

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б2.О.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из  
растительного сырья**

**Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой  
продукции**

**Квалификация выпускника магистр**

**1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций**

| <b>Код и наименование компетенции</b>                                                                                           | <b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>                                                                                                                             | <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>                                                                                                                                  | <b>Процедура оценивания</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи                                                                                   | Знать:<br>решения проблемных ситуаций и задач<br>Уметь:<br>анализировать и находить информацию в сложных ситуациях<br>Владеть:<br>навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях | устный опрос                |
|                                                                                                                                 | УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки                                                                               | Знать:<br>варианты решения проблемных ситуаций<br>Уметь:<br>оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения<br>Владеть:<br>методикой решения проблемных ситуаций                | устный опрос                |
|                                                                                                                                 | УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | Знать:<br>логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций<br>Уметь:<br>формировать собственное суждение<br>Владеть:<br>логичными и аргументированными суждениями и оценками      | устный опрос                |
| УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для                                  | УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели,                                                                                  | Знать:<br>методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата; системные                                                                                     | устный опрос                |

|                              |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| достижения поставленной цели | определяет свою роль в команде | <p>характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации</p> <p>Уметь:</p> <p>разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций в ходе решения лингвистической задачи;</p> <p>формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели;</p> <p>разрабатывать командную стратегию;</p> <p>на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели;</p> <p>приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p> |  |
|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                                                 | УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды                | Знать: методы социального взаимодействия.<br>Уметь: применять принципы социального взаимодействия<br>Владеть: практическими навыками социального взаимодействия                                                                                                                                                                                            | устный опрос |
|                                                                                                                                                                 | УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата                                             | Знать: результаты (последствия) личных действий; последовательность шагов для достижения заданного результата.<br>Уметь: предвидеть результаты (последствия) личных действий. планировать последовательность шагов для достижения заданного результата.<br>Владеть: способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата. | устный опрос |
| УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных задач на государственном и иностранном (-ых) языках | Знать: информационные технологии и работу в коммуникационных системах<br>Уметь: использовать современные коммуникативные системы в процессе решений стандартных задач<br>Владеть: иностранным языком и коммуникационными технологиями                                                                                                                      | устный опрос |
|                                                                                                                                                                 | УК-4.2 Выбирает на государственном и                                                                                                                                           | Знать:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | устный опрос |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                              |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                       | иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами                                                                                                            | иностранный язык в пределах делового общения<br>Уметь: подбирать приемлемый стиль делового общения на иностранном и государственном языках<br>Владеть: вербальным и невербальным взаимодействием с партнером |              |
|                                                                                                       | УК-4.3<br>Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения                                                                                                                    | Знать: интегративные умения для общения<br>Уметь: сотрудничать в коллективе<br>Владеть: диалогическим общением для сотрудничества в коммуникации общения                                                     | устный опрос |
| УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1<br>Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения | Знать: историю, философию и мировые религии<br>Уметь: уважительно относиться к историческому наследию различных социальных групп<br>Владеть: социально-культурными традициями различных этнических групп     | устный опрос |
|                                                                                                       | УК-5.2<br>Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения                                                                                            | Знать: основные этнические группы в рамках региона и страны<br>Уметь: взаимодействовать с людьми различных социально-                                                                                        | устный опрос |

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                                                                                                               | <p>профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>                                                                                                         | <p>культурных групп и особенностей</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками выполнения профессиональных задач с учетом социально-культурных групп</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |
|                                                                                                                               | <p>УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> | <p>Знать:</p> <p>традиции различных социально-культурных групп</p> <p>Уметь:</p> <p>взаимодействовать в рамках саморазвития с различными культурными группами</p> <p>Владеть:</p> <p>информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p>                                                                                                                                                                                        | <p>устный опрос</p> |
| <p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p> | <p>ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p>                        | <p>Знать:</p> <p>методику определения экономической эффективности применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p> <p>Уметь:</p> <p>определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p> <p>Владеть:</p> <p>способностью определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения</p> | <p>устный опрос</p> |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                      | ОПК-1.2<br>Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения                | Знать:<br>современные технологии производства продукции различного назначения<br>Уметь:<br>обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения.<br>Владеть:<br>способностью обосновывать и реализовать современные технологии производства продукции различного назначения | устный опрос |
| ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия               | ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения | Знать:<br>концепции предприятия при производстве продукции разного назначения<br>Уметь:<br>определять и оценивать конкурентоспособность предприятия<br>Владеть:<br>технологией производства продукции разного назначения                                                                                              | устный опрос |
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения      | Знать:<br>задачи производства продукции различного назначения<br>Уметь:<br>совершенствовать технологические процессы производства<br>Владеть:<br>технологией производства                                                                                                                                             | устный опрос |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                      | продукции различного назначения                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения                                                 | Знать:<br>современные технологии производства продукции различного назначения<br>Уметь:<br>обосновывать современные технологии производства<br>Владеть:<br>технологиями производства продукции различного назначения                                                                      | устный опрос |
|                                                                                                                                      | ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Знать:<br>технохимический контроль на предприятии при производстве продукции различного назначения<br>Уметь:<br>осуществлять контроль за соблюдением процессов производства продукции различного назначения<br>Владеть:<br>методикой определения качества продукции различного назначения | устный опрос |
| ПК-1 Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства         | ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров                     | Знать:<br>достижения техники и технологии в производстве продуктов питания<br>Уметь:<br>применять режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства<br>Владеть:                                                                                                     | устный опрос |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                       | техникой и технологией для поддержания режимов и параметров для хранения и переработки продукции растениеводства                                                                                                                                                                                    |              |
| ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства; | ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья | Знать: методы определения качества и безопасности продукции из растительного сырья<br>Уметь: определять качество и безопасность продукции из растительного сырья<br>Владеть: оценкой эффективности затрат при хранении и методикой определения качества растительного сырья и продуктов переработки | устный опрос |
| ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.                                        | ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения                  | Знать: различные виды нестандартных ситуаций на производстве<br>Уметь: нести социальную и этическую ответственность за принятие решений<br>Владеть: вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве                                                                                  | устный опрос |

