циклом продукта от разработки до утилизации
5. QA/QM-системы	E. Управление качеством продукции и сертификацией

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D

A	B	C	D

3.Какие функции выполняет система управления качеством на основе цифровых технологий? Выберите несколько правильных ответов

A) Мониторинг соблюдения технологических режимов
B) Управление документацией и стандартами
C) Ведение журналов дефектов и несоответствий
D) Проведение дистанционных аудитов
E) Оценка удовлетворенности персонала
Ответ:

4.При помощи какого инструмента можно автоматизировать учет сырья и полуфабрикатов на предприятии? Выберите один правильный ответ

A) Электронные таблицы Excel
B) MRP-система (Material Requirements Planning)
C) CRM-система
D) Система документооборота
Ответ:

5.Какие задачи решает цифровизация производственных процессов предприятий пищевой промышленности? Выберите несколько правильных ответов

A) Повышение производительности труда
B) Снижение издержек производства
C) Повышение точности учёта и отчетности
D) Совершенствование контроля качества продукции
E) Улучшение экологической устойчивости предприятия
Ответ:

6.Укажите соответствие между цифровыми инструментами и областями их применения в технологии продуктов питания животного происхождения.

1. Системы электронного документооборота (СЭД)	A. Контроль и управление качеством сырья и готовой продукции
2. Технологии виртуальной реальности (VR/AR)	B. Организация удаленной работы персонала
3. RFID-метки и системы мониторинга	C. Оптимизация логистических операций и складского учета
4. Системы анализа больших данных (Big Data)	D. Мониторинг производственных процессов и оптимизация технологических режимов
5. Интернет вещей (IoT)	E. Моделирование рецептур и визуализация новых продуктов
6. Биометрические системы идентификации	F. Повышение эффективности закупок и сокращение потерь сырья
7. Роботизированные линии и автоматизированные системы управления	G. Повышение уровня информационной безопасности предприятия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G

7.Какие цифровые инструменты позволяют оптимизировать логистику доставки продуктов питания? Выберите один правильный ответ

A) GPS-навигация и трекеры грузов
B) RFID-метки и сканеры штрих-кодов
C) Платформы онлайн-заказов и агрегаторы доставки
D) Все вышеперечисленное

Ответ:

8.Определите соответствие между основными направлениями цифровизации предприятий пищевой промышленности и примерами конкретных решений. Установите соответствие.

1. Интеграция IT-решений в производственные процессы	A. Использование систем управления оборудованием (SCADA)
2. Внедрение онлайн-инструментов для взаимодействия с поставщиками	B. Создание электронных каталогов продукции и заказов
3. Введение роботизированных линий и автоматизации	C. Использование промышленных роботов для фасовки и упаковки
4. Внедрение систем контроля качества и безопасности	D. Использование датчиков IoT для мониторинга температурных режимов хранения
5. Использование облачных сервисов и Big Data-аналитики	E. Хранение и обработка данных о производстве и продажах в облаке

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Что является основным преимуществом цифровых технологий в области анализа потребительских предпочтений? Выберите один правильный ответ

A) Возможность быстро собирать и обрабатывать данные о покупках потребителей
B) Повышение точности прогнозирования спроса
C) Сокращение расходов на маркетинг
D) Все вышеперечисленное
Ответ:

10.Какие направления цифрового маркетинга активно используются предприятиями отрасли продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов

A) Таргетированная реклама в социальных сетях
B) Email-маркетинг
C) SEO-продвижение сайтов
D) Вирусный маркетинг через блогеров и инфлюенсеров
E) Разработка мобильных приложений для взаимодействия с клиентами
Ответ:

11.Установите соответствие между видами цифровых технологий и их характеристиками применительно к отрасли продуктов питания животного происхождения.

1. Информационные системы управления предприятием (ERP)	A. Позволяет управлять производственными процессами в режиме реального времени
2. Технологии машинного зрения	B. Используются для быстрого сканирования и сортировки продуктов
3. Искусственный интеллект (AI)	C. Помогают анализировать большие объемы данных и прогнозировать спрос
4. Интернет вещей (IoT)	D. Управляет всеми бизнес-процессами компании централизованно
5. Роботизация и автоматизация	E. Позволяет отслеживать состояние оборудования и окружающей среды через датчики

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

12.Объясните, почему использование технологий дополненной реальности (AR) становится востребованным инструментом в продвижении продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ
Ответ:

13.Рассмотрите преимущества и недостатки использования роботов и автоматизированных линий в производстве продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

14.Проанализируйте, как технологии больших данных (Big Data) способствуют развитию и совершенствованию маркетинга продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

15.Укажите, какая цифровая технология используется для отслеживания и подтверждения подлинности сырья и готовой продукции в пищевой промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Internet of Things (IoT)
B) Big Data
C) Blockchain-технология

D) Искусственный интеллект (AI)
Ответ:

16.Опишите преимущества использования цифровых технологий в управлении производством продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

17.Какая цифровая технология помогает предприятиям снизить риски порчи продукции и обеспечить её свежесть путём точного контроля температуры и влажности во время транспортировки и хранения? Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT)
B) RFID-технология
C) Big Data
D) AI
Ответ:

18.Перечислите основные этапы внедрения цифровых технологий в предприятие по производству продуктов питания животного происхождения и опишите содержание каждого этапа. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

19.Приведите конкретные примеры использования цифровых технологий в процессе разработки рецептур и создании новых видов продуктов питания животного происхождения. Дайте развернутый ответ
Ответ:

20.Объясните, каким образом цифровая трансформация влияет на повышение конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности. Дайте развернутый ответ
Ответ:

Комплект оценочных материалов по учебной практике
УП.06 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Назначение комплекта оценочных материалов по учебной практике УП.06 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Укрупненная группа специальности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Комплект оценочных материалов по учебной практике УП.06 профессионального модуля ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности включает:

1. Спецификацию комплекта оценочных материалов.
2. Тестовые задания, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных образовательной программой.
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.

Спецификация комплекта оценочных материалов

Спецификация комплекта оценочных материалов представляет собой документ, который включает необходимую информацию о назначении данных оценочных материалов, обосновании отбора содержания и характеристику заданий, а также сценариев их выполнения и оценивания.

