

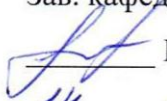
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии переработки растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТПРП

 В.И. Манжесов
14. 12.2015 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.ДВ.5.2 «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности»
для направления 35.03.07 «Технология производства переработки
сельскохозяйственной продукции»
профили подготовки: «Технология производства и переработки продукции
растениеводства», «Технология производства и переработки продукции
животноводства», «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной
продукции» – прикладной бакалавриат**

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-	-	-
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	+	+

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-6	- знать основные биохимические и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции	1-10,12	Сформированные и систематические знания в области производства продуктов питания из растительного сырья направленные на обеспечение качества готовой продукции	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3
ПК-5	-знать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых добавок и БАВ;	2-6,11,12	Сформированные и систематические знания технологических процессов получения продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых добавок и БАВ	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3
ПК-7	- знать факторы, влияющие на технологические параметры производства	1-7	Сформированные и систематические знания в области качества и безопасности	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3

	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;		применения пищевых добавок и БАВ в пищевых производствах					
ПК-9	- знать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;	6,11,12	Сформированные и систематические знания в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых добавок и БАВ	Лекции Практические занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-6	- знать основные биохимические и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
	- уметь решать поставленные задачи профессиональной деятельности в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
	- иметь навыки и /или опыт деятельности в реализации поставленных профессиональных задач;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
ПК-5	- знать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства с использованием пищевых добавок и БАВ;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
	- уметь применять пищевые добавки и БАВ в технологиях переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
	- иметь навыки и /или опыт деятельности использования пищевых добавок и БАВ в технологиях переработки и	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

	хранения продукции растениеводства и животноводства;					
ПК-7	- знать факторы, влияющие на технологические параметры производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3
	- уметь оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;					
	- иметь навыки пользования нормативной документации и законодательной базы					
ПК-9	- знать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из- задания 3.3
	- уметь применять технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;					
	- иметь навыки и /или опыт деятельности использования технологий производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства					

2.4 Критерии зачета

Зачтено выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: обучающийся может классифицировать пищевые добавки и БАВ в зависимости от их технологических функций, знать состав, свойства пищевых добавок в производстве продуктов питания; давать технологическую оценку добавок, анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем, а также по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении типовых ситуационных задач и самостоятельной работы.

Не зачтено выставляется, если обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
Зачтено	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Не зачтено	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста

2.7 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются студенты, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля.

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

3.1 Вопросы к зачету

1. Предмет, цели и задачи курса «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности».
2. Токсичность. Какие факторы важны при определении токсичности.
3. Безопасность применения пищевых добавок.
4. Классификация пищевых красителей.
5. Цветокорректирующие материалы.
6. Загустители и гелеобразователи.
7. Эмульгаторы.
8. Эмульгирующие соли.
9. Стабилизаторы.
10. Пенообразователи.
11. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
12. Кислоты. Регуляторы pH пищевых систем.
13. Подслащивающие вещества.
14. Усилители вкуса и запаха.
15. Ароматизаторы.
16. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат продуктов.
17. Антиокислители. Их роль в сохранении пищевых продуктов.
18. Консерванты. Их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктах.
19. Антибиотики.
20. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.
21. Растворители.
22. Пеногасители.
23. Наполнители.
24. Глазирователи.
25. Разрыхлители.
26. Поверхностно-активные вещества
27. Ферментные препараты.
28. Функциональные пищевые продукты.
29. Балластные вещества как пищевая добавка.
30. Нутрицевтики.
31. Парафармацевтики.
32. Уплотнители.
33. Вредные добавки.
34. Технологические добавки, улучшающие качество хлеба.
35. Технологические добавки, применяемые в кондитерском производстве.
36. Пищевые добавки, применяемые при производстве безалкогольных напитков.
37. Применение пищевых и биологически активных добавок из традиционного и нетрадиционного растительного сырья
38. Витамины макро и микроэлементы.
39. . Теория сбалансированного питания.
40. Биологически активные добавки к пище и их роль.
41. БАД- эубиотики.
42. Виды питания.
43. Биологическая ценность и эффективность продуктов питания.
44. Комбинированные продукты питания.
45. Лечебно-профилактическое питание. Рационы лечебно-профилактического питания.

3.2 Вопросы к экзамену

Учебным планом не предусмотрены.