## 2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 2.1 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>             | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Перечислите основные задачи рациональной организации труда</li> <li>2.Что такое нормирование на перерабатывающих предприятиях . Его сущность, задачи</li> <li>3.Опишите каково назначение подготовительно- пресового цеха.</li> <li>4. Расскажите о назначении цеха экстракции.</li> <li>5.Укажите назначение цехов гидратации и рафинации.</li> <li>6.Как организуется труд работников отделения грануляции и складов.</li> <li>7.Охарактеризуйте понятие "маркетинговый контроль" и из каких элементов он состоит</li> <li>8.Дайте определение понятия "Внутрицеховая кооперация"</li> <li>9.Дайте определение понятия"Внутрибригадная кооперация труда"</li> <li>10.Охарактеризуйте понятие экономические методы управления персоналом</li> <li>11.Охарактеризуйте понятие социально-психологические методы управления персоналом</li> <li>12.Охарактеризуйте административный метод управления персонала</li> <li>13.Перечислите принципы управления персоналом</li> <li>14.Назовите методы решения управленческих задач.</li> <li>15.Какими нормами пользуются для определения необходимых количеств материальных средств на перерабатывающих предприятиях.</li> <li>16.Перечислите задачи складского хозяйства.</li> <li>17.Дайте определение понятия "Межцеховая кооперация"</li> <li>18.Перечислите задачи маркетинга на предприятии</li> <li>19.Охарактеризуйте понятие "комплекс маркетинга" и из каких элементов он состоит</li> <li>20.Охарактеризуйте понятие "маркетинговый контроль" и из каких элементов он состоит</li> </ol> |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p>    | <p>21. Назовите роль и задачи снабжения.<br/> 22. Укажите виды и источники снабжения на предприятиях.<br/> 23. Перечислите из каких операций складывается периодический способ производства<br/> 24. Опишите каковы на современном этапе основные направления в области развития производства масложировой продукции.<br/> 25. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере АПК и в чем их основное содержание.<br/> 26. Сколько и какие подходы к определению понятия «новый товар» в сфере АПК.<br/> 27. Опишите способы управления производственными затратами<br/> 28. Дайте определение понятия "Издержкостность"<br/> 29. Дайте определение централизованной и децентрализованной поставке<br/> 30. Что входит в обязанности санитарной службы на предприятиях<br/> 31. Перечислите классификацию нестандартных ситуаций на предприятии<br/> 32. Охарактеризуйте основные причины возникновения нестандартных ситуаций<br/> 33. Перечислите шаги решений, если аварийная ситуация на предприятии уже произошла<br/> 34. Опишите как происходит ликвидация аварийных ситуаций на предприятии<br/> 35. Перечислите организационно-управленческие решения, используемых в нестандартных ситуациях<br/> 36. Охарактеризуйте парадигмы «рациональных» и «эмоциональных» решений<br/> 37. Опишите требования, предъявляемые к критериям при разработке управленческих решений<br/> 38. Охарактеризуйте свойства внешней среды организации, учитываемые при принятии решений<br/> 39. Перечислите аналитические методы разработки решений производственных ситуаций<br/> 40. Охарактеризуйте сущность и виды ответственности руководителя при принятии управленческих решений в нестандартных ситуациях</p> |
| <p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений,</p> | <p>41. Охарактеризуйте понятие "Управление качеством продукции"<br/> 42. Перечислите основные принципы управления качеством</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> | <p>43.Опишите основные функции управления качеством</p> <p>44.Опишите исходные данные необходимые для оценки уровня качества продукции</p> <p>45.Опишите на основании требований каких стандартов в РФ осуществляется управление безопасностью пищевой продукции</p> <p>46.Перечислите, что в себя включает производственный контроль</p> <p>47.Опишите задачи производственного контроля</p> <p>48.Охарактеризуйте производственный контроль на этапе хранения пищевой продукции</p> <p>49.Дайте определение терминов «спред» и «смеси топленые».</p> <p>50.Назовите перспективным направления развития ассортимента спредов</p> <p>41.Опишите на какой стадии жизненного цикла продукции осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технического регламента</p> <p>52.Опишите какие схемы обязательной сертификации установлены для подтверждения соответствия продуктов переработки масло семян</p> <p>53.Опишите контроль качества технологического процессов при обработке масло семян на заводе</p> <p>54.Опишите как соблюдается принцип товарного соседства при хранении маргариновой продукции</p> <p>55.Назовите основные направления развития ассортимента майонезной продукции.</p> <p>56.Поясните почему майонезы считают продуктом повышенной пищевой и биологической ценности</p> <p>57.Представьте классификацию майонезной продукции</p> <p>58.Дайте определение термина «майонез»</p> <p>59.Напишите в чем заключается сущность расслаивания майонеза</p> <p>60.Аргументируйте с какой целью в состав продукта вводят стабилизаторы</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.2 - УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