Вариант 1.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	10
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	5
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Знать: З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З9 - современные	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	4,9

	выполнения задач профессиональной деятельности	средства и устройства информатизации, порядок их применения; З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.			
		Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 - оценивать практическую значимость результатов поиска? У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	3,18,20

		электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания			
		Уметь: У152 - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.			
		Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знать: З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания.	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15
		Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения			

		технологических операций производства продуктов питания. Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и производственными процессами.			
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	Знать: З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями. Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	1,8,16,17,19

		автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6,З9,З10 У6,У7,У8,У9,У10	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.1	З138 У152 Н112	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.2	З139 У153 Н113	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного	Повышенный	3

			типа с выбором одного верного ответа из предложенных		
		2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 6.3	З140 У154 Н114	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-B,2-A,3-C,4-D,5-E,6-F,7-G		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A, C, D, E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	B, C, D		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные

			случаи
6.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E,6-F,7-G		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-C,2-A,3-E,4-D,5-E,6-F		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A, B, D		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E,6-F		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	ERP-система — это интегрированная информационная платформа, объединяющая различные подразделения предприятия (финансовый отдел, производство, снабжение, продажи, логистику). Основные возможности ERP-системы включают: - автоматизацию планирования и управления производственными процессами, - контроль за поставками сырья и комплектующих, - управление запасами и складской логистикой, - бухгалтерский и налоговый учет, - финансовый контроль и бюджетирование.	ERP-система — это интегрированная информационная платформа, объединяющая различные подразделения предприятия (финансовый отдел, производство, снабжение, продажи, логистику). Основные возможности ERP-системы включают: - автоматизацию планирования и управления производственными процессами, - контроль за поставками сырья и комплектующих, - управление запасами и складской логистикой, - бухгалтерский и налоговый учет, - финансовый контроль и бюджетирование. Примеры применения ERP-	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	Примеры применения ERP-системы в мясной и молочной промышленности: - централизованное управление заказами и поставками сырья, - автоматическое формирование отчетов о движении товаров и финансов, - оптимизация производства путем точного планирования загрузки оборудования и персонала, - снижение издержек за счет сокращения излишков и оптимизации складских остатков.	системы в мясной и молочной промышленности: - централизованное управление заказами и поставками сырья, - автоматическое формирование отчетов о движении товаров и финансов, - оптимизация производства путем точного планирования загрузки оборудования и персонала, - снижение издержек за счет сокращения излишков и оптимизации складских остатков.	
13.	Цифровые технологии играют ключевую роль в повышении прозрачности и безопасности продуктов питания животного происхождения благодаря следующим возможностям: - Интернет вещей (IoT): позволяет осуществлять постоянный мониторинг условий хранения и транспортировки продукции (температура, влажность, освещенность). Например, на молочных заводах устанавливаются датчики IoT, контролирующие температуру в холодильных установках и предупреждающие персонал о возможных отклонениях. - RFID-технология: обеспечивает точную идентификацию и отслеживание каждой партии сырья и готовой продукции. Это позволяет быстро выявлять проблемные партии и проводить эффективный отзыв некачественного товара. Пример: применение RFID-меток на упаковках мясной продукции для автоматической идентификации и учёта. - Big Data: собирает и	Цифровые технологии играют ключевую роль в повышении прозрачности и безопасности продуктов питания животного происхождения благодаря следующим возможностям: - Интернет вещей (IoT): позволяет осуществлять постоянный мониторинг условий хранения и транспортировки продукции (температура, влажность, освещенность). Например, на молочных заводах устанавливаются датчики IoT, контролирующие температуру в холодильных установках и предупреждающие персонал о возможных отклонениях. - RFID-технология: обеспечивает точную идентификацию и отслеживание каждой партии сырья и готовой продукции. Это позволяет быстро выявлять проблемные партии и проводить эффективный отзыв некачественного товара. Пример: применение RFID-меток на упаковках мясной продукции для автоматической идентификации и учёта. - Big Data: собирает и анализирует огромные объемы данных о качестве продукции,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	анализирует огромные объемы данных о качестве продукции, условиях производства и продажах, помогая своевременно выявлять потенциальные угрозы и улучшать качество продукции. Пример: использование аналитики больших данных для выявления корреляции между условиями содержания животных и качеством конечной продукции.	условиях производства и продажах, помогая своевременно выявлять потенциальные угрозы и улучшать качество продукции. Пример: использование аналитики больших данных для выявления корреляции между условиями содержания животных и качеством конечной продукции.	
14.	MES-система (Manufacturing Execution System) предназначена для оперативного управления производственными процессами и обеспечивает следующие функции: - контроль выполнения производственных заданий и планов, - мониторинг состояния оборудования и технологических процессов, - своевременное выявление отклонений и предупреждение аварийных ситуаций, - документирование и хранение данных о ходе производства. Преимущества использования MES-системы на предприятиях мясопереработки и молочного производства: - повышение производительности и эффективности за счёт оптимального распределения ресурсов, - уменьшение брака и возвратов продукции за счёт раннего выявления дефектов, - ускоренное принятие решений на основании актуальной информации о процессах, - улучшение качества через соблюдение стандартов и	MES-система (Manufacturing Execution System) предназначена для оперативного управления производственными процессами и обеспечивает следующие функции: - контроль выполнения производственных заданий и планов, - мониторинг состояния оборудования и технологических процессов, - своевременное выявление отклонений и предупреждение аварийных ситуаций, - документирование и хранение данных о ходе производства. Преимущества использования MES-системы на предприятиях мясопереработки и молочного производства: - повышение производительности и эффективности за счёт оптимального распределения ресурсов, - уменьшение брака и возвратов продукции за счёт раннего выявления дефектов, - ускоренное принятие решений на основании актуальной информации о процессах, - улучшение качества через соблюдение стандартов и регламентов.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	регламентов.		
15.	А		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	Система электронного документооборота (ЭДО) позволяет предприятиям значительно упростить и ускорить обмен юридически значимыми электронными документами. Её основные возможности и преимущества: - быстрая отправка и получение документов (накладные, счета-фактуры, акты выполненных работ), - снижение бумажного документооборота и связанных с ним расходов, - упрощение архивации и поиска документов, - автоматизация обработки и согласования документов внутри организации. Проблемы, решаемые внедрением ЭДО: - экономия времени и ресурсов на обработку документации, - исключение ошибок и задержек при передаче документов, - повышение прозрачности и контролируемости финансовых потоков и сделок.	Система электронного документооборота (ЭДО) позволяет предприятиям значительно упростить и ускорить обмен юридически значимыми электронными документами. Её основные возможности и преимущества: - быстрая отправка и получение документов (накладные, счета-фактуры, акты выполненных работ), - снижение бумажного документооборота и связанных с ним расходов, - упрощение архивации и поиска документов, - автоматизация обработки и согласования документов внутри организации. Проблемы, решаемые внедрением ЭДО: - экономия времени и ресурсов на обработку документации, - исключение ошибок и задержек при передаче документов, - повышение прозрачности и контролируемости финансовых потоков и сделок.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	В		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Блокчейн-технология	Блокчейн-технология	5 б — полный

