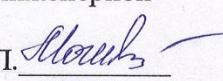


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

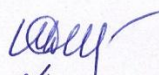
УТВЕРЖДАЮ
Директор института
технологий и инженерной
механики
Могильная Е.П. 
подпись
«25» февраля 2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

Введение в специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Технология продуктов общественного питания

Разработчик (разработчики):
доктор техн. наук, профессор
ст. преподаватель

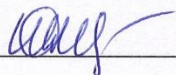



Дейнека И.Г.
Бородина Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой



Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Введение в специальность»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. По каким характеристикам классифицируют пищевые производства:

А) по типу процессов, которые преобладают;

Б) по виду сырья, которое перерабатывается;

В) по виду отходов производства;

Г) по ассортименту продукции.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Что такое технологический процесс?

А) последовательные и закономерные изменения в системе, которые приводят к возникновению в ней новых качеств;

Б) протекание процессов и операций, которые приводят к превращению сырья или полуфабриката в конечный или промежуточный продукт;

В) детальный перечень норм и правил производства;

Г) взаимная связь между звеньями производства.

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. На каких пищевых производствах могут применяться комплексные текущие линии, где технологические потоки расходятся или сходятся?

А) производство сахара;

Б) производство молочных продуктов;

В) производство продуктов из муки;

Г) производство мясных продуктов.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие между понятием и его определением

1)	Процесс	А)	это заданное сочетание параметров, влияющих на скорость процесса, выход и качество продукта.
2)	Операция	Б)	это механическое воздействие на обрабатываемый

			материал или продукт, не приводящее к изменениям его физико-химических свойств
3)	Технологический режим	В)	это изменения в системе, приводящие к возникновению новых свойств

Правильный ответ: 1-В; 2-Б; 3-А.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности установите соответствие между функциональным назначением оборудования пищевых производств

1)	Основное технологическое оборудование	А)	оборудование которое осуществляет непосредственное влияние на тело, которое обрабатывается
2)	Вспомогательное технологическое оборудование	Б)	механизированные и автоматизированные устройства, обеспечивающие выполнение соответствующих операций на всех этапах производства
3)	Технологическое оборудование пищевых производств	В)	оборудование, которое не имеет непосредственного отношения к ходу технологического процесса, но способствует нормальной работе агрегата, производственного участка, цеха

Правильный ответ: 1-А; 2-В; 3-Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. Применяя решение стандартных задач профессиональной деятельности установите соответствие между, отраслями пищевой промышленности и группами, к которым они относятся:

1)	Отрасли, которые ориентируются на необработанное сырье.	А)	сахарная, чайная, консервная, маслодельная
2)	Отрасли, которые ориентированные на потребителя	Б)	предприятия мясной, молочной и мукомольной отраслей
3)	Отрасли, которые расположены как в районах производства, так и в районах потребления	В)	хлебопекарная, макаронная, кондитерская

Правильный ответ: 1-А; 2-В; 3-Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите последовательность, которая отражает логический процесс разработки и реализации пищевых производств.

- А) Анализ потребностей рынка.
- Б) Проектирование технологических процессов.
- В) Запуск производства.
- Г) Исследование сырьевых ресурсов.
- Д) Организация производства.
- Е) Выбор оборудования.
- Ж) Тестирование и контроль качества.

Правильный ответ: А; Г,Б,Е,Д,Ж,В.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Установите последовательность этапов, в правильном порядке, которая поможет понять изменения в инженерной деятельности в разные исторические эпохи.

- А) Индустриализация и массовое производство.
- Б) Инновации и стартапы в новых отраслях.
- В) Переход к информационным технологиям.
- Г) Внедрение автоматизации и механизации.
- Д) Рост научных исследований и разработок.
- Е) Упор на экосистемное и устойчивое развитие.

Правильный ответ: А; Г,Д,В,Е,Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. Установите последовательность этапов в правильном порядке для понимания развития профессионального образования.

- А) Определение потребностей рынка труда.
- Б) Разработка содержания образовательных программ.
- В) Структурирование образовательных учреждений.
- Г) Внедрение современных технологий в образовательный процесс.
- Д) Формулирование целей и задач образования.
- Е) Определение принципов обучения и воспитания.

Правильный ответ: А;Д, Б, Е, В, Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Система профессионально-технического образования должна быть _____ и адаптироваться к изменениям в технологиях и потребностях общества.

Правильный ответ: гибкой

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Современное состояние пищевой промышленности характеризуется _____ в технологии производства продуктов питания.

Правильный ответ: инновациями

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. Пищевая промышленность активно использует _____ для управления производственными процессами.

Правильный ответ: информационные технологии

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

4. Актуальными являются вопросы _____ регулирования и контроля качества продуктов на всех этапах производства.

Правильный ответ: нормативного

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

5. Характерной особенностью _____ отрасли является высокая степень переработки сырья и создание различных мясных продуктов.

Правильный ответ: мясной

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

6. Главные отрасли пищевой промышленности включают в себя мясную, молочную и _____.

Правильный ответ: нормативного

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. Во время практики студенты знакомятся с _____, используемым в пищевой промышленности.

Правильный ответ: перерабатывающим оборудованием /оборудованием

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Одним из основных видов технологического оборудования является _____, который применяется для переработки пищевых материалов.

Правильный ответ: экструдер

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. Для упаковки продуктов используются _____, которые обеспечивают сохранность и товарный вид продукции.

Правильный ответ: упаковочные машины

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

4. Важно учитывать _____ при выборе оборудования на производстве.

Правильный ответ: технологические процессы

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

5. Эффективность работы пищевого предприятия зависит от _____ и новейших технологий.

Правильный ответ: процессов автоматизации

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания подразумевает _____ точек общепита с целью максимального удовлетворения потребностей населения и достижения коммерческой выгоды.

Правильный ответ: эффективное распределение

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте ответ на вопрос

1. В чем заключается роль и значение автоматизации в современных технологических процессах пищевых производств.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: роль и значение автоматизации заключается в улучшении производительности и качества, снижении затрат, в улучшении рабочей среды и безопасности.

Критерий оценивания: улучшении производительности и качества, снижении затрат, в улучшении рабочей среды и безопасности.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

2. Опишите особенности выбора материалов для пищевого оборудования, учитывая характеристики сырья, которое оно перерабатывает и конечного продукта.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Материалы, из которых изготовлено оборудование, должны выдерживать физическое, химическое и термическое воздействие в установленных пределах. При этом они не должны представлять потенциальной опасности для здоровья человека при контакте с продукцией

Критерий оценивания: Материалы, из которых изготовлено оборудование, не должны представлять потенциальной опасности для здоровья человека при контакте с продукцией
Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

3. Какое влияние оказывает технологическая обработки на качество и безопасность продовольственного сырья.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Влияние технологий обработки на качество и безопасность продовольственного сырья заключается в том, что они позволяют сохранить пищевую ценность, аромат, цвет и вкус продукта, а также увеличить срок годности.

Критерий оценивания: заключается в том, что они позволяют сохранить пищевую ценность, аромат, цвет и вкус продукта, а также увеличить срок годности.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1)

Экспертное заключение

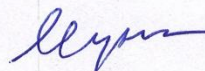
Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Введение в специальность» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки / специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению / специальности.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики

 Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)