| <p><b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b></p> | <p><b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Понятие предпринимательской команды.</li> <li>2.Поясните в чем проявляется эффективность команды.</li> <li>3.Приведите основные характеристики эффективных и неэффективных межличностных коммуникаций в организации</li> <li>4.Перечислите классификацию типов коммуникаций в деятельности руководителя</li> <li>5.Опишите деловое письмо, как составная часть деловой коммуникации</li> <li>6.Опишите модели поведения на переговорах в рамках конфронтации</li> <li>7. Опишите стадии динамики развития коллектива на предприятии</li> <li>8.Охарактеризуйте формы межличностного взаимодействия</li> <li>9.Опишите каковы основные функции социальной коммуникации</li> <li>10.Перечислите какими критериями определяется эффективность ведения переговоров</li> <li>11.Опишите какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи</li> <li>12.Охарактеризуйте внешние и внутренние коммуникации организации</li> <li>13.Охарактеризуйте методы психологического воздействия на собеседника для решения задач</li> <li>14.Перечислите структурные элементы процесса коммуникации. Рассмотрите какой-либо пример с выделением каждого структурного элемента</li> <li>15.Опишите модели поведения на переговорах в рамках сотрудничества</li> <li>16.Опишите какова роль коммуникаций в управлении</li> <li>17.Охарактеризуйте субъект психологического воздействия на собеседника</li> <li>18.2.Опишите из каких процессов состоит межличностное воздействие для решения задач</li> <li>19.Перечислите от каких факторов зависит эффективность коллективной деятельности на предприятии</li> <li>20.Опишите каковы возможные недостатки коллективной организации труда</li> </ol> |
| <p>УК-3.2 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>21.В чем заключается сущность социального взаимодействия</li> <li>22.Каковы основные признаки взаимодействия</li> <li>23.На какие стороны взаимодействия акцентирует внимание социологическая концепция П. Сорокина</li> <li>24.В чем сущность понимания взаимодействия как процесса социального обмена</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                           | <p>25.Охарактеризуйте как толковал процессы взаимодействия Т. Парсонс</p> <p>26.Какова специфика трактовки взаимодействия сторонниками символического интеракционизма</p> <p>27.Что такое социальные отношения, дайте характеристику</p> <p>28.Опишите каковы характерные признаки социального отношения</p> <p>29.Опишите по каким основаниям можно типологизировать социальные отношения</p> <p>30.Назовите основные отличительные характеристики межличностного общения</p> <p>31.Опишите в чем заключается главное различие между социальной и межличностной коммуникацией</p> <p>32.Охарактеризуйте с чем, на ваш взгляд, связана терминологическая двусмысленность в раскрытии понятий «коммуникация» и «общение»</p> <p>33.Приведите отличительные особенности социальной перцепции</p> <p>34.Опишите как влияют на социальную структуру общества многообразие форм собственности и рыночные отношения</p> <p>35.Какие функции в обществе выполняет социальная организация</p> <p>36.Какие типы социальной организации существуют в обществе</p> <p>37.Какие факторы влияют на формирование социальной группы</p> <p>38.Какие отличительные признаки присущи малым группам? В чем заключаются особенности коммуникации в малых группах?</p> <p>39.Как влияет статус членов группы на конформность? Дайте определение групповой сплоченности.</p> <p>40.Какие процессы включает групповая динамика? В чем суть основных этапов, которые проходит группа в своем развитии?</p> |
| <p>УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p> | <p>41.Какие формы социального контроля существуют в современном обществе</p> <p>42.Охарактеризуйте принципы делегирования полномочий</p> <p>43.Опишите преимущества децентрализации управления</p> <p>44.Дайте понятие "разработка основных направлений деятельности"</p> <p>46.Охарактеризуйте качественный метод прогнозирования</p> <p>47.Опишите, что относится к общей конкурентной стратегии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>48. Дайте понятие определения "коммерциализацией"</p> <p>49. Охарактеризуйте эффективность взаимодействия с деловым и фоновым окружением</p> <p>50. Перечислите и опишите показатели эффективности управления</p> <p>51. Характеристика оценки эффективности управления. Различные методики оценки эффективности управления.</p> <p>52. Перечислите и опишите подходы к расчету показателей эффективности управления</p> <p>53. Характеристика эффективности процессов управления. Эффективность всей системы управления.</p> <p>54. Опишите экономико-статистические и математические методы формализации оценки эффективности управления</p> <p>55. Определение годового экономического эффекта от внедрения мероприятий по научной организации управленческого труда.</p> <p>56. Опишите метод оценки общей экономии от внедрения мероприятий по научной организации управленческого труда</p> <p>57. Опишите метод определения срока окупаемости издержек управленческого характера</p> <p>58. Опишите основные принципы и требования к формированию системы управления персоналом</p> <p>59. Дайте определение, что такое социальная и экономическая эффективность менеджмента</p> <p>60. Диаграмма оценки эффективности управления Опишите причины и результаты.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.3 - УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                                                                                               | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках | <p>1. Опишите почему руководитель должен располагать возможностями для эффективного обмена информацией с вышестоящими, равными ему и подчиненными</p> <p>2. Опишите, что является субъектом психологического воздействия на собеседника</p> <p>3. Перечислите какие коммуникативные приемы подхода к покупателю целесообразно использовать</p> |

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                               | <p>4.Перечислите причины, вызывающие конфликтные ситуации в деятельности трудовых коллективов</p> <p>5.Опишите, что относится к методам психологического воздействия на межличностные отношения</p> <p>6. Приведите основные характеристики эффективных и неэффективных межличностных коммуникаций в организации</p> <p>7. Перечислите классификацию типов коммуникаций в деятельности руководителя</p> <p>8. Опишите деловое письмо, как составная часть деловой коммуникации</p> <p>9.Дайте определение понятия "Дискуссия",этапы деловой дискуссии</p> <p>10. Дайте определение понятия "Полемика",как организуется полемика</p> <p>11. Охарактеризуйте формы межличностного взаимодействия</p> <p>12. Опишите стадии динамики развития коллектива на предприятии</p> <p>13. Опишите логические, психологические, этические аспекты общения</p> <p>14. Опишите модели поведения на переговорах в рамках конфронтации</p> <p>15. Охарактеризуйте правильность речи и классификацию норм современного русского языка</p> <p>16. Опишите каковы критерии оценки эффективности системы внутренних коммуникаций</p> <p>17. Опишите почему эффективные коммуникации важны для руководителей и организаций</p> <p>18. Назовите и охарактеризуйте три наиболее крупные группы факторов, определяющих особенности межкультурного стиля ведения переговоров</p> <p>19.Опишите понятие официально-деловой стиль его признаки и характерные черты.</p> <p>20.Опишите лексику современного русского языка с точки зрения сфер употребления</p> |
| <p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами</p> | <p>21. Опишите каковы основные функции социальной коммуникации</p> <p>22. Перечислите какими критериями определяется эффективность ведения переговоров</p> <p>23. Опишите какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               | <p>24.Приведите основные характеристики эффективных и неэффективных межличностных коммуникаций в организации</p> <p>25.Опишите какие требования предъявляются к письмам при сообщении на иностранном языке</p> <p>26.Охарактеризуйте внешние и внутренние коммуникации организации</p> <p>27.Перечислите структурные элементы процесса коммуникации. Рассмотрите какой-либо пример с выделением каждого структурного элемента</p> <p>28.Опишите модели поведения на переговорах в рамках сотрудничества</p> <p>29. Охарактеризуйте культуру официально-деловой письменной речи</p> <p>30. Опишите какова роль коммуникаций в управлении</p> <p>31.Охарактеризуйте на что следует обратить внимание при подготовке писем иностранным партнерам</p> <p>32.Охарактеризуйте субъект психологического воздействия на собеседника</p> <p>33.Опишите из каких процессов состоит межличностное воздействие для решения задач</p> <p>34.Дайте определение понятия "Психологическое воздействие"</p> <p>35.Охарактеризуйте методы психологического воздействия на собеседника для решения задач</p> <p>36.Перечислите от каких факторов зависит эффективность коллективной деятельности на предприятии</p> <p>37. Опишите каковы возможные недостатки коллективной организации труда</p> <p>38. Охарактеризуйте коммуникативные качества речи в структуре профессиональной коммуникативной деятельности специалиста</p> <p>39. Опишите каким образом организация может определить эффективность своих коммуникаций</p> <p>40.Опишите как правильно подготовить письмо с целью установления партнерских отношений с иностранной компанией</p> |
| <p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения</p> | <p>41. Дайте определение понятия "Диалог" и опишите виды диалогов</p> <p>42. Дайте определение понятия "Толерантность"</p> <p>43.Охарактеризуйте понятие и сущность профессионального общения</p> <p>44. Перечислите основные факторы влияющие на межкультурные отношения</p> <p>45. Опишите роль лингвистики в межкультурной коммуникации</p> <p>46. Опишите этнические особенности социокультурной среды</p> <p>47. Опишите алгоритм разрешения конфликтов в</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>коллективе</p> <p>48. Дайте определение понятия "Коммуникативная компетентность"</p> <p>49. Дайте определение понятия "Социокультурная коммуникация", что является субъектом</p> <p>50. Охарактеризуйте отличие деловых коммуникаций от повседневных</p> <p>51. Дайте определение понятия "Профессиональное коммуникативное поведение"</p> <p>52. Дайте определение понятия "Диалог культур" и чем он обусловлен</p> <p>53. Опишите условия конструктивного разрешения конфликта</p> <p>54. Опишите признаки дискуссии в соответствии языковыми нормами</p> <p>55. Дайте определение понятия "Иноязычное общение"</p> <p>56. Опишите, что включает в себя иноязычное общение в профессиональной сфере деятельности</p> <p>57. Опишите социальные роли членов команды в коллективной работе</p> <p>58. Сформулируйте правила подготовки и ведения делового общения</p> <p>59. Охарактеризуйте понятие "Коммуникативная сфера" и её функции</p> <p>60. Опишите основные проблемы становления этики деловых отношений</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.4 - УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                                                                                                                                                 | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения</p> | <p>1. История развития предприятий МЭЗ в России</p> <p>2. Современное состояние и тенденции развития МЭЗ</p> <p>3. Роль и место питания масложировой продукции в экономике страны.</p> <p>4. Прогрессивные технологии, применяемые в МЭЗ: разновидности, краткая характеристика.</p> <p>5. Дайте характеристику, что такое культурные барьеры</p> <p>6. Дайте характеристику, что такое этические и эстетические барьеры</p> <p>7. Опишите проблемы межэтнической интеграции</p> <p>8. Осуществляя поиск и синтез информации, покажите на конкретных примерах важность процесса совершенствования управления</p> |