	обеспечивает прозрачность и подлинность продуктов питания животного происхождения благодаря следующим особенностям: - неизменяемость и защищённость записей (данные невозможно изменить после внесения), - полная прозрачность цепочки поставок (каждый участник цепи имеет доступ к информации о предыдущих операциях), - невозможность подделки данных и высокий уровень доверия потребителей. Пример применения блокчейна в данной сфере: На российских предприятиях молочной промышленности внедряются решения на основе блокчейна, позволяющие потребителям сканировать QR-код на упаковке продукта и видеть всю историю его изготовления: начиная от даты сбора молока, заканчивая датой фасовки и отгрузки конечному покупателю. Это повышает доверие потребителей и снижает риск контрафакта.	обеспечивает прозрачность и подлинность продуктов питания животного происхождения благодаря следующим особенностям: - неизменяемость и защищённость записей (данные невозможно изменить после внесения), - полная прозрачность цепочки поставок (каждый участник цепи имеет доступ к информации о предыдущих операциях), - невозможность подделки данных и высокий уровень доверия потребителей. Пример применения блокчейна в данной сфере: На российских предприятиях молочной промышленности внедряются решения на основе блокчейна, позволяющие потребителям сканировать QR-код на упаковке продукта и видеть всю историю его изготовления: начиная от даты сбора молока, заканчивая датой фасовки и отгрузки конечному покупателю. Это повышает доверие потребителей и снижает риск контрафакта.	правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Цифровые технологии существенно повышают эффективность маркетинговых и торговых операций на предприятиях пищевой промышленности за счет следующих возможностей: - Облачные сервисы: позволяют сотрудникам отделов маркетинга и продаж иметь доступ к актуальным данным о клиентах, продуктах и заказах независимо от местоположения. Это ускоряет принятие решений и улучшает взаимодействие с клиентами. - Мобильные приложения: предоставляют менеджерам по	Цифровые технологии существенно повышают эффективность маркетинговых и торговых операций на предприятиях пищевой промышленности за счет следующих возможностей: - Облачные сервисы: позволяют сотрудникам отделов маркетинга и продаж иметь доступ к актуальным данным о клиентах, продуктах и заказах независимо от местоположения. Это ускоряет принятие решений и улучшает взаимодействие с клиентами. - Мобильные приложения: предоставляют менеджерам по продажам удобный способ	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	продажам удобный способ ведения учета заказов, коммуникации с клиентами и быстрого получения необходимой информации прямо с мобильного устройства. Например, мобильное приложение может содержать каталоги продукции, актуальные цены, акции и специальные предложения. - Аналитические платформы: собирают и обрабатывают данные о рынке, конкурентах, предпочтениях потребителей, что позволяет формировать эффективные стратегии продвижения и ценообразования. Например, такие платформы используются для анализа покупательских предпочтений и разработки индивидуальных предложений клиентам.	ведения учета заказов, коммуникации с клиентами и быстрого получения необходимой информации прямо с мобильного устройства. Например, мобильное приложение может содержать каталоги продукции, актуальные цены, акции и специальные предложения. - Аналитические платформы: собирают и обрабатывают данные о рынке, конкурентах, предпочтениях потребителей, что позволяет формировать эффективные стратегии продвижения и ценообразования. Например, такие платформы используются для анализа покупательских предпочтений и разработки индивидуальных предложений клиентам.	
20.	- Автоматизированные лаборатории анализа состава и свойств продукции: используют современные приборы и программное обеспечение для автоматического измерения показателей (содержание белка, жира, влаги, микробиологических показателей). - Системы управления лабораторией (LIMS): интегрируют весь цикл лабораторных испытаний, от отбора проб до выдачи результатов, обеспечивая точный учет анализов, контроль сроков годности образцов и стандартизацию процедур. - Электронные журналы регистрации и отчетности: позволяют сократить время на ручное заполнение журналов, уменьшить вероятность ошибок и обеспечить быстрый доступ к результатам	- Автоматизированные лаборатории анализа состава и свойств продукции: используют современные приборы и программное обеспечение для автоматического измерения показателей (содержание белка, жира, влаги, микробиологических показателей). - Системы управления лабораторией (LIMS): интегрируют весь цикл лабораторных испытаний, от отбора проб до выдачи результатов, обеспечивая точный учет анализов, контроль сроков годности образцов и стандартизацию процедур. - Электронные журналы регистрации и отчетности: позволяют сократить время на ручное заполнение журналов, уменьшить вероятность ошибок и обеспечить быстрый доступ к результатам исследований. Эти решения сокращают время на проведение анализов, снижают влияние человеческого фактора,	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	исследований. Эти решения сокращают время на проведение анализов, снижают влияние человеческого фактора, повышают точность измерений и позволяют быстрее принимать решения по качеству продукции.	повышают точность измерений и позволяют быстрее принимать решения по качеству продукции.	