3.3 Тестовые задания

1. Е 100-182 относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) красители
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

2. Е 200 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) красители
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

3. Е 300 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) красители
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

4. Е 400 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) красители
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

5. Е 450 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) эмульгаторы
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

6. Е 500 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) регуляторы кислотности
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

7. Е 600 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
 - а) усилители вкуса и аромата
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

8. Е 700 – Е800 обозначает
 - а) запасные индексы для другой возможной информации
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы

9. Е 900 и далее относятся к следующей группе пищевых добавок
- а) глазирующие агенты
 - б) консерванты
 - в) антиокислители
 - г) стабилизаторы
10. Доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50% экспериментальных животных
- а) ЛД50
 - б) ДЛ50
 - в) 50ДЛ
 - г) 50ЛД
11. Доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 100% экспериментальных животных
- а) ЛД100
 - б) ДЛ100
 - в) 100ДЛ
 - г) 100ЛД
12. Вещества, имеющие ЛД50 менее 5мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к
- а) чрезвычайно токсичным
 - б) высокотоксичным
 - в) умеренно токсичным
 - г) малотоксичным
13. Вещества, имеющие ЛД50 5 - 50мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к
- а) чрезвычайно токсичным
 - б) высокотоксичным
 - в) умеренно токсичным
 - г) малотоксичным
14. Вещества, имеющие ЛД50 менее 5мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к
- а) чрезвычайно токсичным
 - б) высокотоксичным
 - в) умеренно токсичным
 - г) малотоксичным
15. Вещества, имеющие ЛД50 50-500мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к
- а) чрезвычайно токсичным
 - б) высокотоксичным
 - в) умеренно токсичным
 - г) малотоксичным
16. Вещества, имеющие ЛД50 0,5-5мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к
- а) чрезвычайно токсичным
 - б) высокотоксичным

- в) умеренно токсичным
- г) малотоксичным

17. Вещества, имеющие ЛД50 5-15мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к

- а) практически нетоксичным
- б) высокотоксичным
- в) умеренно токсичным
- г) малотоксичным

18. Вещества, имеющие ЛД50 более 15мг/кг для крысы при пероральном введении относятся к

- а) практически безвредным
- б) высокотоксичным
- в) умеренно токсичным
- г) малотоксичным

19. Эффект воздействия двух или нескольких веществ, при котором одно вещество ослабляет действие другого называется

- а) антагонизм
- б) синергизм
- в) токсичность
- г) канцерогенность

20. Эффект воздействия, превышающий сумму эффектов воздействия каждого фактора в отдельности называется

- а) антагонизм
- б) синергизм
- в) токсичность
- г) канцерогенность

21. Допустимая суточная доза вещества (мг/кг), ежедневное поступление которого не оказывает негативного воздействия на здоровье человека в течение всей жизни

- а) ДСП
- б) ДСД
- в) ПДК
- г) ПДП

22. Допустимое суточное потребление вещества (мг/сут), ежедневное поступление которого не оказывает негативного воздействия на здоровье человека в течение всей жизни

- а) ДСП
- б) ДСД
- в) ПДК
- г) ПДП

23. Для сохранения красного цвета мясopодуктов при обработке применяется

- а) нитрит натрия
- б) сульфат натрия
- в) фосфат натрия
- г) цитрат натрия

24. Пищевые красители, полученные методами синтеза и не встречающиеся в природе

- а) натуральные
- б) синтетические
- в) минеральные

г) цветокорректирующие материалы

25. Вещества, придающие продукту свойства структурированной высокодисперсной системы с жидкой дисперсионной средой, заполняющей каркас, который образован частицами дисперсной фазы

- а) загустители
- б) гелеобразователи
- в) эмульгаторы
- г) стабилизаторы

26. Вещества, продлевающие срок хранения продуктов, защищая их от порчи, вызываемой микроорганизмами

- а) антиокислители
- б) консерванты
- в) влагоудерживающие агенты
- г) пленкообразователи

27 E150 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) красители
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

28 E 250 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) красители
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

29 E 350 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) красители
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

30 E 430 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) красители
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

31 E 480 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) эмульгаторы
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

32 E 550 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) регуляторы кислотности
- б) консерванты

- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

33. Е 650 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) усилители вкуса и аромата
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

34. Е 750 обозначает

- а) запасные индексы для другой возможной информации
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

35. Е 930 относятся к следующей группе пищевых добавок

- а) глазирующие агенты
- б) консерванты
- в) антиокислители
- г) стабилизаторы

36. Пищевые красители, полученные методами синтеза и не встречающиеся в природе

- а) натуральные
- б) синтетические
- в) минеральные
- г) цветокорректирующие материалы

37. Вещества, придающие продукту свойства структурированной высокодисперсной системы с жидкой дисперсионной средой, заполняющей каркас, который образован частицами дисперсной фазы

- а) загустители
- б) гелеобразователи
- в) эмульгаторы
- г) стабилизаторы

38. Наиболее эффективно применение низина в производстве:

- а) стерилизованных консервов;
- б) мясных колбас;
- в) сыров

39. Функциональное назначение антиоксидантов:

- а) улучшать органолептику продукта;
- б) ускорять технологический процесс;
- в) обеспечивать сохранность продукта

40. Наиболее рационально применение антиоксидантов в производстве:

- а) молочных продуктов;
- б) топленных жиров;
- в) сухофруктов

41. Основное свойство эффективного пеногасителя:

- а) высокая растворимость;

- б) низкая растворимость;
- в) избирательная растворимость

42. Для продуктов, плотно обернутых фольгой, используют:

- а) тальк;
- б) диоксид кремния аморфный;
- в) трисилат магния

43. Вещества, не регулирующие консистенцию:

- а) загустители;
- б) стабилизаторы;
- в) ароматизаторы;
- г) гелеобразователи;
- д) эмульгаторы

44. Вещества, повышающие сохранность продукта:

- а) разрыхлители;
- б) эмульгаторы;
- в) антиокислители;
- г) красители;
- д) пленкообразователи

45. Синтетические пищевые красители:

- а) свекольный красный;
- б) индигокармин;
- в) сахарный колер;
- г) каротиноиды;

46. Синтетические сахарозаменители:

- а) глюкоза;
- б) аспартам;
- в) фруктоза;
- г) лактоза;

47. Консерванты, применяемые для производства мясопродуктов:

- а) нитриты;
- б) сахароза;
- в) уксусная кислота;
- г) бензойная кислота

48. В производстве БАД применяют вещества против склеиваемости:

- а) алюмосиликат кальция;
- б) тальк;
- в) силикат магния

49. Пищевая добавка против склеиваемости и комкования обладающая эмульгирующей способностью:

- а) бентонит;
- б) силикат магния;
- в) фосфат кальция

50. Наиболее эффективный способ пеногашения:

- а) физический;
- б) химический;
- в) механический

51. Относительно безвредным считается антибиотик:

- а) батрицин;
- б) нистатин;
- в) низин

52. Для обработки мясного сырья используют антибиотик:

- а) пенициллин;
- б) батрицин;
- в) хлортетрациклин

53. Антибиотики нарушают технологический процесс производства:

- а) хлебобулочных;
- б) пива;
- в) кисломолочных

54. Наилучшие органолептические показатели хлеба обеспечивает ФП:

- а) амилазы;
- б) целлюлоза;
- в) фосфолипаза

55. ФП животного и растительного происхождения:

- а) лизоцим;
- б) липозидаза;
- в) α -амилаза

56. ФП относятся к:

- а) прямым ПД;
- б) вспомогательным;
- в) к обеим группам (по назначению)

57. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в рационе пожилого человека:

- а) 1:0,8:3,5;
- б) 0,8:1:3,5;
- в) 3,5:1:0,8

58. Вещества, способные тормозить процессы старения:

- а) микроэлементы;
- б) витамины;
- в) антиоксиданты

59. Рекомендуемая доза витамина С для пожилого человека (в мг/сут.):

- а) 60-70;
- б) 70-80;
- в) 80-90

60. Дополнительное введение БАД в рационы работников, связанных с вредными производствами:

- а) не допустимо;
- б) необходимо;
- в) желательно

Типовые ситуационные задачи:

1. Пищевые добавки, поступающие в организм, как правило, не остаются бездейственными. Их воздействие на организм зависит от биологической активности пищевых добавок, количества поступления, скорости выведения, способности накапливаться, а также частоты поступления в организм. Иногда малые дозы вещества при частой их применяемости могут оказаться более опасными для организма, чем большие, но редко поступающие.

Для пищевых добавок характерно комбинированное действие, так как они могут взаимодействовать друг с другом, и давать непредвиденный эффект. Так, например, специалистами обнаружено, что сочетание нескольких пищевых добавок «Е» в газированных напитках приводит к образованию бензола. Чем опасен бензол?

2. В последнее время в магазинах появился большой ассортимент продуктов, которые стали неотъемлемой частью нашего питания: супы и вермишель быстрого приготовления, каши-минутки, бульоны, чипсы, сухарики, колбасы, сосиски. Все эти продукты содержат *глутамат натрия – усилитель вкуса*. Почему нужно быть осторожными в его использовании? Какое влияние оказывает на здоровье глутамат натрия?

3. Из названия каждого класса пищевых добавок ясно, для чего они применяются. Однако совсем не ясно как все эти вещества влияют на здоровье человека, а особенно на подростков? Небезопасно ли использование пищевых добавок для здоровья?

4. Мы употребляем различные продукты питания для того, чтобы снабдить организм энергией и питательными веществами. А знаете ли вы отличие между понятиями «пищевые продукты» и «питательные вещества»?

3.4 Реферат

Не предусмотрен

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Аносова М.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Аносова М.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

1-а; 2-б; 3-в; 4-г; 5-а; 6-а; 7-а; 8-а; 9-а; 10-а; 11-а; 12-а; 13-б; 14-а; 15-в; 16-г; 17-а; 18-а; 19-а; 20-б; 21-б; 22-а; 23-а; 24-б; 25-б; 26-б; 27-а; 28-б; 29-в; 30-г; 31-а; 32-а; 33-а; 34-а; 35-а; 36-б; 37-б; 38-в; 39-в; 40-б; 41-б; 42-б; 43-в; 44-д; 45-б; 46-б; 47- а; 48-б; 49- в; 50- б; 51- в; 52- в; 53- в; 54- а; 55- в; 56- в; 57- а; 58- б; 59- б; 60- в.