|                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                               | <p>9.Как вы смотрите на отношение между динамическими и статистическими законами в обществе? Покажите взаимодействие между этими двумя типами законов, применяя системный подход</p> <p>10.Обозначьте социальные функции исторической науки</p> <p>11.Картина мира древних людей (примитивные религиозные верования, мифология, религиозные учения).</p> <p>12.Межкультурное разнообразие древневосточного общества в социально-историческом контексте</p> <p>13.Раскройте кризис античной цивилизации.</p> <p>14.Опишите русскую культуру в питании масложировой продукции</p> <p>15.Опишите татарскую культуру в питании масложировой продукции</p> <p>16.Опишите культуру питания масложировой продукцией народов Сибири</p> <p>17.Опишите культуру питания масложировой продукцией народов Кавказа</p> <p>18.Опишите как формируется система ценностей в каждом конкретном культурном сообществе</p> <p>19.Опишите какие радикальные социальные и культурные изменения в жизни народов России начали происходить со второй половины XX века</p> <p>20.Что обозначают понятия социализация и инкультурация, каким образом связаны эти процессы</p> |
| <p>УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> | <p>21.Что такое этническая идентификация и межкультурная интеграция</p> <p>22.В чем заключается этнокультурное образование в условиях региона</p> <p>23.Что подразумевается под культурным образованием</p> <p>24.Перечислите группы технологий на уровне общественных отношений и видам человеческой деятельности.</p> <p>25.Каковы основные принципы проектирования социальных технологий</p> <p>26.Что такое технологический модуль в этнокультурном образовательном процессе</p> <p>27.Специфика управления многонациональным персоналом организаций.</p> <p>28.Современные проблемы изучения социальной коммуникации</p> <p>29.Причины возникновения, виды коммуникативных барьеров в социокультурной коммуникации</p> <p>30.Особенности профилактики возникновения коммуникативных барьеров.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                        | <p>31. Дайте понятие толерантная и интолерантная позиция</p> <p>32. Опишите основные модели коммуникативного акта</p> <p>33. Дайте определение понятия «социокультурное пространство»</p> <p>34. Охарактеризуйте роль руководителя в решении конфликтов в многонациональном социокультурном пространстве</p> <p>35. Понятие межкультурной компетентности, пути ее формирования</p> <p>36. Профессиональная компетентность как нравственная ценность. Дайте характеристику.</p> <p>37. Опишите принципы личной ограниченности в выполнении профессиональных задач</p> <p>38. Индивидуальные различия как основа межгрупповых конфликтов в многонациональном социокультурном пространстве.</p> <p>39. Трудовая адаптация. Особенности трудовой адаптации в многонациональном социальном пространстве</p> <p>40. Основные функции культуры и их реализация в многонациональном культурном пространстве.</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> | <p>41. Принципы работы современного предприятия и корпоративная культура.</p> <p>42. Корпоративная культура организации и особенности ее кадровой политики.</p> <p>43. Что представляют собой Правила служебного поведения</p> <p>44. Оказывает ли национальная культура прямое или косвенное влияние на организационную культуру? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>45. Опишите какие факторные модели ценностей, определяющих национальные культуры организаций, выделил Г. Хофштеде?</p> <p>46. Зачем нужны стандарты поведения в организации? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>47. Сплоченность коллектива в независимости от состава различных культурных групп</p> <p>48. Формирование кадровой политики: внешние и внутренние факторы.</p> <p>49. Кадровая политика предприятий, дайте характеристику</p> <p>50. Формирование задач работы коллектива предприятий в не зависимости от состава культурных групп на предприятии</p> <p>51. Влияние различных культурных групп среди сотрудников предприятия на формирование успешного коллектива.</p> <p>52. Влияние психологии сотрудников предприятия на формирование успешного коллектива.</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>53. Этические нормы и правила потребления различных блюд.</p> <p>54. Этапы процесса общения различных социальных групп</p> <p>55. Формирование этапов общения различных социальных групп</p> <p>56. Вербальный язык как функция межкультурной коммуникации</p> <p>57. Невербальный язык как функция межкультурной коммуникации</p> <p>58. Дайте характеристику, что такое социальные барьеры</p> <p>59. Этапы процесса общения различных социальных групп</p> <p>60. Дайте характеристику, что такое коммуникативная компетентность</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.5 - ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                                         | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1.1 Критически оценивает экономическую эффективность применения технологических приемов производства продукции различного назначения | <p>1.Интенсификация и ее эффективность в производстве масложировой продукции</p> <p>2.Опишите издержки производства и себестоимость масложировой продукции продукции.</p> <p>3.Опишите в чем сущность количественно-качественного учета масличных семян</p> <p>4.Опишите какие показатели качества масличных семян используют при количественно-качественном учете семян</p> <p>5.Напишите как рассчитывают размер убыли масличных семян в зависимости от снижения влажности</p> <p>6.Охарактеризуйте от чего зависит размер естественной убыли масличных семян при хранении</p> <p>7.Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян до 3 месяцев хранения</p> <p>8.Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян свыше 3-х месяцев хранения</p> <p>9.Напишите как рассчитываются общие потери масла с лузгой</p> <p>10.Напишите как рассчитываются неучтенные потери масла</p> <p>11.Назовите и опишите виды потерь продукции в массе и в качестве</p> <p>12. Виды эффективности, а также натуральные и стоимостные показатели ее оценки</p> |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                      | <p>13. По каким элементам группируются затраты на производство продукции</p> <p>14. Какие различают виды себестоимости в зависимости от полноты учтенных в ней затрат</p> <p>15. Как распределяется валовая продукция сельского хозяйства в стоимостном выражении</p> <p>16. Напишите задачи обеспечения экономической эффективности новой продукции</p> <p>17. Дайте определение "Технико-экономический анализ деятельности предприятия"</p> <p>18. Напишите задачи технико-экономического анализа деятельности предприятия</p> <p>19. Опишите затраты на транспортировку и хранение масличного сырья</p> <p>20. Опишите затраты на транспортировку и хранение отходов масличного сырья</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОПК-1.2 Обосновывает и реализует инновационную политику производства продукции различного назначения | <p>21. Дайте определения, что такое масложировая продукция</p> <p>22. Дайте определения, что такое пищевая масложировая продукция</p> <p>23. Дайте определения, что такое непищевая масложировая продукция</p> <p>24. Напишите требования к процессу производства пищевой масложировой продукции</p> <p>25. Напишите требования к обеспечению безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства</p> <p>26. Напишите требования к маркировке пищевой масложировой продукции</p> <p>27. Дайте определение "масло (жир) переедтерифицированное рафинированное дезодорированное"</p> <p>28. Дайте определение "масло (жир) гидрогенизированное рафинированное дезодорированное"</p> <p>29. Опишите биологическую эффективность растительных масел</p> <p>30. Опишите процесс термического окисления масел</p> <p>31. Охарактеризуйте какие факторы влияют на окисление пищевых масел</p> <p>32. Опишите физические и химические свойства пальмового масла, биологическая ценность</p> <p>33. Опишите методы извлечения и переработки пальмового масла</p> <p>34. Дайте определение "модификация растительных масел"</p> <p>35. Дайте определение "дистилляционная нейтрализация"</p> <p>36. Дайте определение "гидрогенизация"</p> <p>37. Дайте определение "переедтерификация"</p> |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | <p>38."Дайте определение "контаминация масложировой продукции"</p> <p>39.Охарактеризуйте методы идентификации масложировой продукции</p> <p>40.Напишите требования к процессу перевозки пищевой масложировой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОПК-1.3 Определяет и оценивает конкурентоспособные концепции предприятия при производстве продукции разного назначения | <p>41.Производственно-сбытовая цепочка пальмового масла. Дайте характеристику</p> <p>42.В чём заключается суть реинжиниринга в рамках повышения конкурентоспособности</p> <p>43. Какие элементы включает в себя стратегическая карта конкурентоспособности предприятия</p> <p>44.Каковы особенности инструментария анализа рыночной среды</p> <p>45.Что включают в себя ключевые компетенции при формировании конкурентных преимуществ товара</p> <p>46.Выделите особенности подходов к оценке конкурентоспособности предприятия</p> <p>47.Перечислите и кратко охарактеризуйте основные функции конкуренции на рынке.</p> <p>48.Виды конкуренции по степени интенсивности и по формам удовлетворения потребностей</p> <p>49.Дайте определение понятия «конкуренция»</p> <p>50.Характеристика несовершенной конкуренции.</p> <p>51.Опишите основные черты монополистической конкуренции.</p> <p>52.Дайте определение понятия «управление конкурентоспособностью». Изобразите структурную схему системы управления конкурентоспособностью</p> <p>53.Опишите научные подходы к формированию механизма конкурентоспособности организации</p> <p>54.Какие качественные реакции используют для идентификации видового состава растительных масел</p> <p>55.Что такое маргарин? Перечислите сырье, используемое в производстве маргариновой продукции</p> <p>56.От каких технологических факторов зависит формирование кристаллической структуры маргарина</p> <p>57.Каким образом достигается необходимое количество разнокислотных триацилглицеринов в составе маргарина</p> <p>58.Укажите особенности производства мягкого наливного маргарина.</p> <p>59.Чем отличается технология производства жидкого маргарина</p> <p>60.Приведите технологическую схему производства маргарина.</p> |