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	Какие цифровые технологии используются для автоматического сбора и обработки данных о состоянии оборудования и производственных процессах на предприятиях мясопереработки и молочной промышленности? Выберите один правильный ответ A) CRM-системы B) ERP-системы C) SCADA-системы и системы MES D) RFID-технология Ответ:
Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных	Какие технологии позволяют обеспечить прозрачность и отслеживаемость продукции животного происхождения на протяжении всего жизненного цикла (от фермы до магазина)? Выберите несколько правильных ответов A) Интернет вещей (IoT) B) Блокчейн-технология C) RFID-технология D) QR-код E) Big Data Ответ:
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	6. Установите соответствие между типами цифровых решений и примерами их практического применения в области технологии продуктов питания животного происхождения. 1. ERP-система — A. Интеграция различных подразделений предприятия (производство, финансы, закупки, логистика) 2. CRM-система — B. Сбор и обработка информации о клиентских предпочтениях и

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>поведении</td></tr>
<tr><td>MES-система</td><td>C. Мониторинг и управление оборудованием и производственными процессами в режиме реального времени</td></tr>
<tr><td>4. WMS-система</td><td>D. Управление запасами и движением продукции на складах</td></tr>
<tr><td>5. Интернет вещей (IoT)</td><td>E. Сбор данных о температуре, влажности и других параметрах окружающей среды в холодильниках и морозильных камерах</td></tr>
<tr><td>6. Big Data</td><td>F. Анализ потребительского поведения и прогнозирование спроса на продукты питания</td></tr>
<tr><td>7. RFID-технология</td><td>G. Автоматическая идентификация и учёт продукции на разных стадиях её жизненного цикла</td></tr>
</table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table>
<tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Какой цифровой инструмент предназначен для управления взаимоотношениями с клиентами, включая сбор и обработку информации о покупателе, персонализацию предложений и улучшение обслуживания? Выберите один правильный ответ

A) ERP-система
B) CRM-система
C) MES-система
D) WMS-система

Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание открытого типа с развернутым ответом</td><td>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или</td><td>Опишите, каким образом цифровые технологии (например, облачные сервисы, мобильные приложения, аналитические платформы) повышают эффективность и оперативность работы сотрудников отдела маркетинга и продаж на предприятиях пищевой промышленности. Приведите конкретные примеры реализации указанных</td></tr>
</table>

	решение задачи	технологий в вашей профессиональной области. Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.Что из перечисленного является основной целью использования ERP-системы в производственной деятельности предприятия по переработке мяса и молока? Выберите один правильный ответ

A) Повышение квалификации персонала
B) Оптимизация и автоматизация ключевых бизнес-процессов
C) Ускорение научно-исследовательских разработок
D) Развитие внешнеэкономической деятельности

Ответ:

2.Установите соответствие между цифровыми технологиями и их основными функциями в рамках профессиональной деятельности специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.

1. ERP-система	A. Управляет взаимоотношениями с клиентами и партнёрами
2. CRM-система	B. Управляет производственными процессами и ресурсами компании
3. MES-система	C. Контролирует и управляет технологическими процессами в реальном времени
4. WMS-система	D. Управляет складскими операциями и запасами
5. Intenet of Things (IoT)	E. Собирает и передает данные о состоянии оборудования и окружающей среды
6. Big Data	F. Позволяет хранить, обрабатывать и анализировать большие массивы данных
7. RFID-технология	G. Идентифицирует и отслеживает перемещение объектов (сырья, продукции)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G

3.Какие цифровые технологии используются для автоматизации управления производством и повышения эффективности работы предприятий по переработке мяса и молока? Выберите несколько правильных ответов

A) ERP-система
B) CRM-система
C) MES-система
D) WMS-система
E) Интернет вещей (IoT)

Ответ:

4.Какая цифровая технология позволяет отслеживать движение продукции от поставщика

до конечного потребителя, повышая прозрачность и ответственность производителей продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов

A) Big Data
B) Блокчейн-технология
C) Интернет вещей (IoT)
D) Искусственный интеллект (AI)

Ответ:

5.Какие технологии позволяют обеспечить прозрачность и отслеживаемость продукции животного происхождения на протяжении всего жизненного цикла (от фермы до магазина)? Выберите несколько правильных ответов

A) Интернет вещей (IoT)
B) Блокчейн-технология
C) RFID-технология
D) QR-код
E) Big Data

Ответ:

7. Установите соответствие между типами цифровых решений и примерами их практического применения в области технологии продуктов питания животного происхождения.

1. ERP-система	A. Интеграция различных подразделений предприятия (производство, финансы, закупки, логистика)
2. CRM-система	B. Сбор и обработка информации о клиентских предпочтениях и поведении
MES-система	C. Мониторинг и управление оборудованием и производственными процессами в режиме реального времени
4. WMS-система	D. Управление запасами и движением продукции на складах
5. Интернет вещей (IoT)	E. Сбор данных о температуре, влажности и других параметрах окружающей среды в холодильниках и морозильных камерах
6. Big Data	F. Анализ потребительского поведения и прогнозирование спроса на продукты питания
7. RFID-технология	G. Автоматическая идентификация и учёт продукции на разных стадиях её жизненного цикла

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G

7.Какие цифровые технологии используются для автоматического сбора и обработки данных о состоянии оборудования и производственных процессах на предприятиях мясопереработки и молочной промышленности? Выберите один правильный ответ

A) CRM-системы
B) ERP-системы
C) SCADA-системы и системы MES
D) RFID-технология

Ответ:

8.Установите соответствие между конкретными цифровыми инструментами и их преимуществами в профессиональной деятельности специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.

1. Интернет вещей (IoT)	A. Повышение точности и скорости принятия управленческих решений
2. Big Data	B. Повышение прозрачности цепочки поставок и обеспечение контроля качества
3. ERP-система	C. Автоматический сбор и передача данных о состоянии оборудования и технологических процессов
4. CRM-система	D. Глубокий анализ потребностей клиентов и повышение лояльности
5. MES-система	E. Эффективное планирование и управление производственными процессами
6. RFID-технология	F. Быстрая и точная идентификация и учёт продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

9.Для чего предназначена система WMS (Warehouse Management System)? Выберите один правильный ответ

A) Управление взаимоотношениями с клиентами
B) Управление складскими операциями и запасами
C) Планирование и управление производственным процессом
D) Автоматизация бухгалтерских операций

Ответ:

10.Какие функции выполняет ERP-система на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения? Выберите несколько правильных ответов

A) Управление закупками и снабжением
B) Управление финансовыми потоками
C) Контроль качества продукции

D) Планирование и управление производством
E) Управление взаимоотношениями с клиентами

Ответ:

11.Установите соответствие между цифровыми технологиями и областями их применения в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

1. Интернет вещей (IoT)	A. Мониторинг температуры и влажности в хранилищах
2. RFID-технология	B. Идентификация и отслеживание партий сырья и готовой продукции
3. MES-система	C. Управление производственными процессами и мониторинг оборудования
4. WMS-система	D. Управление складскими запасами и логистикой
5. ERP-система	E. Комплексное управление всеми аспектами бизнеса
6. Big Data	F. Глубокая аналитика и прогнозирование тенденций рынка и спроса

