Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
Ресурсосберегающие технологии в общественном питании

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.б.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Дуденко Г.А.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) Ресурсосберегающие технологии в общественном питании

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК -4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК 4.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		ОПК 4.2	Понимает сущность технологических процессов производства продукции

b. требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

-методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции различного назначения, нормативную базу в области производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)

-сущность технологических процессов производства продукции (ОПК 4.2)

Уметь:

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)

- принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания (ОПК 4.2)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК 4.1	Знать: методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции различного назначения, нормативную базу в области производства продукции общественного питания	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: определять основные направления по совершенствованию технологических процессов, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Тест (письменно)
2	ОПК 4.2	Знать: сущность технологических процессов производства продукции	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания	Тест (письменно)

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК 4.1 (ОПК 4.2*)			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы	Продемонстрированы основные умения. Решены	Продемонстрированы все основные	Продемонстрированы все основные умения,

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК 4.1 (ОПК 4.2*)			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
	некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)*	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* –Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Ресурсосберегающие технологии в общественном питании» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 7 -ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Ресурсосберегающие технологии в общественном питании»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК 4.1	Б1	76
ОПК 4.2	Б2	82
Итого	(∑Бi)	158
В среднем	(∑Бi)/ n	79

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Ресурсосберегающие технологии в общественном питании»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Управление качеством» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыт деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 4.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Показателем качества продукции называется:

1. качественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее надежность и экологичность;
2. количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;
3. характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество.
4. нет правильного ответа.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2.

Классификация показателей качества продукции по отношению к различным свойствам продукции включает показатели:

1. проектные, производственные, эксплуатационные;
2. базовые, относительные;
3. надежности, технологичности, эргономичности;
4. прогнозируемые, проектные, производственные, эксплуатационные

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 3.

Совокупность операций, включающая выбор номенклатуры показателей качества оцениваемой продукции, определение значений этих показателей и сопоставление их с базовыми, называется:

1. оценкой уровня технологичности продукции;
2. оценкой уровня качества продукции;
3. оценкой конкурентоспособности продукции.
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 2.

вариант задания 4.

Контроль качества условно подразделяют на:

1. предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный);
2. операционный (производственный), выходной (приемочный);
3. предварительный (входной), операционный (производственный);
4. предварительный (входной), выходной (приемочный).

Правильный ответ: 1

вариант задания 5.

В каких тепловых режимах должен осуществляться режим варки?

1. Сильный нагрев для доведения до кипения
2. Слабый нагрев для «тихого кипения»
3. Варка за счёт аккумулированного тепла
4. Все варианты верны

Правильный ответ: 4

вариант задания 6.

Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темно окрашенных продуктов называется:

1. карамелизацией;
2. меланоидинообразованием;
3. гидролизом дисахаридов;
4. брожением

Правильный ответ: 1

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

_____– совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Правильный ответ: Кулинарная готовность (готовность)

вариант задания 2.

Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность - _____.

Правильный ответ: пищевая ценность

вариант задания 3.

_____ - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Правильный ответ: Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат)

вариант задания 4.
_____ - вид преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи
Правильный ответ: Пароконвектомат

<u>4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 4.1 по показателю «Уметь»</u>

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.
Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям, называется:
1. сертификатом соответствия;
2. сертификацией продукции;
3. знаком соответствия.
4. все ответы верны

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 2.
Метод балльной оценки рекомендуется применять для оценки:
1. расхода нового сырья при производстве продукции
2. качества продукции, не поддающейся количественному измерению
3. качества и конкурентоспособности изделия
4. импортной и отечественной продукции

Правильный ответ: 3

вариант задания 3.
Определить количество порций эскалопа, которое можно приготовить из 42 кг свинины обрезной. Норма выхода крупнокусковых полуфабрикатов в кусковой свинине составляет 10,2 %
1. 34
2. 32
3. 37
4. 30

Правильный ответ: 1

вариант задания 4.
Определить количество порций рагу из кролика, которое можно приготовить из 15 кг кролика I категории. Закладка кролика порционными кусками для тушения массой брутто одинакова при использовании кроликов I и П категории упитанности и составляет 105 г
1. 114
2. 140
3. 143
4. 142

Правильный ответ: 3

вариант задания 5.
Почему картофель закладывают перед внесением продуктов, содержащих кислоту?