**Таблица 2.6 - ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                  | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | 1.Опишите последовательно технологические процессы производства растительных масел<br>2.Опишите методы обрушивания семян<br>3.Опишите процесс обработки мятки<br>4.Опишите способ получения масла экстракцией<br>5.Опишите способы получения масел с помощью пресса<br>6.Опишите процессы рафинации растительных масел<br>7.Опишите сопутствующие вещества в растительных маслах как поверхностно-активные<br>8.Опишите особенности дисперсной системы масел<br>9.Какие воздействия необходимо применять для обрушивания семян с различными свойствами. Дайте характеристику.<br>10.Чем обусловлено широкое использование экстракции при получении растительных масел<br>11.Необходимость и сущность процесса дистилляции<br>12.Технология получения специальных жиров без трансизомеров и олеиновой кислоты. Опишите кратко.<br>13.Какие инновационные технологии применяют при подготовке масла семян к извлечению масла с целью увеличения выхода готового продукта и повышения эффективности экстракции.<br>14.Представьте технологию производства подсолнечного масла холодным отжимом<br>15.Опишите холодный способ производства майонеза<br>16.Опишите полугорячий способ производства майонеза<br>17.Представьте технологию производства подсолнечного масла горячим отжимом<br>18.Представьте технологию производства подсолнечного масла с помощью экстракции растворителями<br>19.Представьте технологию производства мягкого маргарина<br>20.Представьте технологию производства спреда |
| ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения              | 21.Какими показателями оцениваются технологические достоинства семян масличных культур                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                      | <p>22. Назовите причина колебаний химического состава и свойств масличных семян, поступающих на переработку.</p> <p>23. Обеспечение безопасности пищевой масложировой продукции в процессе ее производства</p> <p>24. Опишите технологию производства рыжикового масла</p> <p>25. Опишите технологию производства льняного масла</p> <p>26. Опишите технологию производства рапсового масла</p> <p>27. Цель операции приготовления мезги в технологии производства растительных масел</p> <p>28. Чем обусловлено широкое использование экстракции при получении растительных масел</p> <p>29. Характеристика основных методов и способов экстракции</p> <p>30. Опишите как изменяются составные части мисцеллы при ее дистилляции</p> <p>31. Охарактеризуйте основные промышленные способы дистилляции мисцеллы</p> <p>32. Опишите необходимость обезвреживания шротов некоторых масличных культур</p> <p>33. Охарактеризуйте цель операций кондиционирования, гранулирования и обогащения шротов</p> <p>34. Охарактеризуйте промышленные способы отгонки растворителя из шрота</p> <p>35. Каким образом осуществляют очистку мисцеллы от твердых примесей</p> <p>36. Характеристика основных растворителей, применяемых в промышленности</p> <p>37. Каким образом осуществляют подготовку материала к экстракции</p> <p>38. Какие типовые технологические схемы применяют для получения масел прессованием</p> <p>39. Опишите факторы, влияющие на полноту извлечения масла и производительность пресса</p> <p>40. Охарактеризуйте необходимость отделения оболочки от ядра при переработке масличных семян</p> |
| ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | <p>41. Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении</p> <p>42. Назовите факторы, вызывающие порчу маргарина при хранении</p> <p>43. Назовите факторы, вызывающие порчу спреда при хранении</p> <p>44. Назовите факторы, вызывающие порчу майонеза при хранении</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>45.Дыхательный газообмен семенной массы. Влияние влажности и температуры на интенсивность дыхания</p> <p>46.Плотность и скважистость семенной массы. Дайте характеристику.</p> <p>47.Назовите и дайте краткую характеристику маслосодержащих отходов пищевых производств</p> <p>48.Назовите методы определения качественных показателей растительных масел</p> <p>49.Требования подсолнечника к температуре и какие технологические приемы необходимо использовать в связи с этим</p> <p>50.Отличия требований для заготавливаемых и поставляемых для промышленной переработки семян масличных культур.</p> <p>51.Как зависят состав и качество растительного масла от климатических и почвенных условий и приемов технологии возделывания культуры</p> <p>52.Влияние условий внешней среды на маслообразовательный процесс семени</p> <p>53.Устройство и принцип действия основного оборудования, используемого для дистилляции мисцеллы</p> <p>54.Как определяется влажность семян масличных культур. Опишите методику.</p> <p>55.Панцирность семян подсолнечника и методы ее определения</p> <p>56.Для чего определяют показатель лужистости в семенах подсолнечника. Напишите методику.</p> <p>57.Что такое кислотное число и как его определяют, опишите методику.</p> <p>58.Что такое йодное число и как его определяют, опишите методику.</p> <p>59.Методика определения органолептической оценки подсолнечного масла</p> <p>60.Методика определения органолептической оценки масложировой продукции</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.7 - ПК-1 Способен поддерживать установленные технологией режимы и параметры для хранения и переработки продукции растениеводства**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                                 | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-1.1 Использует знания новейших достижений техники и технологии для поддержания установленных технологией режимов и параметров | <p>1.Охарактеризуйте основные технологические процессы современного производства растительных масел.</p> <p>2.Опишите какие воздействия необходимо применять для обрушивания семян с различными свойствами</p> <p>3.Опишите в чём заключается процесс влаготепловой обработки мятки</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>4. Охарактеризуйте прессовый способ получения масел</p> <p>5. Чем обусловлено широкое использование экстракции при получении растительных масел</p> <p>6. Необходимость и сущность процесса дистилляции</p> <p>7. Дайте определения понятия "дистилляция"</p> <p>8. Какие нежелательные примеси и полезные для организма вещества удаляются из растительных масел в процессе рафинации. Дайте характеристику</p> <p>9. Дайте определения понятия "рафинация"</p> <p>10. Охарактеризуйте физические методы рафинации растительных масел</p> <p>11. Охарактеризуйте химические методы рафинации растительных масел</p> <p>12. Охарактеризуйте физико-химические методы рафинации растительных масел</p> <p>13. Назовите по каким признакам принято классифицировать растительные масла</p> <p>14. Какое из соединений будет лучше растворяться в воде: сложный эфир глицерина уксусной кислоты или стеариновой. Ответ поясните.</p> <p>15. Опишите как изменяется плотность растительных масел в зависимости от температуры</p> <p>16. Сформулируйте определение дисперсной системы.</p> <p>17. Опишите в чём отличие дисперсионной среды от дисперсной фазы</p> <p>18. Какие вещества относят к поверхностно-активным. Дайте им характеристику</p> <p>19. Какие сопутствующие вещества в растительных маслах, кроме фосфолипидов, могут проявлять поверхностно-активные свойства. Дайте им характеристику</p> <p>20. Какие силы межмолекулярного взаимодействия, кроме сил Ван-дер-Ваальса, Вы знаете. Дайте им характеристику</p> <p>21. Напишите историю развития технических средств и технологии производства растительных масел</p> <p>22. Напишите характеристику подсолнечника как масличного сырья</p> <p>23. Напишите требования масложировой промышленности к качеству семян подсолнечника</p> <p>24. Какие группы масличных семян выделяют в зависимости от характера и прочности связи оболочки и ядра? Приведите примеры.</p> <p>25. Что называется лузжистостью масличных семян</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>26.Опишите какая зависимость существует между массовой долей оболочки масличных семян и выходом масла из этих семян</p> <p>27.Охарактеризуйте влияние крупности и выравненности зерна подсолнечника по размерам на результаты шелушения</p> <p>28.Опишите особенности масличного сырья как объекта хранения</p> <p>29.Опишите процесс очистки масличных семян от примесей и кондиционирование их по влажности</p> <p>30.Значение калибровки масличных семян по размеру при подготовке к переработке</p> <p>31.Перечислите и опишите операции подготовки семян подсолнечника к извлечению масла</p> <p>32.Обрушивание семян подсолнечника и факторы, влияющие на эффективность обрушивания.</p> <p>33.Напишите состав «рушанки» семян подсолнечника и характеристика основных её компонентов</p> <p>34.Обоснуйте целесообразность отделения ядра от оболочки при подготовке семян подсолнечника к извлечению масла</p> <p>35.Основная цель измельчения масличных семян и технические средства реализации измельчения. Особенности измельчения масличного ядра</p> <p>36.Назовите факторы, влияющие на эффективность измельчения масличных семян</p> <p>37.Основная цель и реализация влаготепловой обработки измельченных масличных семян</p> <p>38.Опишите процесс извлечение масла из маслосодержащего сырья методом прессования</p> <p>39.Назовите факторы, влияющие на эффективность работы шнековых прессов при отжиге масла</p> <p>40.Опишите процесс извлечения масла из маслосодержащего сырья экстракционным методом</p> <p>41.Подготовка маслосодержащего сырья к экстракции</p> <p>42.Растворители, используемые для экстракции масел и требования, предъявляемые к ним</p> <p>43.Что такое мисцелла и как ее получают</p> <p>44.Способы экстракции масла органическими растворителями. Их преимущества и недостатки.</p> <p>45.Методы очистки растительных масел. Какие вещества выделяют с их помощью.</p> <p>46.Какие масла называют сырыми и рафинированными</p> <p>47.Как классифицируются примеси, входящие в состав сырых масел? Назовите полезные примеси и сопутствующие вещества, входящие в состав растительных масел</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>48.Рафинация растительных масел и последовательность ее проведения</p> <p>49.Какие получают виды масла на каждом этапе рафинации? Почему рафинированное масло хуже хранится, чем масло неглубокой очистки</p> <p>50.Опишите основные условия хранения растительных масел</p> <p>51.Опишите основные условия хранения спреда</p> <p>52.Опишите основные условия хранения маргарина</p> <p>53.Характеристика отходов производства от масло семян</p> <p>54.Опишите основные условия хранения шрота</p> <p>55.Опишите основные условия хранения жмыха</p> <p>56.Использование отходов масло семян в народном хозяйстве.</p> <p>57.Какие требования предъявляются к семенам подсолнечника, предназначенного для промышленной переработки, по содержанию сорной и масличной примеси</p> <p>58.Напишите особенности сушки семян подсолнечника в сушилках барабанного типа</p> <p>59.Охарактеризуйте хранение семян подсолнечника в РГС</p> <p>60.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.8 - ПК-2 Способен выявлять и устранять причины, вызывающие ухудшение качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                                      | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-2.1 Критически оценивает эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции из растительного сырья | <p>1.Назовите основные факторы, определяющие качество и безопасность масла</p> <p>2.Дайте характеристику подсолнечника как масличного сырья</p> <p>3.Назовите требования масложировой промышленности к качеству семян подсолнечника</p> <p>4.Назовите какие группы масличных семян выделяют в зависимости от характера и прочности связи оболочки и ядра? Приведите примеры</p> <p>5.Назовите общие принципы приемки масличного сырья и отбора проб</p> <p>6.Охарактеризуйте физические свойства масличных семян, которые необходимо учитывать при организации хранения семян.</p> <p>7.Охарактеризуйте порчи семян при хранении, ее признаки и способы предотвращения</p> <p>8.Дайте определение, что такое критическая влажность и от чего зависит эта величина</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>9. Характеристика состояний масличных семян по жизнеспособности.</p> <p>10. Опишите дыхание семян и факторы, определяющие его интенсивность</p> <p>11. Охарактеризуйте сущность и необходимость послеуборочного дозревания семян</p> <p>12. Опишите жизнедеятельность микрофлоры в семенной массе и меры борьбы с ней.</p> <p>13. Дайте характеристику основных режимов хранения масличных семян</p> <p>14. Опишите способы очистки семян от примесей.</p> <p>15. Опишите физиологические изменения, происходящие в семенах в процессе сушки</p> <p>16. Факторы повышения экономической эффективности производства масложировой продукции</p> <p>17. Дайте определение, что такое качество</p> <p>18. Дайте определение, что такое естественная убыль</p> <p>19. Система показателей абсолютной и сравнительной эффективности производства. Дайте характеристику.</p> <p>20. Дайте понятие и уровни экономической эффективности производства</p> <p>21. Опишите биохимические изменения, происходящие в семенах в процессе сушки</p> <p>22. Опишите процесс удаления примесей: нужные и вредные для использования и хранения.</p> <p>23. Назовите классификацию показателей качества масличных и культур</p> <p>24. Опишите особенности формирования партий семян подсолнечника</p> <p>25. Назовите основные причины снижения всхожести семян при хранении.</p> <p>26. Опишите особенности хранения партий семян, имеющих различные посевные качества.</p> <p>27. Охарактеризуйте какие процессы протекают в семенах масличных культур при хранении</p> <p>28. Дайте определение, что такое абсолютный отход и технический брак</p> <p>29. Охарактеризуйте условия хранения маргариновой продукции</p> <p>30. Охарактеризуйте условия хранения спредов</p> <p>31. Опишите влияние различных видов упаковок на хранение и качество маргарина</p> <p>32. Опишите влияние различных видов упаковок на хранение и качество спреда</p> <p>32. Опишите метод оценки доброкачественности и питательности жмыха</p> <p>33. Опишите метод оценки доброкачественности и питательности шрота</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>34. Назовите какие группы спелости сортов и гибридов подсолнечника существуют</p> <p>35. Назовите на какие группы делят примеси в масличных семенах</p> <p>36. Опишите какие различия между экстенсивной и интенсивной формами расширенного воспроизводства</p> <p>37. Охарактеризуйте издержки производства и себестоимость масложировой продукции</p> <p>38. Резервы и пути повышения эффективности АПК</p> <p>39. Дайте определение, что такое послеуборочное дозревание технической спелости</p> <p>40. Рентабельность агропромышленной продукции и показатели ее измерения. Факторы повышения рентабельности агропромышленного производства.</p> <p>41. Дайте характеристику биологической ценности жмыхов и шротов</p> <p>42. Охарактеризуйте какой обработкой необходимо подвергать прессовой жмых и шрот перед хранением</p> <p>43. Напишите, что относится к органической примеси масличных культур</p> <p>44. Дайте определение, что такое конвективная сушка</p> <p>45. Дайте определение, что такое агент сушки</p> <p>46. Опишите в чем сущность количественно-качественного учета масличных семян</p> <p>47. Опишите какие показатели качества масличных семян используют при количественно-качественном учете семян</p> <p>48. Напишите как рассчитывают размер убыли масличных семян в зависимости от снижения влажности</p> <p>49. Охарактеризуйте от чего зависит размер естественной убыли масличных семян при хранении</p> <p>50. Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян до 3 месяцев хранения</p> <p>51. Напишите как рассчитывается естественная убыль масличных семян свыше 3-х месяцев хранения</p> <p>52. Напишите как рассчитываются общие потери масла с лузгой</p> <p>53. Напишите как рассчитываются неучтенные потери масла</p> <p>54. Опишите какие виды контроля качества продукции применяются в настоящее время</p> <p>55. Назовите и опишите виды потерь продукции в массе и в качестве.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>56.Как распределяется валовая продукция сельского хозяйства в стоимостном выражении</p> <p>57.Напишите факторы, способствующие помутнению масла при хранении и пути их устранения</p> <p>58.Какие продукты относятся к 1 степени качества, дайте их характеристику</p> <p>59.Какие продукты относятся к 2 степени качества, дайте их характеристику</p> <p>60. Какие продукты относятся к 3 степени качества, дайте их характеристику</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.9 - ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.**

| <b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</b>                     | <b>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-4.1 Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | <p>1.Назовите основные требования к хранилищам масличных семян и особенности хранения семян отдельных масличных культур</p> <p>2.Назовите какие основные типы сушилок используют для сушки масличных семян</p> <p>3.Опишите в чем необходимость, цель и параметры технологического контроля при сушке масличных семян</p> <p>4.Охарактеризуйте условия хранения подсолнечного масла</p> <p>5.Назовите основные условия при длительном хранении подсолнечника в зернохранилищах</p> <p>6.Опишите методику определения сорной и масличной примеси в анализируемой пробе</p> <p>7.Опишите порядок определения содержания в семенах подсолнечника пустых, испорченных, поджаренных и поврежденных семян</p> <p>8.Опишите методику определения зараженности в средней пробе, отобранной от каждого слоя</p> <p>9.Опишите порядок определения влажности семян различных масличных растений (подсолнечник, арахис, клещевина)</p> <p>10.Назовите отличительные особенности определения влажности с предварительным подсушиванием</p> <p>11.Назовите базисные и ограничительные нормы при поставках и заготовках подсолнечника</p> <p>12.Назовите ограничительные нормы по влажности семян подсолнечника и сои</p> <p>13.Напишите ограничительные нормы по засоренности семян подсолнечника и сои</p> <p>14.Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>15.Перечислите основные виды вредителей из специализированных вредителей подсолнечника.</p> <p>16.К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность. Дайте характеристику</p> <p>17.Охарактеризуйте кто и с какой целью осуществляет внешний контроль за работой предприятия</p> <p>18.Какие аварийные ситуации в цехах на предприятии возможны, охарактеризуйте.</p> <p>19.Опишите правила безопасности во время работы масличного пресса.</p> <p>20.Опишите правила безопасности во время работы жаровни.</p> <p>21.Опишите пороки майонеза и причины возникновения при хранении</p> <p>22.Опишите пороки маргарина и причины возникновения при хранении</p> <p>23.Опишите пороки спреда и причины возникновения при хранении</p> <p>24.Напишите, что относят к сорной примеси в масличных семенах</p> <p>25.Напишите, что относят к масличной примеси в масличных семенах</p> <p>26.Напишите причины возникновения самосогревания подсолнечника</p> <p>27.Охарактеризуйте все стадии самосогревания подсолнечника</p> <p>28.Опишите способ хранения семян подсолнечника в регулируемой газовой среде</p> <p>29.Напишите допустимые сроки (сут) хранения семян подсолнечника в РГС для партий с различным исходным кислотным числом масла</p> <p>30.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника искусственно охлажденным воздухом</p> <p>31.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника атмосферным воздухом</p> <p>32.Опишите процесс активного вентилирования семян подсолнечника подогретым воздухом</p> <p>33.Опишите технику безопасности и противопожарные мероприятия при сушке семян подсолнечника</p> <p>34.Дайте характеристику упаковок для хранения рафинированного масла</p> <p>35.Дайте характеристику упаковок для хранения нерафинированного масла</p> <p>36.Что собой представляет недоруш. Дайте характеристику.</p> <p>37.Товарооборот на маслоэкстракционных заводах: сущность, состав, значение.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>38.Что такое социальная ответственность бизнеса перед обществом</p> <p>39.Охарактеризуйте понятие управленческой этики</p> <p>40.Социальная ответственность организаций и ее соотношение с юридической и экономической ответственностью</p> <p>41.Опишите какие механические воздействия необходимо применять для обрушивания семян с различными свойствами</p> <p>42.Охарактеризуйте современные разработки направленные на сокращение потерь продукции при хранении</p> <p>43.Напишите пути повышения качества масличных культур в условиях современного сельского хозяйства.</p> <p>44.Опишите какие условия необходимы для проведения активного вентилирования?</p> <p>45.Охарактеризуйте в чем заключаются особенности активного вентилирования семян масличных культур</p> <p>46.Опишите какие режимы хранения масличных семян применяют на практике</p> <p>47.Назовите причины самосогревания</p> <p>48.Дайте характеристику от чего зависит интенсивность дыхания хранящихся семян</p> <p>49.Опишите как соблюдается принцип товарного соседства при хранении маргариновой продукции</p> <p>50. Назовите инструменты для предотвращения и снижения потерь при товародвижении пищевой масложировой продукции</p> <p>51.Перечислите дефекты спредов при неправильном хранении</p> <p>52.Дайте определение, что такое мягкий маргарин</p> <p>53.Дайте определение, что такое твердый маргарин</p> <p>54.Охарактеризуйте требования к упаковке для хранения маргарина и спреда</p> <p>55.Гарантийный срок хранения нефасованного маргарина при различных температурах. Дайте пояснение.</p> <p>56.Опишите какие санитарные требования необходимо предъявлять к производственному оборудованию.</p> <p>57.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в пергамент при различных температурах. Дайте пояснение.</p> <p>58.Опишите какие виды проверки предприятия могут быть</p> <p>59.Гарантийный срок хранения фасованного маргарина в кашированную фольгу при различных температурах. Дайте пояснение.</p> <p>60.Опишите какие правила транспортировки масложировой продукции должны соблюдаться</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

| <b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>                                           | <b>Оцениваемые результаты обучения</b>                          | <b>Описание процедуры оценивания</b>                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционное занятие (посещение лекций)                                                   | Знание теоретического материала по пройденным темам             | Проверка конспектов лекций, тестирование                                                                                                                                  |
| Выполнение практических (лабораторных) работ                                            | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы           | Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование                                                                                              |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование |
| Промежуточная аттестация                                                                | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине    | Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование                                                             |

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная

работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;
- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- ☐ логика рассуждений;
- ☐ неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;
- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- ☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- ☐ самостоятельность,
- ☐ активность интеллектуальной деятельности,
- ☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,
- ☐ умение работать с информацией,
- ☐ умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- ☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;
- ☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

- журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);
- ☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;
- ☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;
- ☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;
- ☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

- графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

- ☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

- ☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

- ☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

- ☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

|                                                                       |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Предел длительности контроля                                          | 45 мин.                                            |
| Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента | 30, согласно плана                                 |
| Последовательность выборки вопросов из каждого раздела                | Определенная по разделам, случайная внутри раздела |
| Критерии оценки:                                                      | Выполнено верно заданий                            |
| «5», если                                                             | (85-100)% правильных ответов                       |
| «4», если                                                             | (70-85)% правильных ответов                        |
| «3», если                                                             | (50-70)% правильных ответов                        |

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других

работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 3 от 26.11.2024 г.



Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

Васильев Игорь Владимирович