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F

12.Опишите основные возможности и преимущества внедрения ERP-системы на предприятиях по переработке мяса и молока. Приведите конкретные примеры применения ERP-систем в данной отрасли. Дайте развернутый ответ

Ответ:

13.Расскажите, каким образом цифровые технологии (например, Интернет вещей, RFID, Big Data) способствуют повышению прозрачности и безопасности продуктов питания животного происхождения. Приведите конкретные примеры реализации указанных технологий в данной сфере. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

14.Объясните, какую роль играет MES-система в управлении производственным процессом на предприятиях мясопереработки и молочного производства. Опишите конкретные функции и преимущества использования MES-системы. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

15.Используя какие технологии, предприятие может получить полную картину текущих запасов, оперативно реагировать на изменения спроса и оптимизировать производственные процессы? Выберите один правильный ответ

A) MES-система и WMS-система

B) Big Data и CRM-система
C) ERP-система и MES-система
D) Интернет вещей (IoT) и RFID-технология

Ответ:

16.Охарактеризуйте возможности и преимущества системы электронного документооборота (ЭДО) в контексте работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения. Какие проблемы решаются внедрением ЭДО? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

17.Какой цифровой инструмент предназначен для управления взаимоотношениями с клиентами, включая сбор и обработку информации о покупателе, персонализацию предложений и улучшение обслуживания? Выберите один правильный ответ

A) ERP-система
B) CRM-система
C) MES-система
D) WMS-система

Ответ:

18.Опишите, как блокчейн-технология способствует обеспечению прозрачности и подлинности продуктов питания животного происхождения. Приведите пример конкретного применения блокчейна в этой сфере. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Опишите, каким образом цифровые технологии (например, облачные сервисы, мобильные приложения, аналитические платформы) повышают эффективность и оперативность работы сотрудников отдела маркетинга и продаж на предприятиях пищевой промышленности. Приведите конкретные примеры реализации указанных технологий в вашей профессиональной области. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

20.Приведите примеры конкретных цифровых решений, используемых в автоматизации лабораторного контроля качества продуктов питания животного происхождения. Каким образом эти решения влияют на точность и скорость проведения лабораторных исследований? Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

Вариант 2.

Таблица 1

Количество заданий в комплекте оценочных материалов

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	2
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	3
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	10
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	5
Всего		20

Таблица 2

Распределение заданий по компетенциям и дисциплинам

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины/ МДК/ практики	Семестр	Номер задания
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знать: З6 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; З9 - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; З10 - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	4,9

		Уметь: У6 - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; У7 - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; У8 - оценивать практическую значимость результатов поиска? У9 - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У10 - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; У11 - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.			
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	Знать: З138 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	3,18,20
		Уметь:			

		У152 - использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Навыки: Н112 - применения отраслевых автоматизированных систем.			
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	Знать: З139 - специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания. Уметь: У153 - использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий и в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания. Навыки: Н113 - применения цифрового управления технологическими и производственными процессами.	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	2,5,6,7,10,11,12,13,14,15

ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	Знать: З140 - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях.	УП.06 ПМ.06 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	8	1,8,16,17,19
		Уметь: У154 - настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания; пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания в соответствии с технологическими инструкциями.			
		Навыки: Н114 - ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания, в том числе в электронном виде.			

Таблица 3

Распределение заданий по типу и уровням сложности

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин)
ОК 02	З6,З9,З10 У6,У7,У8,У9,У10	4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.1	З138 У152 Н112	18	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
ПК 6.2	З139 У153 Н113	5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных	Базовый	1
		11	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		12	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	3
		15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Повышенный	3
		2	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		6	Задание закрытого типа на установление	Базовый	1

			соответствия		
		7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		13	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		14	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
ПК 6.3	З140 У154 Н114	19	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	5
		1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Базовый	1
		8	Задание закрытого типа на установление соответствия	Базовый	1
		16	Задание открытого типа с развернутым ответом	Повышенный	3
		17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа	Повышенный	3

Таблица 4

Система оценивания заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания / характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 2	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 3	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 4	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 5	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 6	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 7	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 8	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 9	Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных считается верным, если правильно указана цифра	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 10	Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных считается верным, если правильно указаны цифры	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 11	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 12	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 13	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 14	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 15	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»

Задание 16	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 17	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 18	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 19	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно»
Задание 20	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте	Полный правильный ответ на задание оценивается 5 баллами; если допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный — 1 балл, если допущено более одной ошибки / ответ неправильный / ответ отсутствует — 0 баллов. Либо указывается верно»/«неверно»

Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий

Таблица 5

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Дополнительные материалы и оборудование
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-
ПК 6.1	Осуществлять внедрение отраслевых автоматизированных систем	-
ПК 6.2	Выполнять цифровое управление технологическими и производственными процессами	-
ПК 6.3	Выполнять цифровизацию процессов	-

Таблица 6

Пример оформления ключей к оцениванию тестовых заданий комплекта оценочных материалов

№ задания	Верный ответ	Обоснование/решение	Критерии
1.	B		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
2.	1-A,2-B,3-C,4-D,5-E,6-F		1 б — полное правильное соответствие; 0 б — остальные случаи
3.	A,B,E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
4.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
5.	A, B		1 б — полное правильное соответствие;

