

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 6472B08774975895248A81478BCBEF04
Владелец: **Бабин Владислав Николаевич**
Действителен: с 05.07.2024 г. по 28.09.2025 г.

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТХиКи.03-13
«17» 06 2024 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «5» 06 2024 г. № 10
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Галтар

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.13 Введение в профессию

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2024

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение	УК-3 УК-4 УК-6	Тестовые задания Контрольные вопросы
2	Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата		
3	Пищевая промышленность и ее структура		
4	Мясная и рыбная промышленность		
5	Молочная и спиртовая промышленность		
6	Винодельческая и пивоваренная промышленность		
7	Масложировая промышленность		
8	Хлебопекарная и кондитерская промышленность		
9	Процессы при производстве продуктов питания		
10	Методы переработки пищевого сырья		
11	Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания	УК-9	Тестовые задания Контрольные вопросы
	Реферат		Перечень тем для написания реферата
	Зачет		Вопросы к зачету

Темы: Введение и
Порядок организации образовательной деятельности по программе бакалавриата
Тестовые задания

Что такое ФГОС ВО?

1. документ, устанавливающий требования к уровню образования обучающегося;
2. совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Учебный план – это.....

1. учебно-программная документация, включающая в себя базисный учебный план, рабочие программы учебных курсов, профессиональных модулей.
2. совокупность учебно-программной документации, включающая в себя календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и производственного обучения, методические материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.
3. документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей – это...

1. Инклюзивное образование.
2. Начальное общее образование.
3. Основное общее образование.
4. Дополнительное образование детей и взрослых

Универсальные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.
2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)
3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

Общепрофессиональные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.

2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)

3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

Профессиональные компетенции ...

1. отражают запросы общества и личности к общекультурному и социально-личностному уровню выпускника программы высшего образования, а также включают обобщенные профессиональные характеристики, определяющие встраивание уровня образования в национальную систему профессиональных квалификаций.
2. отражают запросы рынка труда в части владения выпускниками программ высшего образования по направлению (специальности) подготовки базовыми основами профессиональной деятельности с учетом

потенциального развития области или областей деятельности (независимо от ориентации программы на конкретные объекты деятельности или области знания)

3. отражают запросы рынка труда в части готовности выпускника программы высшего образования соответствующего уровня и направления подготовки выполнять определенные задачи профессиональной деятельности, в том числе связанные с ними трудовые функции из профессиональных стандартов (при наличии) для соответствующего уровня профессиональной квалификации

В каком документе находит отражение характеристика квалификации, необходимой работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности?

1. в рабочей программе.
2. в рабочем учебном плане.
3. в профессиональном стандарте.

Профессиональный стандарт – это...

1. Документ, раскрывающий содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.
2. Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Профессиональным стандартом устанавливаются:

1. требования к опыту практической работы;
2. необходимые умения;
3. необходимые знания;
4. все перечисленные выше.

Уровень квалификации, установленный профстандартом, зависит от:

1. наименования должности, профессии;
2. уровня образования;
3. опыта практической работы;
4. особых условий.

Тема: Пищевая промышленность и ее структура

1. Дайте общую характеристику развития пищевой промышленности в России.
2. Приведите основные отрасли пищевой промышленности в России.
3. Опишите основные исторические этапы развития пищевой промышленности в нашей стране.
4. Опишите особенности развития пищевой промышленности в мире и в нашей стране.

Тема: Мясная и рыбная промышленность

1. Охарактеризуйте основные функции мясной и рыбной промышленности.
2. Опишите кратко историю становления мясной и рыбной промышленности в России.
3. Охарактеризуйте основные пищевые, кормовые и технические продукты, выпускаемые мясной и рыбной промышленностью.
4. Охарактеризуйте рациональные направления переработки мясного и рыбного сырья.
5. Назовите перспективные виды биопродукции, которые возможно получать при комплексной переработке мясного и рыбного сырья.

Тема: Молочная и спиртовая промышленность

1. Охарактеризуйте основные функции молочной и спиртовой промышленности.
2. Опишите кратко историю становления молочной и спиртовой промышленности в России.
3. Охарактеризуйте основные продукты, выпускаемые молочной и спиртовой промышленностью.
4. Охарактеризуйте рациональные направления переработки молочного и зернового сырья.
5. Назовите перспективные технологии получения биоэтанола

Тема: Винодельческая и пивоваренная промышленность

1. Охарактеризуйте основные продукты винодельческой и пивоваренной промышленности.
2. Опишите кратко историю становления винодельческой и пивоваренной промышленности в России.
3. Охарактеризуйте основные направления совершенствования в виноделии.
4. Охарактеризуйте основные направления совершенствования в пивоварении.
5. Какие продукты можно получать при комплексной переработке винограда и ячменного солода?