1. под действием кислоты картофель сильно разваривается
2. под действием кислоты картофель плохо разваривается
3. под действием кислоты картофель приобретает неприятный вкус
4. под действием кислоты картофель приобретает нехарактерный цвет

Правильный ответ: 2

вариант задания 6.

Нормы закладки основных овощей, указанные в рецептуре, могут быть изменены, но не более _____-_____ %, при условии сохранения общей массы закладываемых овощей

1. 3-5
2. 5-10
3. 10-15
4. 15-20

Правильный ответ: 3

вариант задания 7.

Определите норму закладки кофе натурального растворимого в г при замене кофе натурального жареного в количестве 100 г

1. 35
2. 50
3. 75
4. 95

Правильный ответ: 1

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какие основные элементы качества в соответствии с международной практикой включает система качества:

1. контроль проведения испытаний, проектирование, разработка продукции;
2. обеспечение качества;
3. повышение качества;
4. управление качеством.

Правильный ответ: 2, 3, 4

вариант задания 2.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1. брезирование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

Правильный ответ: 1, 4

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между способами обработки сырья и продуктов и технологическими операциями (процессами)

1	механические	1	абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка

2	гидромеханические	2	нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение
3	массообменные	3	гидролиз сахаров и жиров, брожение, ферментация
4	химические, биохимические, микробиологические	4	флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование
5	термические	5	СВЧ-нагрев, ИК-нагрев
		6	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

Правильный ответ: 1-6, 2-4, 3-1, 4-3, 5-2

вариант задания 2.

Установите соответствие между технологическими принципами производства кулинарной продукции

1	Принцип рационального использования сырья и отходов	1	требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева)
2	Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции	2	машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтопригодными
3	Принцип наилучшего использования оборудования	3	предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья
		4	означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 4.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

К механическим потерям при хранении относится:

1. самосогревание
2. распыл
3. усушка
4. прорастание

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.

Расчетное меню представляет собой

1. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд
2. перечень наименований и количества блюд
3. перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда
4. перечень наименований блюд с указанием их стоимости

Правильный ответ: 1

вариант задания 3.

Площадь помещения для хранения продуктов зависит от

1. годового запаса сырья или кулинарных изделий

2.термического сопротивления ограждающих конструкций помещения
3. объема основного помещения для приготовления пищи
4. суточного или сменного запаса сырья или кулинарных изделий
Правильный ответ: 4

вариант задания 4.
Монтажная привязка оборудования определяет
1. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до неподвижных колонн и перегородок
2. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию
3. место положения точек подвода коммуникаций к технологическому оборудованию и указывает расстояние от этих точек до двух взаимно перпендикулярных неподвижных строительных конструкций (стен, колонн, перегородок)
4. расстояние между технологическим оборудованием
Правильный ответ: 3

вариант задания 5.
Совокупность свойств продукции общественного питания, обусловливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств
1. комплекс показателей
2. экспертиза продукции общественного питания
3. качество продукции общественного питания
4. пищевая ценность продукции

Правильный ответ: 3.

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.
Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях общественного питания при научной организации труда?
1. способствует экономии затрат общественного труда
2. способствует повышению качества продукции
3. способствует повышению энергоэффективности
4. способствует экономии сырья в производстве
Правильный ответ: 1, 3

вариант задания 2.
Методы нормирования предполагают анализ конкретного трудового процесса
1. аналитические
2. технические
3. статистические
4. образовательные
Правильный ответ: 1, 3

вариант задания 3.
Тематические блоки, которые необходимо изучать при процессе подготовки и переподготовки кадров в сфере общественного питания
1. знание технических процессов хранения и приготовления продукции
2. персональная гигиена сотрудника
3. организация обслуживания в общественном питании
4. юридические аспекты направления

Правильный ответ: 1, 2, 3

вариант задания 4.

К требованиям по организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания относятся:

1. обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества
2. наличие соответствующей материально-технической базы
3. своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза
4. сокращение звенности продвижения товаров

Правильный ответ: 1, 3, 4

вариант задания 5.

К механическому оборудованию мучного цеха относится:

1. просеиватель
2. тестомесильные машины
3. взбивальные машины
4. холодильные шкафы различной вместимости
5. расстоечные шкафы
6. передвижные стеллажи

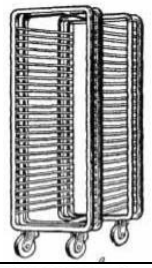
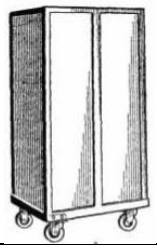
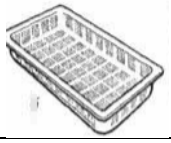
Правильный ответ: 1, 2, 3

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 4.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установить соответствие между функциональными емкостями для перемещения продукции с их названием

1		1	Контейнер передвижной
2		2	Вкладыш перфорированный
3		3	Стеллаж передвижной
		4	Модульная емкость

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2.

вариант задания 2.

Установите соответствие вида контроля

1	Входной контроль	1	осуществляется за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий.
2	Операционный (технологический) контроль	2	контроль качества сырья, материалов, тары, поступающих в производство
3	Приемочный контроль	3	контроль за санитарным и экологическим состоянием территории предприятия
4		4	контроль качества выпускаемой продукции, организуется в зависимости от типа предприятия

Правильный ответ: 1-2, 2- 1, 3-4

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.

Для определения производительности пекарного шкафа необходимо знать

1. Количества изделий на одном листе
2. Температуру в шкафу
3. Число камер в шкафу
4. Время готовки
5. Объём пекарного шкафа

Правильный ответ: 1, 3, 4.

вариант задания 2.

Для определения численности производственных работников, непосредственно занятых в производстве необходимо знать

1. Количества изделий, изготавливаемых за день
2. Норму времени для изготовления единицы продукции
3. Дневной запас продуктов
4. Коэффициент загрузки оборудования
5. Коэффициент трудоемкости

Правильный ответ: 1, 2, 5.

III. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

вариант задания 1.

Определить число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия общественного питания(столовая) если вместимость зала 100 человек, оборачиваемость мест равна 9, а загрузка зала в данный час составляет 70%

Правильный ответ: 630 чел

вариант задания 2.

Определить суточную массу сырья по меню если норма расхода сырья и полуфабрикатов на одно блюдо составляет 500г, а количество реализуемых блюд за день равно 50 шт. (ответ записать в кг)

Правильный ответ: 25 кг

вариант задания 3.

Определить производительность машины для мойки посуды в столовой если максимальная загрузка зала составляет 100 чел., а количество посуды, приходящиеся на 1 посетителя равно 3. (ответ записать в тар./ч)

Правильный ответ: 480 тар/ч

вариант задания 4.

Определить продолжительность работы тестомесильной машины если количество замесов равно 20, а продолжительность одного цикла замеса составляет 6мин. (ответ записать в часах)

Правильный ответ: 2

вариант задания 5.

Определить площадь для хранения продуктов если среднедневное количество продукта составляет 300кг, срок хранения продукта 100 дней, коэффициент учитывающий массу тары 1,5, а норма нагрузки на 1м2 площади пола равен 300 кг/м2. (ответ записать в м^2)

Правильный ответ: 150

Вариант задания 6.

В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической линии было занято 156 человек, после ввода - 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса.

Правильный ответ: 2,25.

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ОПК 4.1 ОПК 4.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК 4.1 ОПК 4.2	60 30 30	
Всего	100	