			0 б — остальные случаи
6.	1- C, 2-B, 3-E, 4-D, 5-A		1 б — совпадение с верным ответом; 0 б — остальные случаи
7.	C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
8.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
9.	B		1 б — полный правильный ответ; 0 б — все остальные случаи
10.	A,C		1 б — полный правильный ответ; 0 б — остальные случаи
11.	1-A, 2-B, 3-C, 4-D, 5-E		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
12.	Использование технологий дополненной реальности (AR) и виртуальной реальности (VR) в образовании специалистов по технологии продуктов питания животного происхождения имеет ряд преимуществ: - Дополненная реальность (AR)позволяет визуализировать и изучать оборудование, процессы и продукты питания непосредственно в реальных условиях, накладывая дополнительную информацию поверх реальной картинки. Например, студенты могут увидеть внутренние механизмы оборудования, изучив его работу без риска повреждений. -зная реальность (VR) создает полностью погруженные	Использование технологий дополненной реальности (AR) и виртуальной реальности (VR) в образовании специалистов по технологии продуктов питания животного происхождения имеет ряд преимуществ: - Дополненная реальность (AR) позволяет визуализировать и изучать оборудование, процессы и продукты питания непосредственно в реальных условиях, накладывая дополнительную информацию поверх реальной картинки. Например, студенты могут увидеть внутренние механизмы оборудования, изучив его работу без риска повреждений. - зная реальность (VR) создает полностью погруженные интерактивные симуляции,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	интерактивные симуляции, имитируя реальные условия производства, позволяя учащимся практиковать операции и процедуры в безопасной среде. Например, VR-тренинги могут моделировать ситуации аварий на производстве, обучение правилам безопасности и действиям в чрезвычайных ситуациях. Преимуществом перед традиционными методами является высокая степень вовлеченности учащихся, возможность многократного повторения сложных действий, отсутствие рисков повреждения дорогостоящего оборудования и материалов, а также индивидуализация учебного процесса.	имитируя реальные условия производства, позволяя учащимся практиковать операции и процедуры в безопасной среде. Например, VR-тренинги могут моделировать ситуации аварий на производстве, обучение правилам безопасности и действиям в чрезвычайных ситуациях. Преимуществом перед традиционными методами является высокая степень вовлеченности учащихся, возможность многократного повторения сложных действий, отсутствие рисков повреждения дорогостоящего оборудования и материалов, а также индивидуализация учебного процесса.	
13.	Цифровые технологии активно применяются предприятиями пищевой промышленности для повышения экологической устойчивости и снижения негативного влияния на окружающую среду: - Энергомониторинг и оптимизация потребления энергии: цифровые системы мониторинга энергопотребления позволяют контролировать расход электроэнергии, газа и воды, выявляя неэффективные участки и снижая общие энергозатраты. - Оптимизация логистики и транспортировка: внедрение GPS-трекеров и интеллектуальных транспортных систем позволяет сократить выбросы углекислого газа за счет рационального планирования маршрутов доставки и оптимизации автопарка. - Управление отходами и вторичной переработкой:	Цифровые технологии активно применяются предприятиями пищевой промышленности для повышения экологической устойчивости и снижения негативного влияния на окружающую среду: - Энергомониторинг и оптимизация потребления энергии: цифровые системы мониторинга энергопотребления позволяют контролировать расход электроэнергии, газа и воды, выявляя неэффективные участки и снижая общие энергозатраты. - Оптимизация логистики и транспортировка: внедрение GPS-трекеров и интеллектуальных транспортных систем позволяет сократить выбросы углекислого газа за счет рационального планирования маршрутов доставки и оптимизации автопарка. - Управление отходами и вторичной переработкой: цифровые решения помогают организовать раздельный сбор и	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	цифровые решения помогают организовать раздельный сбор и утилизацию отходов, контролировать количество образующихся отходов и оптимизировать процессы переработки и повторного использования сырья. Конкретные примеры: российские предприятия молочной промышленности применяют системы мониторинга выбросов парниковых газов и энергетических затрат, внедряют программы утилизации и переработки органических отходов, создавая замкнутые циклы производства.	утилизацию отходов, контролировать количество образующихся отходов и оптимизировать процессы переработки и повторного использования сырья. Конкретные примеры: российские предприятия молочной промышленности применяют системы мониторинга выбросов парниковых газов и энергетических затрат, внедряют программы утилизации и переработки органических отходов, создавая замкнутые циклы производства.	
14.	1. Искусственный интеллект (AI) и машинное обучение: AI позволит автоматизировать сложные аналитические задачи, предсказывать спрос, оптимизировать производство и обеспечивать высокое качество продукции. AI будет использоваться для прогнозирования урожайности кормовых культур, определения оптимальных рационов кормления животных и оценки качества сырья и готовой продукции. 2. Биотехнологии и геномика: генетические исследования и редактирование генома будут способствовать созданию новых пород скота и птицы с улучшенными характеристиками, устойчивостью к болезням и повышенной продуктивностью. Это поможет улучшить пищевую ценность и безопасность продуктов питания животного происхождения. 3. Интернет вещей (IoT) и умные фермы: IoT-решения обеспечат непрерывный	1. Искусственный интеллект (AI) и машинное обучение: AI позволит автоматизировать сложные аналитические задачи, предсказывать спрос, оптимизировать производство и обеспечивать высокое качество продукции. AI будет использоваться для прогнозирования урожайности кормовых культур, определения оптимальных рационов кормления животных и оценки качества сырья и готовой продукции. 2. Биотехнологии и геномика: генетические исследования и редактирование генома будут способствовать созданию новых пород скота и птицы с улучшенными характеристиками, устойчивостью к болезням и повышенной продуктивностью. Это поможет улучшить пищевую ценность и безопасность продуктов питания животного происхождения. 3. Интернет вещей (IoT) и умные фермы: IoT-решения обеспечат непрерывный мониторинг состояния здоровья животных, микроклимата помещений,	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	мониторинг состояния здоровья животных, микроклимата помещений, условий содержания и рациона питания, что повысит производительность и снизит риски заболеваний и падежа поголовья. Таким образом, указанные технологии способны радикально преобразовать отрасль, повысить ее конкурентоспособность, экологичность и экономическую устойчивость.	условий содержания и рациона питания, что повысит производительность и снизит риски заболеваний и падежа поголовья. Таким образом, указанные технологии способны радикально преобразовать отрасль, повысить ее конкурентоспособность, экологичность и экономическую устойчивость.	
15.	A		3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
16.	ERP-системы позволяют эффективно управлять всеми бизнес-процессами предприятия, включая планирование производства, учет запасов, управление персоналом, финансы и бухгалтерию. Основные преимущества включают: - Централизованное хранение и доступ к данным. - Упрощение планирования и оперативного управления ресурсами. - Улучшение взаимодействия между подразделениями компании. - Повышение прозрачности и точности управленческих решений. - Экономия ресурсов за счет оптимального распределения материальных потоков и сокращения потерь.	ERP-системы позволяют эффективно управлять всеми бизнес-процессами предприятия, включая планирование производства, учет запасов, управление персоналом, финансы и бухгалтерию. Основные преимущества включают: - Централизованное хранение и доступ к данным. - Упрощение планирования и оперативного управления ресурсами. - Улучшение взаимодействия между подразделениями компании. - Повышение прозрачности и точности управленческих решений. - Экономия ресурсов за счет оптимального распределения материальных потоков и сокращения потерь.	3 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
17.	B		5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный,