Тема: Масложировая промышленность

1. Охарактеризуйте структуру масложировой промышленности России.

2. Опишите основные продукты масложировой промышленности.
3. Опишите технологию получения растительных масел.
4. Какие продукты можно получить из жмыха и шрота масличных культур?
5. Опишите основные направления развития масложировой промышленности на принципах биотехнологии.

Тема: Хлебопекарная и кондитерская промышленность

1. Какова структура и функции хлебопекарной и кондитерской промышленности?
2. Охарактеризуйте основной ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Опишите технологию получения ржаного хлеба.
4. Какие продукты включает группа мучных кондитерских изделий?
5. Назовите основные пути совершенствования в развитии хлебобулочных и кондитерских технологий.

Тема: Процессы при производстве продуктов питания

1. Что такое гомогенизация?
 1. удаление воздуха из продукта.
 2. доведение продукта до тонкодисперсной массы.
 3. протирание на протирочных машинах
 4. насыщение продукта диоксидом углерода.
2. Эмульсия – это:
 1. жидкость + твердое вещество
 2. жидкость + жидкость
 3. жидкость + газ
 4. газ + твердое вещество
3. Выберите название коллоидного раствора:
 1. гель
 2. желе
 3. паста
 4. золь
4. Установите соответствие между видом дисперсной системы и ее свойствами:

1. Эмульсия	а) синерезис
2. Гель	б) расслаивается
5. Синерезис – это:
 1. старение геля
 2. испарение геля
 3. образование геля
6. Какие факторы влияют на скорость химических реакций?
 1. концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора;
 2. температура, давление, pH среды;
 3. pH среды, концентрация реагирующих веществ, наличие катализатора.
7. Какими процессами можно объяснить прогоркание жиров и масел?
 1. восстановление;
 2. меланоидинообразование;
 3. окисление.
8. Катализаторы, которые находятся в системе в том же состоянии, что и реагенты, – это
 1. гомогенные катализаторы;
 2. гетерогенные катализаторы.
9. Выберите верное утверждение:
 1. частицы, энергия которых ниже энергии активации, называют активными;
 2. с увеличением энергии активации уменьшается доля активных молекул;
 3. с увеличением энергии активации увеличивается скорость реакции;
 4. все вышеперечисленные утверждения верны.
10. Правило Вант Гоффа гласит...
 1. При повышении температуры на каждые 10 градусов скорость реакции возрастает примерно в 2-4 раза
 2. При понижении температуры на каждые 10 градусов скорость реакции возрастает примерно в 2-4 раза
 3. При повышении температуры скорость реакции не меняется
11. Какие факторы влияют на скорость биохимических процессов?
 1. химическая природа реагирующих веществ, концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH, наличие активаторов и ингибиторов;
 2. химическая природа реагирующих веществ, концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH;
 3. концентрация фермента и субстрата, температура и реакция среды pH, наличие активаторов и ингибиторов
12. Какой класс ферментов используют для гидролиза крахмалистого сырья?
 1. оксиредуктазы;
 2. лиазы;
 3. гидролазы;
 4. изомеразы.
13. Ферменты это...
 1. культуры плесневых грибов;
 2. углеводы, являющиеся биологическими катализаторами;
 3. белки, являющиеся биологическими катализаторами.
14. Способы культивирования микроорганизмов:

1 частично погруженный;

2 поверхностный;

3 глубинный.

15. При фазе в процессе культивирования дрожжи находятся в оптимальных условиях размножения и роста

1. лаг-;

2. экспоненциальной;

3. стационарной;

4. отмирания.

Тема: Методы переработки пищевого сырья

1. Допишите определение: консервирование - это....

2. Отметьте соответствие:

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Принцип биоза | а) прекращение жизненных процессов в сырье и жизнедеятельности микроорганизмов |
| 2. Принцип анабиоза | б) поддержание жизненных процессов в сырье с использованием для этой цели естественного иммунитета сырья |
| 3. Принцип абиоза | в) приведение продукта в состояние, при котором резко замедляются или совсем не проявляются биологические процессы |

3. Пастеризация осуществляется при температуре...

1. до 30 °C

2. до 100 °C

3. выше 100 °C

4. Стерилизация осуществляется при температуре...

1. до 30 °C

2. до 100 °C

3. выше 100 °C

5. К химическим методам консервирования относятся следующие способы...

1. Сушка

2. Применение поваренной соли

3. Применение антибиотиков

4. Копчение

5. Квашение

6. Применение уксусной кислоты

7. Пресервы

6. К физико-химическим методам консервирования относятся следующие способы...

1. Сушка

2. Применение поваренной соли

3. Применение антибиотиков

4. Копчение

5. Квашение

6. Применение уксусной кислоты

7. Пресервы

7. К биохимическим методам консервирования относятся следующие способы...

1. Сушка

2. Применение поваренной соли

3. Применение антибиотиков

4. Копчение

5. Квашение

6. Применение уксусной кислоты

7. Пресервы

8. К комбинированным методам консервирования относятся следующие способы...

1. Сушка

2. Применение поваренной соли

3. Применение антибиотиков

4. Копчение

5. Квашение

6. Применение уксусной кислоты

7. Пресервы

9. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

1 квашение;

2 мочение;

3 маринование;

4 соление.

Тема: Организация доступной среды для лиц с ограниченными возможностями, инвалидов и иных маломобильных групп населения на предприятиях общественного питания

Каковы действия собственника объекта общественного питания и бытового обслуживания, если невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения?

1. сообщить общественными объединениями инвалидов, что невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения;

2. самостоятельно принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме;

3. согласовать с общественными объединениями инвалидов и принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме.

Маломобильные группы населения - это

1. лица, испытывающие затруднения при самостоятельном передвижении, ориентировании в пространстве (инвалиды, лица пожилого возраста, беременные женщины, лица с малолетними детьми, в том числе использующие детские коляски, и другие лица, вынужденные в силу устойчивого или временного физического недостатка использовать для своего передвижения вспомогательные средства, приспособления);

2. лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты;

Что относится к специальным приспособлениям и оборудованию:

1. специальные указатели около строящихся и ремонтируемых объектов;

2. телефоны-автоматы или иными средства связи, доступные для инвалидов и других маломобильных групп населения;

3. санитарно-гигиенические помещения;

4. пандусы и поручни у лестниц при входах в здание;

5. пандусы при входах в здания, пандусы или подъемные устройства у лестниц на лифтовых площадках;

6. средства дублирования необходимой для инвалидов звуковой и зрительной информации, а также надписи, знаки и иная текстовая и графическая информация знаками, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Укажите требования к организации парковки около объектов общественного питания и бытового обслуживания для лиц с ограниченными возможностями:

1. не менее 10% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

2. не менее 20% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

3. места парковки оснащаются специальными указателями;

4. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать не далее 50 метров от входов;

5 места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать возле входов (не далее 20 метров).

Вопросы для подготовки к зачету

1. Что такое Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования? Какие требования устанавливает?

2. Профессиональный стандарт. Назначение документа.

3. Основные требования ФГОС ВО к выпускнику-бакалавру по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4. История современной науки о питании, и ее роль в формировании здоровья человека.

5. Национальные особенности в развитии структуры питания. Причины изменения питания человека по мере развития цивилизации. Особенности питания современного человека.

6. Рациональное, адекватное, оптимальное и функциональное питания и их соотношения в современной науке о питании.

7. Пищевая промышленность и ее структура.

8. Рыбная промышленность: история, сырьевая база, структура.

9. Мясная промышленность: история, сырьевая база, структура.

10. Молочная промышленность: история, сырьевая база, структура.

11. Сахарная промышленность: история, сырьевая база, структура.

12. Спиртовая промышленность: история, сырьевая база, структура.

13. Масложировая промышленность: история, сырьевая база, структура.

14. Макаaronная промышленность: история, сырьевая база, структура.
15. Кондитерская промышленность: история, сырьевая база, структура.
16. Винодельческая промышленность: история, сырьевая база, структура.
17. Шоколадная промышленность: история, сырьевая база, структура.
18. Хлебопекарная промышленность: история, сырьевая база, структура.
19. Пивоваренная промышленность: история, сырьевая база, структура.
20. Что такое дисперсная система?
21. Как классифицируются дисперсные системы?
23. Что такое коллоидная система? Каковы особенности коллоидного состояния?
24. Какие основные методы получения коллоидных систем вы знаете?
25. Какие факторы влияют на скорость химических реакций?
26. В чем состоит химизм окисления жиров и масел и какими путями можно увеличить срок их хранения?
27. Какие факторы влияют на скорость биохимических процессов?
28. Что такое ферментные препараты и где они применяются?
29. Какую роль играют ферменты в дыхании растительного сырья?
30. Какие наблюдаются фазы в развитии микроорганизмов?
31. Теоретические аспекты процесса консервирования.
32. Физические методы консервирования.
33. Химические методы консервирования.
34. Физико-химические методы консервирования Биохимические методы консервирования.
35. Комбинированные методы консервирования.

Темы рефератов

1. Современные возможности генной инженерии в пищевой биотехнологии.
2. Основные направления биотехнологии антибиотиков.
3. Роль биологически активных добавок к пище в обеспечении здоровья.
4. Проблемы безопасности пищевого сырья и продуктов питания.
5. Болезни цивилизации и пути их решения в пищевой биотехнологии.
6. Биологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
7. Функциональные пищевые продукты, их значение в питании.
8. Функциональные продукты питания из морских водорослей.
9. Функциональные продукты питания на основе двусторчатых моллюсков.
10. Биологически активные вещества на основе ракообразных.
11. Современные направления развития обогащенных видов хлеба.
12. Биотехнология в производстве шоколада.
13. Биотехнология при изготовлении кисло-молочных продуктов.
14. Биотехнология в производстве кваса.
15. Биотехнология при изготовлении спиртосодержащих напитков.
16. Современные биоэнергетики и перспективы их применения.
17. Биогаз: получение, применение, перспективы развития производства.
18. Биэтанол: получение, применение, развитие производства.
19. Биодизель: получение, применение, развитие производства.
20. Биотехнология лекарственных препаратов из вторичного мясного сырья.
21. Субпродукты мясного сырья, как источник биологически активных веществ.
22. Биотехнология при изготовлении современных видов мороженого.
23. Получение и применение функциональных творожных изделий.
24. Производство этилового спирта с применением методов биотехнологии.
25. Биотехнология изготовления пива и пути ее совершенствования.
26. Современные направления развития лечебно-профилактического питания.
27. Спортивное питание, роль биологически активных добавок.
28. Основные требования, предъявляемые к детскому питанию.
29. Продукты питания, рекомендуемые пожилым людям.
30. Коррекция питания больных ожирением и сахарным диабетом.

Шкала оценки тестов:

менее 50% – не зачтено;
более 50% – зачтено

Критерии оценки реферата:

«Отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат выпускником не представлен.

Критерии оценки зачёта:

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Задания
на оценку уровня сформированности компетенций**

УК-3

1. Что такое ФГОС ВО?

1. документ, устанавливающий требования к уровню образования обучающегося;
2. совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Ответ: 2

2. Профессиональным стандартом устанавливаются:

1. требования к опыту практической работы;
2. необходимые умения;
3. необходимые знания;
4. все перечисленные выше.

Ответ: 4

3. Средства общения:

1. язык
2. диалект;
3. стиль;
4. жесты;
5. мимика;
6. диалог.

Ответ: 1, 4, 5.

4. Выделите правильные утверждения:

1. внимание к личным интересам улучшает межличностные отношения;
2. нет необходимости постоянно поддерживать психологический контакт с партнером;
3. важна общая благоприятная атмосфера общения;
4. можно завершить общение не оставляя перспективы на продолжение отношений.

Ответ: 1, 3.

5. Перечислите виды деловых писем.

6. Дайте определение термину «биологически активное вещество».
7. В чем суть понятия УНИФИКАЦИЯ (служебного документа)?
8. Раскройте содержание понятия НОРМА, перечислите ее виды.

Ответ:.....

УК-4

1. Виды плана по структуре:

1. простой;
2. сложный;
3. внешний;
4. внутренний.

Ответ: 1, 2.

2. В каких словарях содержатся лексические нормы русского языка

1. толковых;
2. словарях иностранных слов;
3. терминологических словарях и справочниках;
4. орфоэпических.

Ответ: 1.

3. Профессиональный стандарт – это...

1. Документ, раскрывающий содержание профессиональной деятельности в рамках определенного вида экономической деятельности, а также требования к квалификации работников.
2. Нормативный документ, определяющий совокупность требований к результатам освоения основной образовательной программы, ее структуре и условиям реализации.
3. Документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации профессионального модуля

Ответ: 1

4. Учебный план – это.....

1. учебно-программная документация, включающая в себя базисный учебный план, рабочие программы учебных курсов, профессиональных модулей.
2. совокупность учебно-программной документации, включающая в себя календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик и производственного обучения, методические материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускников.
3. документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Ответ: 3

5. Перечислите качества образцовой речи и приведите их краткую характеристику.
6. Перечислите качества образцовой речи и приведите их краткую характеристику.
7. Что такое Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования? Какие требования устанавливает?
8. Профессиональный стандарт. Назначение документа.

УК-6

1. Синерезис – это:
 - 1 старение геля
 - 2 испарение геля
 - 3 образование геля

Ответ 1

2. Какие факторы влияют на скорость химических реакций?
 1. рН среды, концентрация реагирующих веществ, наличие катализатора
 2. температура, давление, рН среды;
 3. концентрация реагирующих веществ, температура, наличие катализатора.

Ответ: 3

3. К биохимическим методам консервирования относятся следующие способы...
 1. Сушка
 2. Применение поваренной соли
 3. Применение антибиотиков
 4. Копчение
 5. Квашение
 6. Применение уксусной кислоты
 7. Пресервы

Ответ: 2,7

4. Способы культивирования микроорганизмов:
 - 1 частично погруженный;
 - 2 поверхностный;
 - 3 глубокий.

Ответ: 2,3

5. Отметьте соответствие:
 1. Принцип биоза
 - а) прекращение жизненных процессов в сырье и жизнедеятельности микроорганизмов
 2. Принцип анабиоза
 - б) поддержание жизненных процессов в сырье с использованием для этой цели естественного иммунитета сырья
 3. Принцип абиоза
 - в) приведение продукта в состояние, при котором резко замедляются или совсем не проявляются биологические процессы

Ответ: 1а, 2в, 3б

6. Реакция сульфитации это...
7. Принципы консервирования: принцип анабиоза.
8. При фазе в процессе культивирования дрожжи находятся в оптимальных условиях размножения и роста.
9. Биохимические методы консервирования
10. Что такое пробиотики?
11. Опишите основные продукты масложировой промышленности.

УК-9

1. Каковы действия собственника объекта, если невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения?

1. сообщить общественными объединениями инвалидов, что невозможно данный объект приспособить для нужд инвалидов и других маломобильных групп населения;
2. самостоятельно принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и

препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме;

3. согласовать с общественными объединениями инвалидов и принять меры для обеспечения доступа инвалидов и других маломобильных групп населения к месту предоставления услуги, включая сопровождение инвалидов и других маломобильных групп населения, оказание им необходимой помощи в преодолении барьеров и препятствий, затрудняющих доступ и пользование объектами общественного питания и бытового обслуживания наравне с другими лицами, либо, когда это возможно, обеспечить предоставление необходимых услуг по месту жительства или в дистанционном режиме.

Ответ: 3

2. Маломобильные группы населения - это

1. лица, испытывающие затруднения при самостоятельном передвижении, ориентировании в пространстве (инвалиды, лица пожилого возраста, беременные женщины, лица с малолетними детьми, в том числе использующие детские коляски, и другие лица, вынужденные в силу устойчивого или временного физического недостатка использовать для своего передвижения вспомогательные средства, приспособления);

2. лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты;

Ответ: 1

3. Что относится к специальным приспособлениям и оборудованию:

1. специальные указатели около строящихся и ремонтируемых объектов;

2. телефоны-автоматы или иными средства связи, доступные для инвалидов и других маломобильных групп населения;

3. санитарно-гигиенические помещения;

4. пандусы и поручни у лестниц при входах в здание;

5. пандусы при входах в здания, пандусы или подъемные устройства у лестниц на лифтовых площадках;

6. средства дублирования необходимой для инвалидов звуковой и зрительной информации, а также надписи, знаки и иная текстовая и графическая информация знаками, выполненная рельефно-точечным шрифтом Брайля.

Ответ: 1,2,3,4,5,6

4. Укажите требования к организации парковки автотранспортных средств, в том числе около объектов социальной, инженерной и транспортной инфраструктур (жилых, общественных и производственных зданий, строений и сооружений, включая те, в которых расположены физкультурно-спортивные организации, организации культуры и другие организации), мест отдыха для лиц с ограниченными возможностями:

1. не менее 10% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

2. не менее 20% мест (но не менее одного места), наиболее удобных для въезда и выезда, для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов и не должны занимать иными транспортными средствами;

3. места парковки оснащаются специальными указателями;

4. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать не далее 50 метров от входов;

5. места для парковки специальных автотранспортных средств инвалидов рекомендуется организовывать возле входов (не далее 20 метров).

Ответ 1,3,4

5. Инклюзивное образование – это...

Ответ: Обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей

6. В каком нормативном документе указаны требования к организации образовательного процесса по программам высшего образования обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.

Ответ: ФГОС ВО (Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования)

7. Адаптация - это

Ответ: Приспособление среды жизнедеятельности, зданий и сооружений с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения (создание условий доступности, безопасности, комфортности и информативности) посредством технических и организационных решений

8. Шрифт Брайля – что это?

Ответ: Специальный рельефно-точечный шрифт для лиц с полной потерей зрения (незрячих) и слабовидящих

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).