			но не полный, 0 б — остальные случаи
18.	Примеры современных технологий автоматизации переработки мяса и мясопродуктов: 1.Роботизированные комплексы обработки туши и разделки мяса: используются роботы для выполнения повторяющихся операций (разрезка, сортировка, упаковка). Это снижает трудозатраты и повышает точность обработки. 2.Системы компьютерного зрения и машинного обучения: применяются для автоматического контроля качества продукции, выявления дефектов и определения степени готовности полуфабрикатов. 3.Интернет вещей (IoT) в холодильной и морозильной технике: датчики температуры и влажности автоматически контролируют условия хранения, предупреждая отклонения и обеспечивая безопасность продукции.	Примеры современных технологий автоматизации переработки мяса и мясопродуктов: 1. Роботизированные комплексы обработки туши и разделки мяса: используются роботы для выполнения повторяющихся операций (разрезка, сортировка, упаковка). Это снижает трудозатраты и повышает точность обработки. 2.Системы компьютерного зрения и машинного обучения: применяются для автоматического контроля качества продукции, выявления дефектов и определения степени готовности полуфабрикатов. 3.Интернет вещей (IoT) в холодильной и морозильной технике: датчики температуры и влажности автоматически контролируют условия хранения, предупреждая отклонения и обеспечивая безопасность продукции.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи
19.	Цифровые технологии значительно повышают эффективность контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения благодаря следующим возможностям: - Использование автоматизированных систем мониторинга и контроля (SCADA-системы, IoT): обеспечивают постоянный контроль температурных режимов, условий хранения и транспортировки. - Применение технологий блокчейн и RFID для прослеживаемости продукции: позволяет отслеживать происхождение каждого	Цифровые технологии значительно повышают эффективность контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения благодаря следующим возможностям: - Использование автоматизированных систем мониторинга и контроля (SCADA-системы, IoT): обеспечивают постоянный контроль температурных режимов, условий хранения и транспортировки. - Применение технологий блокчейн и RFID для прослеживаемости продукции: позволяет отслеживать происхождение каждого	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

	компонента и оперативно реагировать на возможные проблемы. - Внедрение аналитических платформ на основе больших данных (Big Data): помогают выявлять закономерности и улучшать процессы на всех этапах производства и реализации продукции.	компонента и оперативно реагировать на возможные проблемы. - Внедрение аналитических платформ на основе больших данных (Big Data): помогают выявлять закономерности и улучшать процессы на всех этапах производства и реализации продукции.	
20.	Цифровые технологии снижают себестоимость производства продуктов питания животного происхождения путем: - Оптимизации производственных процессов и минимизации отходов за счёт точного планирования и управления ресурсами. - Автоматизации рутинных операций, что сокращает затраты на оплату труда и увеличивает производительность. - Эффективного управления цепями поставок и снижением издержек на транспортировку и хранение благодаря использованию логистических IT-решений. - Своевременного выявления проблем и предотвращения аварий за счёт мониторинга и предиктивного техобслуживания оборудования.	Цифровые технологии снижают себестоимость производства продуктов питания животного происхождения путем: - Оптимизации производственных процессов и минимизации отходов за счёт точного планирования и управления ресурсами. - Автоматизации рутинных операций, что сокращает затраты на оплату труда и увеличивает производительность. - Эффективного управления цепями поставок и снижением издержек на транспортировку и хранение благодаря использованию логистических IT-решений. - Своевременного выявления проблем и предотвращения аварий за счёт мониторинга и предиктивного техобслуживания оборудования.	5 б — полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка / неточность / ответ правильный, но не полный, 0 б — остальные случаи

Таблица 7

Инструкции по выполнению заданий разного типа

Тип задания	Инструкция	Пример задания
Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	При помощи какого инструмента осуществляется автоматизированный контроль соблюдения стандартов качества и санитарных норм на предприятиях переработки мяса и молока? Выберите один правильный ответ A) CRM-система B) Система QA/QM (управление качеством) C) ERP-система D) MES-система Ответ:

<table>
<tr><td>Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных</td><td>Прочитайте текст, выберите правильные ответы из предложенных</td><td>Какие задачи решает система управления качеством (QA/QM) на предприятиях пищевой промышленности? Выберите несколько правильных ответов

A) Проверка соответствия продукции стандартам и нормативам
B) Отслеживание и регистрация дефектов и несоответствий
C) Управление запасами и логистикой
D) Прогнозирование спроса на продукцию
E) Поддержание непрерывного улучшения качества продукции
Ответ:</td></tr>
<tr><td>Задание закрытого типа на установление соответствия</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие</td><td>11. Установите соответствие между используемым оборудованием и цифровой технологией, применяемой в производстве продуктов питания животного происхождения.

<table><tr><td>1. Роботы-помощники</td><td>A. Искусственный интеллект и машинное обучение</td></tr><tr><td>2. Системы контроля температуры и влажности</td><td>B. Интернет вещей (IoT)</td></tr><tr><td>3. Программное обеспечение для анализа микробиологических показателей</td><td>C. Большие данные (Big Data)</td></tr><tr><td>4. Сканеры штрих-кодов и QR-кодов</td><td>D. Технологии идентификации и маркировки</td></tr><tr><td>5. Интегрированная система управления предприятием</td><td>E. Корпоративные информационные системы (ERP)</td></tr></table>
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа</td><td>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</td><td>Какие цифровые технологии помогают предприятиям минимизировать риски порчи продукции животного происхождения путём постоянного мониторинга условий хранения и транспортировки? Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT) и датчики IoT
B) ERP-система и CRM-система
C) Мобильные приложения и социальные сети
D) QR-коды и штрих-коды
Ответ:</td></tr>
</table>

Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ или решение задачи	Расскажите, какие возможности предоставляют цифровые технологии для повышения эффективности контроля качества и обеспечения безопасности продуктов питания животного происхождения.Дайте развёрнутый ответ Ответ:

Таблица 8

Доля заданий разного уровня сложности в варианте диагностической работы

Уровень сложности задания	**Количество заданий**	**Доля заданий уровня сложности в варианте (%)**
Базовый	10	50
Повышенный	7	35
Высокий	3	15
Итого	20	100

Банк заданий

1.Применение какой технологии позволяет предприятиям пищевой промышленности эффективно собирать и анализировать большие объемы данных о продажах, потребителях и рынке в целом? Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT)
B) Big Data и аналитические инструменты BI
C) RFID-технология
D) ERP-система
Ответ:

2.Установите соответствие между цифровыми технологиями и их влиянием на ключевые аспекты профессиональной деятельности специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.

1. Интернет вещей (IoT)	A. Повышение эффективности производства и сокращение потерь
2. RFID-технология	B. Повышение прозрачности и безопасности продукции
3. MES-система	C. Оптимизация производственных процессов и минимизация отходов
4. WMS-система	D. Более эффективное управление запасами и снижением издержек
5. ERP-система	E. Координация и интеграция всех бизнес-процессов предприятия
6. Big Data	F. Принятие стратегических решений на основе глубокого анализа данных

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E	F	G

3.Какие задачи решает система управления качеством (QA/QM) на предприятиях пищевой промышленности? Выберите несколько правильных ответов

A) Проверка соответствия продукции стандартам и нормативам
B) Отслеживание и регистрация дефектов и несоответствий
C) Управление запасами и логистикой
D) Прогнозирование спроса на продукцию
E) Поддержание непрерывного улучшения качества продукции
Ответ:

4.При помощи какого инструмента осуществляется автоматизированный контроль соблюдения стандартов качества и санитарных норм на предприятиях переработки мяса и молока? Выберите один правильный ответ

A) CRM-система
B) Система QA/QM (управление качеством)

C) ERP-система
D) MES-система
Ответ:

5.Какие современные технологии применяются предприятиями для мониторинга и анализа данных о клиентах и их предпочтениях? Выберите несколько правильных ответов

A) CRM-система
B) Big Data и аналитические инструменты BI
C) Интернет вещей (IoT)
D) MES-система
E) RFID-технология
Ответ:

6. Установите соответствие между цифровыми технологиями и областью их применения в технологии продуктов питания животного происхождения.

1. ERP-системы	A. Автоматизация складского учета и управления запасами
2. SCADA-системы	B. Мониторинг производственных процессов и контроль качества
3. RFID-технология	C. Управление логистическими процессами и цепочками поставок
4. Big Data-аналитика	D. Сбор и обработка больших объемов данных для прогнозирования спроса и оптимизации производства
5. IoT-устройства	E. Идентификация и отслеживание партий сырья и готовой продукции

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

7.Что из нижеперечисленного относится к основным функциям CRM-системы на предприятиях пищевой промышленности? Выберите один правильный ответ

A) Планирование производства и управление запасами
B) Мониторинг состояния оборудования
C) Управление взаимоотношениями с клиентами и партнерами
D) Анализ финансовых показателей
Ответ:

8.Определите соответствие цифровых технологий и инструментов автоматизации производственного процесса в отрасли пищевых продуктов животного происхождения. Установите соответствие

1. RPA (роботизированная автоматизация процессов)	A. Ускорение рутинных операций и сокращение ошибок
2. CRM-система	B. Поддержка взаимодействия с клиентами и партнерами

3. PLM-система	C. Управление жизненным циклом продукта и документацией
4. MES-система	D. Управление производственными операциями и сбор данных в режиме реального времени
5. HACCP-программы	E. Контроль безопасности и санитарии пищевых продуктов

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

9.Какая цифровая технология позволяет предприятиям контролировать условия хранения и транспортировки скоропортящихся продуктов питания животного происхождения?
Выберите один правильный ответ

A) RFID-технология
B) Интернет вещей (IoT)
C) Big Data
D) QR-код
Ответ:

10.Какие цели преследует внедрение блокчейн-технологий в пищевой промышленности?
Выберите несколько правильных ответов

A) Повышение прозрачности и доверия потребителей
B) Упрощение бухгалтерского учета
C) Защита данных и предотвращение подделок
D) Сокращение сроков разработки новой продукции
E Обеспечение быстрого реагирования на кризисные ситуации
Ответ:

12.Установите соответствие между используемым оборудованием и цифровой технологией, применяемой в производстве продуктов питания животного происхождения.

1. Роботы-помощники	A. Искусственный интеллект и машинное обучение
2. Системы контроля температуры и влажности	B. Интернет вещей (IoT)
3. Программное обеспечение для анализа микробиологических показателей	C. Большие данные (Big Data)
4. Сканеры штрих-кодов и QR-кодов	D. Технологии идентификации и маркировки
5. Интегрированная система управления предприятием	E. Корпоративные информационные системы (ERP)

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	B	C	D	E

A	B	C	D	E

13.Рассмотрите особенности использования технологий дополненной реальности (AR) и виртуальной реальности (VR) в обучении и подготовке кадров в области технологии продуктов питания животного происхождения. Приведите примеры применения AR/VR в образовательных программах и укажите их преимущества перед традиционными методами обучения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

13.Проанализируйте, каким образом цифровые технологии способствуют снижению экологического следа предприятий пищевой промышленности, занимающихся производством продуктов питания животного происхождения. Укажите конкретные примеры использования цифровых решений для улучшения экологической устойчивости и снижения воздействия на окружающую среду. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

14.Оцените перспективы развития цифровых технологий в ближайшие годы в области технологии продуктов питания животного происхождения. Назовите три перспективные технологии, которые, по вашему мнению, окажут наибольшее влияние на развитие отрасли, и поясните причины вашего выбора. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

15.Какие цифровые технологии помогают предприятиям минимизировать риски порчи продукции животного происхождения путём постоянного мониторинга условий хранения и транспортировки? Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT) и датчики IoT
B) ERP-система и CRM-система
C) Мобильные приложения и социальные сети
D) QR-коды и штрих-коды
Ответ:

16.Опишите основные преимущества использования ERP-систем в управлении производством продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

17.Что из перечисленного представляет собой технологию, позволяющую автоматически идентифицировать объекты (сырьё, готовую продукцию) и отслеживать их перемещение на всех этапах производства и поставки? Выберите один правильный ответ

A) Интернет вещей (IoT)
B) RFID-технология
C) CRM-система
D) ERP-система
Ответ:

18.Перечислите и кратко опишите три современные технологии, используемые в автоматизации технологических процессов переработки мяса и мясопродуктов. Дайте развёрнутый ответ

Ответ:

19.Расскажите, какие возможности предоставляют цифровые технологии для повышения эффективности контроля качества и обеспечения безопасности продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ:

20.Объясните, каким образом цифровые технологии способствуют снижению себестоимости производства продуктов питания животного происхождения. Дайте развёрнутый ответ
Ответ: