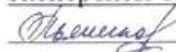


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 18.09.2023 16:43:40
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

« 1 » 06 2023 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания
(наименование дисциплины)

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

ОПОП ВО реализуется по модели дуального обучения

Курск – 2023

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

ТЕМА №1. КЛЮЧЕВЫЕ ПОНЯТИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Приведите одно из определений понятия «проект».
2. Дайте объяснение термину «управление проектами».
3. Назовите основные признаки проекта.
4. Назовите основные конкурирующие ограничения проекта.
Объясните термин «проектный треугольник»
5. Назовите основные методы, инструменты возникновения и становления системы «управление проектами».
6. Назовите субъекты управления проектами.
7. Назовите объекты управления проектами.
8. Назовите основные временные уровни управления проектами.
9. Раскройте понятия «портфель», «программа».
10. Приведите краткий сравнительный обзор управления проектами, программами и портфелями.
11. Назовите основные действующие лица проекта.
12. Дайте определение понятиям «ключевые участники проекта», «команда управления проектом».
13. Назовите основные классические роли, которые должны выполняться в проектной команде для организации её эффективной работы.
14. Основные критерии классификации команд проекта.
15. Назовите основные типы команд проекта и кратко охарактеризуйте их.
16. Назовите основные функции менеджера проекта, куратора проекта.
17. Какие процессы понимаются под формированием и созданием команды?
18. Назовите принципы эффективной командной работы, кратко охарактеризуйте их особенности.
19. Какие функции должен уметь выполнять руководитель команды, чтобы сотрудник эффективно решил поставленную задачу?
20. Дайте определение жизненного цикла команды проекта. Назовите фазы становления эффективной команды.
21. Дайте определение офиса управления проектами и назовите его основные функции.
22. Назовите, в чем основные отличия традиционного менеджмента и управления проектами.
23. Что такое окружение проекта и какое значение оно имеет для эффективности проекта?
24. Перечислите факторы ближнего и внешнего окружения проекта.

25. Дайте определение жизненного цикла проекта. Назовите фазы проекта и основные типы взаимосвязей между фазами.

26. Назовите типы организационных структур управления.

27. Назовите более эффективные структуры управления проектами в различных структурах организации.

28. Дайте определение понятию «корпоративная база знаний» организации, назовите основные виды информации для хранения и извлечения.

29. К какому виду проектов вы бы отнесли:

- 1) проект перестройки системы высшего образования в России;
- 2) запуск межпланетной станции для высадки человека на Марсе;
- 3) проект строительства пирамид в Древнем Египте;
- 4) разработку продуктов питания для предприятия ООО «Перемена».

ТЕМА №2. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Какие существуют классификационные признаки, на основе которых осуществляется систематизация всей совокупности проектов?

2. Назовите группы процессов управления проектами.

3. Какой документ является основным стандартом по управлению проектами? Дайте краткую характеристику.

4. Перечислите области знаний и процессы управления проектами.

5. Приведите определение инициации проекта. Назовите группу процессов инициации проекта.

6. Назовите и дайте краткую характеристику процессам инициации.

7. Назовите группу процессов планирования и дайте краткое описание.

8. Что можно отнести к основным процессам планирования?

9. Назовите группу процессов исполнения проекта и краткое описание.

10. Назовите группу процессов мониторинга и управления, их описание.

11. Назовите группу процессов оценки и завершения. Приведите краткое содержание.

12. Что входит в процесс «мониторинг и управление» расписанием?

13. В чем основное назначение офиса проекта?

14. Перечислите основные функции, закрепленные за офисом проекта.

15. Назовите основную цель мониторинга и управления.

16. Перечислите виды мониторинга при управлении проектами.

17. Перечислите основные требования к системе контроля, основные принципы построения эффективной системы контроля.

18. Назовите содержание процессов анализа при оценке результатов проекта.

19. Назовите основные процессы анализа, их содержание.

20. Назовите вспомогательные процессы анализа и содержание задач.

21. Перечислите основные и вспомогательные процессы контроля.

ТЕМА №3. УПРАВЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЕМ ПРОЕКТА И ИНТЕГРАЦИЕЙ

1. Какие процессы и действия включает в себя управление интеграцией?
2. Какие характеристики включает в себя интеграцией в контакте управления проектами?
3. Какие элементы входят в процессы управления интеграцией?
4. Для чего разрабатывается устав проекта?
5. Из каких основных пунктов состоит план управления проектами?
6. Что понимается под термином руководство и управление исполнением проекта?
7. На что направлен процесс мониторинга и управление работами проекта?
8. Из каких действий состоит процесс осуществления общего управления изменениями проекта?
9. Какие действия необходимо провести для административного завершения проекта и операции?
10. Назовите основные компоненты входящие в общую схему процессов управления содержанием проекта.
11. Что может означать термин «содержание» в контексте проекта?
12. Что представляет собой сбор требований в управлении проектом?
13. Какие групповые мероприятия и творческие методы можно использовать для выявления требований к проекту и продукту.
14. В чем отличие методов «мозгового штурма» и метода номинальных групп.
15. Что понимается под действием содержание проекта и какие пункты в него входят.
16. Что такое «декомпозиция»?
17. В чем отличие между терминами «подтверждение содержания» и «контроль качества».
18. Какие изменения неизбежны при управлении проектами, перечислите эти изменения.
19. Какие операции включаются управление сроками проекта.
20. Какие типы зависимостей включает метод диаграмм предшествования, перечислите их.
21. Перечислите методы определения последовательности операций.
22. Назовите инструменты и методы оценки рисков.
23. Какие инструменты и методы оценки длительности операций вы знаете.
24. В чем сущность метода оценки по трем точкам (PERT)?

ТЕМА №4. УПРАВЛЕНИЕ СТОИМОСТЬЮ ПРОЕКТА

1. Какие элементы учитываются при определении стоимости проекта?
2. Какова цель управления стоимостью проекта?

3. С помощью каких документов осуществляется управление стоимостью проекта?
4. Как соотносится управление стоимостью проекта с его жизненным циклом?
5. Как можно классифицировать затраты по проекту?
6. Перечислите основные этапы техники оценки затрат проекта.
7. Для чего необходим контроль стоимости проекта?
8. Какие методы контроля стоимости проекта вы знаете?
9. Какие функции выполняет контроль стоимости проекта?
10. На каких базовых показателях основывается контроль стоимости проекта?
11. В чем преимущества и недостатки традиционного метода контроля стоимости проекта?
12. Какие показатели используются при традиционном методе контроля стоимости?
13. В чем особенности метода освоенного объема? В чем его преимущества перед традиционным методом контроля стоимости?
14. Что такое освоенный объем?
15. Как рассчитывается отклонение по затратам?
16. Как рассчитывается отклонение по расписанию?
17. Для чего необходимо прогнозирование затрат? Как рассчитывается оценка конечной стоимости проекта?
18. Что такое бюджетирование проекта?
19. Какие виды бюджетов разрабатываются на разных стадиях жизненного цикла проекта?
20. В каком виде может быть представлен бюджет затрат проекта?

ТЕМА №5. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОЕКТА И КОММУНИКАЦИЯМИ ПРОЕКТА

1. Что такое качество проекта?
2. Перечислите процессы управления качеством проекта.
3. Перечислите методы контроля качества проекта.
4. Что такое аудит качества?
5. Что такое коммуникационное взаимодействие в проекте?
6. Перечислите правила организации коммуникаций в проекте.
7. В чем состоит процесс планирования коммуникаций в проекте?
8. Какие элементы включает в себя план управления коммуникациями в проекте?
9. В чем сущность распространения информации в проекте?
10. Перечислите содержательные элементы отчетности о ходе выполнения проекта
11. Что такое изменения проекта?
12. В чем возможные причины изменений?

13. Перечислите процедуры управления изменениями.
14. Опишите алгоритм управления изменениями.
15. Перечислите основные процессы завершения проекта.
16. Какова главная цель управления временем в проекте?
17. Что необходимо сделать для создания обоснованного календарного плана?
18. Что такое трудоемкость работ?
19. Перечислите факторы, влияющие на длительность задачи.
20. Что показывает диаграмма Ганта?
21. Что отражено в сетевом графике?
22. Что такое критический путь проекта?
23. Где в сетевом графике находятся резервы времени?
24. Что определяется в ходе прямого и обратного анализов?
25. Перечислите правила построения сетевого графика.
26. В каком случае построение диаграммы Ганта начинается от даты окончания проекта?
27. Что является итоговым документом планирования времени в проекте?
28. Какие методы применяются для выравнивания ресурсных конфликтов в проекте?
29. Перечислите методы оптимизации критического пути проекта.
30. К чему может привести оптимизация критического пути проекта?

ТЕМА №6. УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ ПРОЕКТА

1. Перечислите факторы неопределенности и риска в процессе принятия решений.
2. Дайте определение понятиям «неопределенность», «риск», «вероятность риска».
3. Что такое измерение рисков?
4. Назовите три возможных экономических результата риска.
5. Дайте определение понятию «управление рисками».
6. Раскройте содержание управления рисками.
7. Дайте определение понятию «анализ рисков».
8. Какие виды оценки риска Вам известны?
9. Перечислите методы снижения рисков.
10. Что такое страхование рисков и каким образом используется при снижении рисков?
11. Как использовать распределение рисков между участниками проекта?
 1. Дайте определение понятию «риск».
 2. В чем вы видите источники риска?
 3. Перечислите элементы риска и охарактеризуйте их.
 4. В чем состоит процесс планирования управления рисками?
 5. Что такое идентификация рисков? В чем суть этой процедуры?

6. Перечислите методы идентификации рисков.
7. Дайте классификацию видов рисков в проекте.
8. Что такое прямые и косвенные убытки?
9. Что такое качественный анализ рисков?
10. Назовите методы качественного анализа рисков.
11. Что такое статус риска и как он определяется?
12. Что такое миграция рисков?
13. Назовите виды стратегий реагирования на риски.
14. Что такое планирование реагирования на риски? Обозначьте структуру плана антирисковых мероприятий.
15. Определите методы риск-менеджмента.
16. Что включает в себя процесс минимизации рисков?
17. Что такое мониторинг рисков? 18. Что включает в себя мониторинг рисков?

ТЕМА № 7. МЕТОДЫ ОЦЕНКИ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Дайте определение понятию «мониторинг проекта».
2. Перечислите технические составляющие мониторинга проекта.
3. Какие виды экспертной оценки вам известны?
4. Что такое эффективность проекта? Какие современные подходы к этому понятию вам известны?
5. В чем сущность подхода к оценке эффективности проекта «с точки зрения держателей акций»?
6. Перечислите методы оценки экономической эффективности проекта.
7. По каким критериям можно оценить эффективность проекта без экономических показателей?
8. По каким критериям можно оценить эффективность социального проекта
9. Какие существуют методы управления проектами.
10. В чем отличие метода от методологии управления проектами.
11. Перечислите методологии применяемые для управления проектами.
12. Что относится к классическому между управлением проектами. В чем он заключается.
13. Какой метод относится к гибкому управлению проектами.
14. Достоинства и недостатки метода Waterfall.
15. Достоинства и недостатки метода Agile.

ТЕМА №8. РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И АНАЛИЗ ИХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

1. Какие негативные последствия возникают при алиментарной недостаточности?

2. Что представляет собой белково-энергетическая недостаточности?
5. Что понимается под авитаминозами?
6. Что понимается под гиповитаминозами?
8. Чем характеризуются нарушения ассимиляции витаминов?
10. Чем характеризуется недостаточность витамина А?
11. Чем характеризуется недостаточность витамина D?
12. Чем характеризуется недостаточность витамина Е?
13. Каковы причины и последствия недостаточности В₁?
14. Каковы причины и последствия недостаточности В₂?
15. Каковы причины и последствия недостаточности В₆?
16. Каковы причины и последствия недостаточности В₁₂?
17. Каковы причины и последствия недостаточности фолиевой кислоты?
20. Чем характеризуется недостаточность железа?
22. Чем характеризуется недостаточность хрома в рационе питания человека?
24. Чем характеризуется дефицит йода в организме человека, каковы нормы потребления?
25. Чем характеризуется дефицит селена в организме человека, каковы нормы потребления?
26. Чем характеризуется дефицит цинка в организме человека, каковы нормы потребления?
27. Чем характеризуется дефицит марганца в организме человека, каковы нормы потребления?
28. Чем характеризуется дефицит кобальта в организме человека, каковы нормы потребления?
29. Чем характеризуется дефицит фтора в организме человека, каковы нормы потребления?
30. С какими болезнями связывают избыточное питание?
31. Как ожирение связано с питанием?
32. Как влияет избыточное потребление белковой пищи на организм человека?
33. Что понимается под пищевой ценностью пищевых продуктов?
34. Что понимается под биологической ценностью пищевых продуктов?
35. Что понимается под энергетической ценностью пищевых продуктов?
36. Сущность метода ранговой корреляции.
37. Дать определение коэффициента ранговой корреляции Кендалла.
38. Определение коэффициента ранговой корреляции Спирмена.
39. Определение коэффициента конкордации Кендалла.
40. Раскройте сущность метода SWN и PEST -анализа.
41. Какие характеристики рынка целесообразно изучать при SWN и PEST - анализе?

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

ТЕМА №1. КЛЮЧЕВЫЕ ПОНЯТИЯ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Цель проекта – это: _____
2. Реализация проекта – это: _____

3. Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?

4. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?

5. Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:

6. Участники проекта – это:

7. Что такое предметная область проекта?

8. Для чего предназначен метод критического пути при управлении проектами?

9. Какие факторы необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта?

10. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?

11. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации –

12. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит _____

13. Организационная структура – это ...

1)совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений и

2)связей между ними

3)команда проекта под руководством менеджера проекта

4)организационно-правовая документация предприятия, реализующего проект

5)документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации

14. Ключевое преимущество управления проектами

1)экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения

2)эффективных методов, технологий и инструментов управления

3)возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта

4)возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта

5)формирование эффективной команды по реализации поставленной цели

15. Веха – это ...

1)набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта

2)полный набор последовательных работ проекта

3)ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом его реализации

16. Проект отличается от процессной деятельности тем, что ...

1)проект является непрерывной деятельностью, а процесс – единоразовым мероприятием

2)проект поддерживает неизменность организации, а процессы способствуют ее изменению

3)процессы в организации цикличны, они повторяются, а проект – уникален, он всегда имеет дату начала и окончания

4) процессы в организации регламентируются документально, проекты не требуют документального оформления

17. Окружение проекта – это ...

1) среда проекта, порождающая совокупность внутренних или внешних сил, которые способствуют или мешают достижению цели проекта

2) совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта

3) группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент) организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей

4) местоположение реализации проекта и близлежащие районы

18. На стадии разработки проекта

1) расходуется 9-15% ресурсов проекта

2) расходуется 65-80% ресурсов проекта

3) ресурсы проекта не расходуются

19. Проект – это ...

1) инженерная, техническая, организационно-правовая документация по реализации запланированного мероприятия

2) ограниченное по времени, целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к качеству результатов, с ограничениями расходования средств и со специфической организацией

3) группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент), организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей

4) совокупность работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено с целью достижения поставленной цели

20. Цель проекта – это ...

1) желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения

2) направления и основные принципы осуществления проекта

3) получение прибыли причина существования проекта

ТЕМА №2. ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТАМИ

1. Стратегия проекта – это ...

2. Задачи, которые включает формирование концепции проекта ____

3. Последовательность процессов определения целей и задач ____

4. Завершающая стадия планирования предметной области проекта _____

5. Последовательность действий по планированию материальных ресурсов проекта _____

6. Составляющие стадии реализации проекта _____

7. Завершение проекта – это стадия процесса управления проектом, включающая процессы ...

8. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?

9. Перечислите процессы управления содержанием проекта:

- 1) сбор требований
- 2) управление содержанием
- 3) определение содержания
- 4) факторы среды предприятия
- 5) создание иерархической структуры работ
- 6) подтверждение содержания
- 7) обоснование плана управления проектом

10. Концепция проекта ...

- 1) должна быть согласована ключевыми участниками проекта: заказчиком, инвестором, спонсором и др.
- 2) обязательно содержит описание целей проекта, его основных параметров
- 3) утверждается в завершении фазы инициации проекта
- 4) обязательно содержит сводный календарный план проектных работ
- 5) обязательно должна быть оформлена в виде паспорта проекта
- 6) обязательно должна содержать концепции по управлению коммуникациями, поставками и контрактами

11. Критерии, которым должна соответствовать SMART-цель

- 1) Цель должна быть измеримой, т.е. должны быть указаны конкретные показатели и их значения, по которым определяется степень достижения цели
- 2) Цель должна быть согласована всеми заинтересованными сторонами
- 3) Должна быть определена дата достижения цели
- 4) Цель должна быть сформулирована в одном предложении
- 5) Цель должна включать в себя перечень ответственных за ее достижение

12. Задачи, которые включает формирование концепции проекта

- 1) Анализ проблемы и потребности в проекте
- 2) Сбор исходных данных
- 3) Определение целей и задач проекта
- 4) Разработка концепции по отдельным функциям управления проектом
- 5) Организация и контроль выполнения работ
- 6) Утверждение окончательного бюджета проекта
- 7) Подписание контрактов и контроль за их выполнением

13. Стратегия проекта – это ...

- 1) желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения
- 2) направления и основные принципы осуществления проекта
- 3) получение прибыли причина существования проекта

14. Наибольшее влияние на проект оказывают ...

- 1) экономические и правовые факторы
- 2) экологические факторы и инфраструктура
- 3) культурно-социальные факторы

4)политические и экономические факторы

15. Предметная область проекта

1)совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта

2)результаты проекта

3)местоположение проектного офиса

4)группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент), организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей

16. Фаза проекта – это ...

1)набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта

2)полный набор последовательных работ проекта

3)ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом его реализации

17.Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения

1)Социальные и инвестиционные

2)Экономические и инновационные

3)Организационные и экономические

18. Последовательность в иерархической структуре целей и задач (сверху вниз)

1)Миссия

2)Стратегическая цель

3)Тактические цели

4)Оперативные задачи

19. Непосредственное инициирование проекта включает в себя ...

1)Принятие решения о начале проекта

2)Определение и назначение управляющего проектом

3)Принятие решения об обеспечении ресурсами выполнения первой фазы проекта

4)Анализ проблемы и потребности в проекте

5)Сбор исходных данных

6)Организация и контроль выполнения работ

7)Утверждение окончательного сводного плана управления проектом

20. Инициация проекта – это стадия процесса управления проектом, результатом которой является ...

1)санкционирование начала проекта

2)утверждение сводного плана

3)окончание проектных работ

4)архивирование проектной документации и извлеченные уроки

ТЕМА №3. УПРАВЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЕМ ПРОЕКТА И ИНТЕГРАЦИЕЙ

1. Обозначьте, какие процессы включает в себя управление интеграцией проекта: _____

2. Что такое интеграция? _____
3. Какие процессы и действия включает в себя управление интеграцией проекта? _____
4. Процессы управления коммуникациями в проекте осуществляются, как правило, в следующей последовательности: _____
5. Из каких основных пунктов состоит план управления проектами?
6. Что такое «декомпозиция»?
7. Обозначьте, какие процессы включает в себя управление интеграцией проекта:
 - 1) разработка устава
 - 2) разработка плана управления проектом
 - 2) выработка данных проекта, таких как стоимость, расписание
 - 3) руководство и управление исполнением проекта
 - 4) предоставление прогнозов, позволяющих корректировать информацию о текущей стоимости и текущем расписании
 - 5) мониторинг и управление работами проекта
 - 6) осуществление общего управления изменениями
 - 7) завершение проекта или фазы

ТЕМА №4. УПРАВЛЕНИЕ СТОИМОСТЬЮ ПРОЕКТА

1. Способа финансирования проектов _____
2. Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта? _____
3. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является: _____
4. Финансовым результатом инвестиционного проекта является _____
5. Что такое управление стоимостью проекта? _____
6. На какой стадии планирования жизненного цикла происходит разработка плана управления стоимостью? _____
7. Какие процессы включает в себя управление стоимостью проекта? _____
8. Какой процесс не входит в группу процессов управления стоимостью проекта? _____
9. Перечислите методы контроля стоимости проекта _____
10. Что такое бюджетирование проекта? _____

ТЕМА №5. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОЕКТА И КОММУНИКАЦИЯМИ ПРОЕКТА

1. Анализ состояния и обеспечение качества в проекте включает ...
2. Организация и осуществление контроля качества в проекте включает ...
3. Контроль и регулирование контрактов включает ...
4. Качество проекта это
5. Перечислите методы контроля качества проекта: _____
6. Что показывает диаграмма Ганта?

7. Что такое критический путь проекта?
8. Перечислите методы оптимизации критического пути проекта.
9. К чему может привести оптимизация критического пути проекта?
10. Процессы управления человеческими ресурсами проекта осуществляются, как правило, в следующей последовательности: 1 разработка плана управления человеческими ресурсами, 2 набор команды проекта, 3 управление командой проекта, 4 развитие команды проекта
11. Процессы управления коммуникациями в проекте осуществляются, как правило, в следующей последовательности: 1 определение заинтересованных сторон проекта, планирование коммуникаций, 2 распространение информации, 3 управление ожиданиями заинтересованных сторон проекта, 4 подготовка отчетов об исполнении
12. Инновационные проекты отличаются ...
 - 1) высокой степенью неопределенности и рисков
 - 2) целью проекта является получение прибыли на вложенные средства
 - 3) необходимостью использовать функциональные организационные структуры
 - 4) большим объемом проектной документации

ТЕМА №6. УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ ПРОЕКТА

1. Что такое риск?
2. Назовите три возможных экономических результата риска.
3. Дайте определение понятию «анализ рисков».
4. Перечислите методы идентификации рисков.
5. Дайте определение понятию «управление рисками».

ТЕМА №8. РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И АНАЛИЗ ИХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

1. Разработка продукта — это _____
2. Что лежит в основе разработки продукта — _____
3. Разработка нового продукта помогает решить следующие задачи: _____
4. В разработку нового продукта питания вовлечены специалисты разных направлений: _____
5. Виды нового продукта: _____
6. Этапы разработки продукта _____
7. Здоровое питание – это _____
8. Режим питания – это _____
9. Здоровым питанием предусмотрено ежедневное потребление: _____
10. Макронутриентами являются: _____
11. Микронутриенты – это _____
12. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров, углеводов должно составлять: _____
13. Главная функция углеводов – _____

14. Пищевая ценность белка зависит от содержания: _____
15. Самое большое количество витамина С содержится: _____
16. У человека снижается работоспособность, активность, возникает авитаминоз при нехватке в организме: _____
17. Витамин Е содержится в большей мере: _____
18. Какой витамин называют "витамином роста"? _____
19. Источники витамина А находятся: _____
20. Наименьшей термоустойчивостью при кулинарной обработке обладает витамин: _____
21. Что является источником кальция? _____
22. Пищевая ценность обусловлена: _____
- 1) высоким содержанием белков растительного происхождения;
 - 2) хорошими органолептическими показателями;
 - 3) отсутствием зависимости;
 - 4) содержанием минеральных веществ, витаминов.
23. Магний оказывает влияние на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего данный макроэлемент присутствует: _____
24. Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон: _____
25. Какие критерии оказывают влияние на конкурентоспособность продовольственных товаров _____
26. Укажите направления, по которым целесообразно проводить анализ характеристик основных конкурентов _____
27. Конкурентоспособность товара - это: _____
28. Методы оценки конкурентоспособности: _____
29. Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименованию оборудования определенного действия: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Группы витаминов	Витамины
1. Жирорастворимые	А) Ретинол (витамин А)
	Б) Кальциферолы (витамин D)
	В) Токоферолы (витамин Е)
	В) Филлохиноны (витамин К)
2. Водорастворимые	Г) Аскорбиновая кислота (витамин С)
	Д) Тиофлавоноиды (витамин Р)
	Ж) Тиамин (витамин В ₁)
	З) Рибофлавин (витамин В ₂)
	И) Пиридоксин (витамин В ₆)
	К) Ниацин (витамин РР, витамин В ₃ , никотиновая кислота)
	Л) Цианокобаламин (витамин В ₁₂)
	М) Фолицин (фолиевая кислота, витамин В ₉)
	Н) Пантотеновая кислота (витамин

	В ₅)
	О) Биотин (витамин Н)
3. Витаминоподобные вещества	Р) Холин (витамин В ₄)
	С) Миоинозит (инозит, мезоинозит, витамин В ₈)
	Т) S-метилметионин (витамин U)
	У) Липоевая кислота (тиоктовая кислота)
	Ф) Оротовая кислота (витамин В ₁₃)
	Х) Пангамовая кислота (витамин В ₁₅)

30. Задание на установление правильной последовательности: Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:

1- белки 2- полипептиды 3 -аминокислоты 4 - пептиды

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

ТЕМА №8. РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И АНАЛИЗ ИХ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

Производственная задача №1.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлеба Дарницкий (мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорт, дрожжи прессованные, соль) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья			
	М1	М2	М3	М4
Белки	8,9	11,5	0	12,7
Жиры	1,7	1,45	0	2,7
Углеводы	61,8	73,81	0	8,5

Производственная задача №2.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлеба российского (мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорт, дрожжи прессованные, соль, патока или повидло яблочное) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья				
	М1	М2	М3	М4	М5
Белки	8,9	10,3	12,7	0	0/0,4

Жиры	1,7	1,1	2,7	0	0,3/0
Углеводы	61,8	68,9	8,5	0	78,3/65,0

Производственная задача №3.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлеба деликатесного (мука ржаная хлебопекарная сеяная, мука пшеничная высшего сорт, солод ржаной не ферментированный, дрожжи прессованные, соль, патока, тмин) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья						
	М1	М2	М3	М4	М5	М6	М7
Белки	6,9	10,3	9,0	12,7	0	0	19,77
Жиры	1,4	1,1	1,0	2,7	0	0,3	14,59
Углеводы	63,3	68,9	80,0	8,5	0	78,3	11,9

Производственная задача №4.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлеба столичного (мука ржаная обдирная, мука пшеничная 1 сорт, дрожжи прессованные, соль, сахар) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья				
	М1	М2	М3	М4	М5
Белки	8,9	11,5	12,7	0	0
Жиры	1,7	1,45	2,7	0	0
Углеводы	61,8	73,81	8,5	0	99,8

Производственная задача №5.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлеба ржано-пшеничного (мука ржано-пшеничная обдирная, солод ржаной красный, дрожжи прессованные, масло растительное) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья			
	М1	М2	М3	М4
Белки	12,8	9,8	12,7	0
Жиры	1,5	1,2	2,7	0
Углеводы	76,2	66,4	8,5	0

Производственная задача №6.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки плетенки с маком (мука пшеничная высшего сорт, дрожжи прессованные, соль, сахар, маргарин, масло растительное, мак) для выработки продукта содержащего не менее 7% белков, не более 3% жиров и 52 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья						
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Белки	10,3	12,7	0	0	0,1	0	17,5
Жиры	1,1	2,7	0	0	60	99,9	47,5
Углеводы	68,9	8,5	0	99,8	0,8	0	2

Производственная задача №7.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки булки (мука пшеничная первого сорт, дрожжи прессованные, соль, сахар, маргарин, сыворотка, масло растительное) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 2% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья						
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Белки	11,5	12,7	0	0	0,1	0,8	0
Жиры	1,45	2,7	0	0	60	0,2	99,9
Углеводы	73,81	8,5	0	99,8	0,8	3,5	0

Производственная задача №8.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки сайки (мука пшеничная высшего сорт, дрожжи прессованные, соль, сахар, маргарин, изюм, масло горчичное, масло растительное) для выработки продукта содержащего не менее 6% белков, не более 3% жиров и 60 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья							
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8
Белки	10,3	12,7	0	0	0,1	2,9	0	0
Жиры	1,1	2,7	0	0	60	0,6	99,8	99,9
Углеводы	68,9	8,5	0	99,8	0,8	66	0	0

Производственная задача №9.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки хлебцов (мука пшеничная высшего сорт, сахар, масло животное, соль,

дрожжи прессованные, отруби, масло растительное) для выработки продукта содержащего не менее 7% белков, не более 2% жиров и 45 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья						
	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7
Белки	10,3	0	0,5	0	12,7	17,3	0
Жиры	1,1	0	82,5	0	2,7	7,03	99,9
Углеводы	68,9	99,8	0,8	0	8,5	66,22	0

Производственная задача №10.

Предприятие может использовать следующее сырье для выработки булочки русской (мука пшеничная первого сорт, соль, дрожжи прессованные, сахар, маргарин, масло растительное) для выработки продукта содержащего не менее 8% белков, не более 10% жиров и 70 % углеводов. Содержание питательных веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1. Подобрать компоненты сырьевой смеси, удовлетворяющей по содержанию пищевых веществ и смоделировать рецептуру.

Питательные вещества	Вид сырья					
	M1	M2	M3	M4	M5	M6
Белки	11,5	0	12,7	0	0,1	0
Жиры	1,45	0	2,7	0	60	99,9
Углеводы	73,81	0	8,5	99,8	0,8	0

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1.1. Инновационные проекты отличаются ...

- 1) высокой степенью неопределенности и рисков
- 2) целью проекта является получение прибыли на вложенные средства
- 3) необходимостью использовать функциональные организационные структуры
- 4) большим объемом проектной документации

1.2. Организационная структура – это ...

1. совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений и
2. связей между ними
3. команда проекта под руководством менеджера проекта
4. организационно-правовая документация предприятия, реализующего проект
5. документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации

1.3 Ключевое преимущество управления проектами

1. экономия времени и ресурсов на реализацию проекта за счет применения
2. эффективных методов, технологий и инструментов управления
3. возможность с помощью инструментов планирования смоделировать детально и формализовать реализацию проекта
4. возможность осуществить объективную оценку экономической эффективности инвестиционного проекта
5. формирование эффективной команды по реализации поставленной цели

1.4 Веха – это ...

1. набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта
2. полный набор последовательных работ проекта
3. ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом
4. его реализации

1.5 Проект отличается от процессной деятельности тем, что ...

1. проект является непрерывной деятельностью, а процесс – единоразовым мероприятием
2. проект поддерживает неизменность организации, а процессы способствуют ее изменению
3. процессы в организации цикличны, они повторяются, а проект – уникален, он всегда
4. имеет дату начала и окончания

5. процессы в организации регламентируются документально, проекты не требуют документального оформления
- 1.6 Окружение проекта – это ...
 1. среда проекта, порождающая совокупность внутренних или внешних сил, которые
 2. способствуют или мешают достижению цели проекта
 3. совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта
 4. группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент, организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей
 5. местоположение реализации проекта и близлежащие районы
- 1.7 На стадии разработки проекта
 1. расходуется 9-15% ресурсов проекта
 2. расходуется 65-80% ресурсов проекта
 3. ресурсы проекта не расходуются
- 1.8 Проект – это ...
 1. инженерная, техническая, организационно-правовая документация по реализации запланированного мероприятия
 2. ограниченное по времени, целенаправленное изменение отдельной системы с
 3. установленными требованиями к качеству результатов, с ограничениями расходования
 4. средств и со специфической организацией
 5. группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент, организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей
 6. совокупность работ, продуктов и услуг, производство которых должно быть обеспечено с целью достижения поставленной цели
- 1.9 Наибольшее влияние на проект оказывают ...
 1. экономические и правовые факторы
 2. экологические факторы и инфраструктура
 3. культурно-социальные факторы
 4. политические и экономические факторы
- 1.10 Предметная область проекта
 1. совокупность проектных работ, продуктов и услуг, производство которых должно
 2. быть обеспечено в рамках осуществляемого проекта
 3. результаты проекта
 4. местоположение проектного офиса
 5. группа элементов (включающих как людей, так и технические элемент, организованных таким образом, что они в состоянии действовать как единое целое в целях достижения поставленных перед ними целей
- 1.11 Фаза проекта – это ...

1. набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых
 2. достигается один из основных результатов проекта
 3. полный набор последовательных работ проекта
 4. ключевое событие проекта, используемое для осуществления контроля над ходом его реализации
- 1.12 Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения
1. Социальные и инвестиционные
 2. Экономические и инновационные
 3. Организационные и экономические
- 1.13. Последовательность в иерархической структуре целей и задач (сверху вниз)
1. Миссия
 2. Стратегическая цель
 3. Тактические цели
 4. Оперативные задачи
- 1.14 Цель проекта – это ...
1. желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления
 2. проекта в заданных условиях его выполнения
 3. направления и основные принципы осуществления проекта
 4. получение прибыли
 5. причина существования проекта
- 1.15 Непосредственное инициирование проекта включает в себя ...
1. Принятие решения о начале проекта
 2. Определение и назначение управляющего проектом
 3. Принятие решения об обеспечении ресурсами выполнения первой фазы проекта
 4. Анализ проблемы и потребности в проекте
 5. Сбор исходных данных
 6. Организация и контроль выполнения работ
 7. Утверждение окончательного сводного плана управления проектом
- 1.16 Инициация проекта – это стадия процесса управления проектом, результатом которой является ...
1. санкционирование начала проекта
 2. утверждение сводного плана
 3. окончание проектных работ
 4. архивирование проектной документации и извлеченные уроки
- 1.17. Стратегия проекта – это ...
1. желаемый результат деятельности, достигаемый в итоге успешного осуществления проекта в заданных условиях его выполнения
 2. направления и основные принципы осуществления проекта
 3. получение прибыли
 4. причина существования проекта
- 1.18. Задачи, которые включает формирование концепции проекта

1. Анализ проблемы и потребности в проекте
 2. Сбор исходных данных
 3. Определение целей и задач проекта
 4. Разработка концепции по отдельным функциям управления проекта
 5. Организация и контроль выполнения работ
 6. Утверждение окончательного бюджета проекта
 7. Подписание контрактов и контроль за их выполнением
- 1.19. Критерии, которым должна соответствовать SMART-цель
1. Цель должна быть измеримой, т.е. должны быть указаны конкретные показатели и
 2. их значения, по которым определяется степень достижения цели
 3. Цель должна быть согласована всеми заинтересованными сторонами
 4. Должна быть определена дата достижения цели
 5. Цель должна быть сформулирована в одном предложении
 6. Цель должна включать в себя перечень ответственных за ее достижение
- 1.20. Концепция проекта ...
1. должна быть согласована ключевыми участниками проекта: заказчиком, инвестором,
 2. спонсором и др.
 3. обязательно содержит описание целей проекта, его основных параметров
 4. утверждается в завершении фазы инициации проекта
 5. обязательно содержит сводный календарный план проектных работ
 6. обязательно должна быть оформлена в виде паспорта проекта
 7. обязательно должна содержать концепции по управлению коммуникациями, поставками и контрактами

2 Вопросы в открытой форме

- 2.1. Цель проекта – это: _____
- 2.2. Реализация проекта – это: _____
- 2.3. Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?
- 2.4. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?
- 2.5. Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:

- 2.6. Участники проекта – это:
- 2.7. Что такое предметная область проекта?
- 2.8. Для чего предназначен метод критического пути при управлении проектами?
- 2.9. Какие факторы необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта?
- 2.10. Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта?

- 2.11. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – _____
- 2.12. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит _____
- 2.13. Стратегия проекта – это ...
- 2.14. Задачи, которые включает формирование концепции проекта _____
- 2.15. Последовательность процессов определения целей и задач _____
- 2.16. Завершающая стадия планирования предметной области проекта _____
- 2.17. Последовательность действий по планированию материальных ресурсов проекта _____
- 2.18. Составляющие стадии реализации проекта _____
- 2.19. Завершение проекта – это стадия процесса управления проектом, включающая процессы ...
- 2.20. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?
- 2.21. Обозначьте, какие процессы включает в себя управление интеграцией проекта: _____
- 2.22. Что такое интеграция? _____
- 2.23. Какие процессы и действия включает в себя управление интеграцией проекта? _____
- 2.24. Процессы управления коммуникациями в проекте осуществляются, как правило, в следующей последовательности: _____
- 2.25. Из каких основных пунктов состоит план управления проектами?
- 2.26. Что такое «декомпозиция»?
- 2.27. Способы финансирования проектов _____
- 2.28. Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта? _____
- 2.29. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является: _____
- 2.30. Финансовым результатом инвестиционного проекта является _____
- 2.31. Что такое управление стоимостью проекта? _____
- 2.32. На какой стадии планирования жизненного цикла происходит разработка плана управления стоимостью? _____
- 2.33. Какие процессы включает в себя управление стоимостью проекта? _____
- 2.34. Какой процесс не входит в группу процессов управления стоимостью проекта? _____
- 2.35. Перечислите методы контроля стоимости проекта _____
- 2.36. Что такое бюджетирование проекта? _____
- 2.37. Анализ состояния и обеспечение качества в проекте включает ...
- 2.38. Организация и осуществление контроля качества в проекте включает ...
- 2.39. Контроль и регулирование контрактов включает ...
- 2.40. Качество проекта это
- 2.41. Перечислите методы контроля качества проекта: _____
- 2.42. Что показывает диаграмма Ганта?

- 2.43. Что такое критический путь проекта?
- 2.44. Перечислите методы оптимизации критического пути проекта.
- 2.45. К чему может привести оптимизация критического пути проекта?
- 2.46. Что такое риск?
- 2.47. Назовите три возможных экономических результата риска.
- 2.48. Дайте определение понятию «анализ рисков».
- 2.49. Перечислите методы идентификации рисков.
- 2.50. Дайте определение понятию «управление рисками».
- 2.51. Разработка продукта — это _____
- 2.52. Что лежит в основе разработки продукта — _____
- 2.53. Разработка нового продукта помогает решить следующие задачи: _____
- 2.54. В разработку нового продукта питания вовлечены специалисты разных направлений: _____
- 2.55. Виды нового продукта: _____
- 2.56. Этапы разработки продукта _____
- 2.57. Здоровое питание – это _____
- 2.58. Режим питания – это _____
- 2.59. Здоровым питанием предусмотрено ежедневное потребление: _____
- 2.60. Макронутриентами являются: _____
- 2.61. Микронутриенты – это _____
- 2.62. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров, углеводов должно составлять: _____
- 2.63. Главная функция углеводов – _____
- 2.64. Пищевая ценность белка зависит от содержания: _____
- 2.65. Самое большое количество витамина С содержится: _____
- 2.66. У человека снижается работоспособность, активность, возникает авитаминоз при нехватке в организме: _____
- 2.67. Витамин Е содержится в большей мере: _____
- 2.68. Какой витамин называют "витамином роста"? _____
- 2.69. Источники витамина А находятся: _____
- 2.70. Наименьшей термоустойчивостью при кулинарной обработке обладает витамин: _____
- 2.71. Что является источником кальция? _____
- 2.72. Пищевая ценность обусловлена: _____
- 2.73. Магний оказывает влияние на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего данный макроэлемент присутствует: _____
- 2.74. Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон: _____
- 2.75. Какие критерии оказывают влияние на конкурентоспособность продовольственных товаров _____
- 2.76. Укажите направления, по которым целесообразно проводить анализ характеристик основных конкурентов _____
- 2.77. Конкурентоспособность товара - это: _____
- 2.78. Методы оценки конкурентоспособности: _____

3 Вопросы на установление последовательности

3.1. Обозначьте, какие процессы включает в себя управление интеграцией проекта:

1. разработка устава
2. разработка плана управления проектом
2. выработка данных проекта, таких как стоимость, расписание
3. руководство и управление исполнением проекта
4. предоставление прогнозов, позволяющих корректировать информацию о текущей стоимости и текущем расписании
5. мониторинг и управление работами проекта
6. осуществление общего управления изменениями
7. завершение проекта или фазы

3.2. Процессы управления человеческими ресурсами проекта осуществляются, как правило, в следующей последовательности: 1 разработка плана управления человеческими ресурсами, 2 набор команды проекта, 3 управление командой проекта

4 развитие команды проекта,

3.3. Процессы управления коммуникациями в проекте осуществляются, как правило, в следующей последовательности: 1 определение заинтересованных сторон проекта, планирование коммуникаций, 2 распространение информации, 3 управление ожиданиями заинтересованных сторон проекта, 4 подготовка отчетов об исполнении

3.4. Перечислите процессы управления содержанием проекта:

1. сбор требований
2. управление содержанием
3. определение содержания
4. факторы среды предприятия
5. создание иерархической структуры работ
6. подтверждение содержания
7. обоснование плана управления проектом

3.5 Задание на установление правильной последовательности: Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:

- 2- белки 2- полипептиды 3 -аминокислоты 4 - пептиды

4 Вопросы на установление соответствия

4.1 Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименованию к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Группы витаминов	Витамины
4. Жирорастворимые	А) Ретинол (витамин А)
	Б) Кальциферолы (витамин D)
	В) Токоферолы (витамин E)

	В) Филлохиноны (витамин К)
5. Водорастворимые	Г) Аскорбиновая кислота (витамин С)
	Д) Тиофлавоноиды (витамин Р)
	Ж) Тиамин (витамин В ₁)
	З) Рибофлавин (витамин В ₂)
	И) Пиридоксин (витамин В ₆)
	К) Ниацин (витамин РР, витамин В ₃ , никотиновая кислота)
	Л) Цианокобаламин (витамин В ₁₂)
	М) Фолацин (фолиевая кислота, витамин В ₉)
	Н) Пантотеновая кислота (витамин В ₅)
	О) Биотин (витамин Н)
6. Витаминоподобные вещества	Р) Холин (витамин В ₄)
	С) Миоинозит (инозит, мезоинозит, витамин В ₈)
	Т) S-метилметионин (витамин U)
	У) Липоевая кислота (тиоктовая кислота)
	Ф) Оротовая кислота (витамин В ₁₃)
	Х) Пангамовая кислота (витамин В ₁₅)

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

Компетентностно-ориентированная задача № 1.

Известно, что деятельность предприятия ООО «Перемена» направлена на достижение определенных целей. Так же известно что любое предприятие ограничено по времени своего существования. Наконец, успешные предприятия всегда уникальны по продуктам, услугам либо бизнес-моделям. Можно ли сказать, что любое предприятие является проектом? А также можно ли сказать, что ООО «Перемена» является проектом? Если да, то почему? Если нет, то какие ограничивающие факторы следует ввести в данные утверждения?

Компетентностно-ориентированная задача № 2.

Вы являетесь руководителем производственного предприятия ООО «Перемена». Текущая ситуация на рынке складывается благоприятно. Прогнозы свидетельствуют о перспективах увеличения спроса на продукцию предприятия. В связи с этим вами было принято решение о расширении производственных мощностей путем строительства дополнительного цеха. Определите основные этапы реализации данного проекта с момента принятия решения и до момента сдачи цеха в эксплуатацию.

Компетентностно-ориентированная задача № 3.

В процессе реализации проекта открытие нового предприятия (расширение деятельности ООО «Перемена» открытие кафе «Помпончик») были проведены следующие работы: покупка земельного участка, получение разрешения на строительство, проектирование, земляные работы, возведение фундамента, возведение стен и перекрытий, кровля крыши, наружная отделка, подведение коммуникаций, ввод в эксплуатацию и получение правоустанавливающих документов. Все ли этапы реализации проекта

учтены? Какие этапы оказались пропущены? Распределите работы по фазам жизненного цикла проекта.

Компетентностно-ориентированная задача № 4.

Рассмотрите конкретный пример реализации какого-либо проекта на ООО «Перемена» (например кафе «Помпончик»). Выявите наличие признаков проекта. Определите подсистемы управления данного проекта. Какие функциональные области задействованы в ходе реализации проекта? На каком этапе на данный момент находится жизненный цикл данного проекта? Определите потенциальную полезность этого проекта для реализующей его организации.

Компетентностно-ориентированная задача № 5.

Проработать идею какого-либо проекта (нового вида продукта питания) по следующим параметрам:

- определить цель проекта;
- описать: удовлетворяемые в ходе реализации проекта потребности; ограничения реализации проекта; ресурсы, необходимые для реализации проекта.
- определить тип реализуемого проекта и обосновать свой выбор.

Составить и заполнить таблицу в которой необходимо отразить виды работ по этапам реализации проекта с указанием необходимых ресурсов и их объема согласно выбранному варианту.

Компетентностно-ориентированная задача № 6.

«Создание и выпуск новой продукции на ООО «Перемена». ООО «Перемена», специализирующаяся на производстве продуктов питания, планирует выпуск новой продукции. На производственном совещании обсуждается концепция нового продукта функциональной направленности. Отрывок из протокола этого совещания представлен ниже:

Руководитель Отдела разработок: «Основное преимущество, которое можно использовать нам перед конкурентами, состоит в высоком уровне качества используемого сырья и наших технологий. Мы должны создать продукт, позиционируемый как продукт относящейся к здоровому питанию, и шедевр технологического искусства».

Главный технолог по производству: «Боюсь, что такой продукт будет просто не рентабельным с точки зрения производства. Можно разработать и создать великолепный опытный образец, для производства которого потребуется полностью переоборудовать наши производственные линии, закупить дорогостоящее сырье».

Руководитель отдела по маркетингу: «Мы должны создавать продукцию с прицелом на конкретного потребителя. Только он может точно сказать, что ему нужно, а что не нужно. Наш потребитель вряд ли будет в основной массе своей способен оценить полезность продукта и высокий уровень технологического мастерства наших технологов, если продукция не

будет удовлетворять его конкретные требования. Потребителю также безразлично, с помощью каких производственных линий мы сможем произвести то, что ему нужно. Рынок будет последним судьей наших решений, так уж лучше сразу приготовиться к его текущим настроениям».

Вопросы для анализа:

1. В чем суть противоречия между различными участниками проекта создания и выпуску новой продукции?
2. Чья точка зрения, по-вашему, является приоритетно приемлемой и почему?
3. Каким образом можно устранить назревающий конфликт между участниками проекта?
4. Кого из участников совещания вы бы назначили на должность Руководителя проекта? Почему?

Компетентностно-ориентированная задача № 7.

На ООО «Перемена» бюджет проекта по разработке нового продукта составляет 100 тыс. руб. На выполнение работ до текущей даты планировалось израсходовать 25 тыс. руб., а фактически было израсходовано 22 тыс.руб, т.е. BCWS = 25, а ACWP = 22. При этом согласно плану, на выполнение работ нужно было израсходовать 20 тыс. руб, т.е. BCWP = 20. Рассчитайте отклонение по затратам традиционным методом и методом освоенного объема. Проект идет быстрее запланированного времени или наблюдается его отставание от плана?

На второй проект запланирован, бюджет - 120 денежных единиц. На выполнение работ до текущей даты планировалось израсходовать 35 денежных единиц (план затрат на определенную дату), а фактически было израсходовано 42 денежных единицы. При этом на выполнение работ нужно было израсходовать 30 денежных единиц (план стоимости выполненных работ). Рассчитайте по второму проекту отклонение по затратам традиционным методом и методом освоенного объема.

Компетентностно-ориентированная задача № 8.

На ООО «Перемена» в рамках проекта было запланировано произвести 50 наименований продуктов пониженной калорийности стоимостью 20 тыс. д.е. В результате было произведено 45 наименований продуктов пониженной калорийности стоимостью 18 тыс. д.е. Рассчитайте показатели по методу освоенного объема. Сделайте выводы о соблюдении сроков проекта.

Компетентностно-ориентированная задача № 9.

Проект по выпуску нового продукта на ООО «Перемена» имеет устойчивую потребность в 50 единиц нового разработанного продукта в месяц. Стоимость приобретения сырья составляет 6000 руб., а затраты на его хранение составляют 20% от его стоимости в год. Стоимость размещения одного заказа составляет 10000 руб. в виде административных расходов

независимо от заказанного количества. Имея эту информацию, можно рассчитать все значимые затраты и попытаться определить оптимальный размер заказа на данный товар. Рассмотрим все затраты, связанные с этим товаром на протяжении года, при условии определенного размера заказа. Например, если 25 единиц товара заказывается в каждой партии, то затраты будут следующими.

Компетентностно-ориентированная задача № 10.

Проект разработки нового продукта, предназначенного для ООО «Перемена», подходил к успешному завершению. В течение 1,5 лет технолог работал в этом проекте и был весьма доволен этой работой. Он оказался среди людей, которые его понимали и которых понимал он. Руководитель проекта сумел создать команду, в которой гармонично присутствовал дух неформального сотрудничества и четкого понимания своей ответственности за проект. Это послужило одной из причин успеха проекта — он завершился в срок и с экономией бюджета в 203 тыс. руб. Но в ожидании завершения проекта у отдельных членов команды стало нарастать негативное отношение к работе по проекту. На одном из совещаний менеджер решил поставить вопрос о своей судьбе после завершения проекта.

Менеджер: «Через недели завершается этап опытной партии нашей нового продукта и проект завершится. Вместе с проектом исчезнет и его команда. Меня это очень сильно огорчает».

Руководитель проекта: «Действительно, в успехе есть некий горький осадок. Честно говоря, я не могу гарантировать тебе, что в следующем проекте мы будем работать вместе. Но даже если это и произойдет, то многие из команды все же попадут в другие проекты. Я думаю, что сильно огорчаться по этому поводу не стоит. Все будет нормально. В нашей компании сложилась хорошая система управления проектами, которая обеспечивает создание новых успешных команд проектов. Что касается тебя, то я готов буду взять тебя в свою новую команду или рекомендовать одному из моих коллег. Хотя, повторяю, никаких гарантий дать не могу».

Менеджер: «Новая команда — это всегда неопределенность. Создание команды весьма тонкий процесс. Здесь может все испортить один человек, который по тем или иным причинам не сможет вписаться в складывающуюся организационную культуру. Но не это самое страшное. Я готов работать в новом проекте. Но меня больше пугает возвращение в отдел в качестве функционального работника. В ходе проекта я окончательно утратил какие бы то ни было связи с моими бывшими коллегами. В двух случаях в ходе нашего проекта я действовал откровенно против них, но это было в интересах проекта. По-другому я не мог поступить. Представляю, какой прием мне окажут в отделе управления продажами».

После совещания технологу предстояло внести корректировки в рецептуру и технологический процесс, по которой были высказаны некоторые замечания. После трех дней работы он заявил руководителю проекта, что он обнаружил более серьезные недостатки, нежели

обнаруженные во время отработки опытной партии нового продукта. После обсуждения выявленных недостатков с остальными членами команды проекта было принято решение об остановке передачи нового разработанного продукта в массовое производство и возобновлении работ по подбору сырьевых компонентов. Проект был завершён с опозданием на 8 месяцев и превышением бюджета в 75 тыс. руб.

1. В чём суть проблемы, описанной в приведённой выше ситуации?
2. Каким образом руководителю проекта можно было погасить негативные тенденции в развитии команды?
3. Каким образом сложившиеся негативные тенденции могли повлиять на судьбу проекта?

Компетентностно-ориентированная задача № 11.

Разработать рецептуру полуфабриката для ООО «Перемена» - начинки для тортов, пирожных и рулетов с минимальной себестоимостью, содержащей не менее 90% сухих веществ, в том числе не более 70% сахарозы и не более 20% жиров. Перечень рецептурных ингредиентов, содержание сахарозы, жиров, сухих веществ в них и стоимость каждого вида сырья указаны в таблице. Перечислить технологические операции производства полуфабриката в условиях производства.

Таблица - Содержание питательных веществ в различных видах сырья (%), стоимость единицы сырья, пределы содержания рецептурных ингредиентов

Рецептурные ингредиенты (РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Состав РИ			Стоимость РИ, р./кг
			Белки	Жиры	Углеводы	
Сахар	40...90	99,85	0	0	99,8	26,4
Патока крахмальная	5...10	78,0	0	0,3	77,4	13,6
Жир кондитерский	0...10	99,7	0	99,7	0	50
Масло сливочное	0...12	80,0	0,5	82,5	0,8	150
Молоко сгущённое с сахаром, жирность 8,5%	0...40	66,6	7,2	8,5	55,5	58
Молоко сгущённое с сахаром, жирность 5%	0...40	66,8	7,1	5,0	55,2	35
Молоко сгущённое стерилизованное, жирность 7,8%	0...20	20,0	6,4	7,8	10,3	40

Компетентностно-ориентированная задача № 12.

Разработать рецептуру жележного слоя для тортов пирожных и рулетов с минимальной энергетической ценностью для ООО «Перемена». В качестве

сахаросодержащего сырья использовать: сахар. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 70 р./кг. Исходные данные для разработки рецептуры представлены в таблице. Перечислить технологические операции производства разрабатываемого изделия в условия предприятия.

Таблица - Исходные данные для разработки рецептуры

Рецептурные ингредиенты (РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Энергетическая ценность	Стоимость РИ, р./кг
Сахар	50...65	99,85	379,0	26,4
Патока крахмальная	15...30	78,00	307	34
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

Компетентностно-ориентированная задача № 13.

Разработать рецептуру желейного слоя для тортов пирожных и рулетов с минимальной энергетической ценностью для ООО «Перемена». В качестве сахаросодержащего сырья можно использовать: сахар и фруктозу подобрать лучший вариант сахаросодержащего сырья. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 80 р./кг. Исходные данные для разработки рецептуры представлены в таблице. Перечислить технологические операции производства разрабатываемого изделия в условия предприятия.

Таблица - Исходные данные для разработки рецептуры

Рецептурные ингредиенты (РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Энергетическая ценность	Стоимость РИ, р./кг
Сахар	50...65	99,85	379,0	26,4
Фруктоза	10...20	97,20	92,0	100
Патока крахмальная	15...30	78,00	307	34
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

Компетентностно-ориентированная задача № 14.

Разработать рецептуру желейного слоя для тортов, пирожных и рулетов с минимальной энергетической ценностью для ООО «Перемена». В качестве сахаросодержащего сырья можно использовать: сахар, сорбит и глюкозофруктозный сироп, подобрать лучший вариант сахаросодержащего сырья. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 70 р./кг. Исходные данные для разработки рецептуры представлены в таблице. Перечислить технологические операции производства разрабатываемого изделия в условия предприятия.

Таблица - Исходные данные для разработки рецептуры

Рецептурные ингредиенты (РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Энергетическая ценность	Стоимость РИ, р./кг
Сахар	50...65	99,85	379,0	26,4
Сорбит	15...50	78,00	367	35
Глюкозофруктозный сироп	25...50	76,00	304	11,4
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

Компетентностно-ориентированная задача № 15.

Разработать рецептуру желейного слоя для тортов, пирожных и рулетов с минимальной энергетической ценностью для ООО «Перемена». В качестве сахаросодержащего сырья можно использовать: фруктозу, сорбит, глюкозофруктозный сироп, подобрать лучший вариант сахаросодержащего сырья. При этом стоимость готового изделия не должна превышать 80 р./кг. Исходные данные для разработки рецептуры представлены в таблице. Перечислить технологические операции производства желейного слоя для тортов пирожных и рулетов с учетом оборудования имеющегося на предприятии.

Таблица - Исходные данные для разработки рецептуры

Рецептурные ингредиенты (РИ)	Возможный диапазон варьирования РИ, %	Содержание сухих веществ РИ, %	Энергетическая ценность	Стоимость РИ, р./кг
Фруктоза	10...20	97,20	92,0	100
Сорбит	15...50	78,00	367	35
Глюкозофруктозный сироп	25...50	76,00	304	11,4
Пектин цитрусовый	1...4	92,00	43	450
Цитрат натрия	1,0...1,5	96,00	0	60
Лимонная кислота	0,3...1	98,00	0	50
Шоколадная глазурь	20...25	99,10	540,1	165

Компетентностно-ориентированная задача № 16.

Разработать рецептуру медовых паст с максимальной биологической ценностью и с содержанием макро- и микроэлементов и витаминов: Na не менее 50 мг, K – не менее 500 мг, Ca – не менее 100 мг, Mg – не менее 100 мг, P – не менее 100 мг, Fe – не менее 20 мг, каротин – не менее 500 мг, B1 – не менее 0,5 мг, B2 – не менее 0,1 мг и C – не менее 1 мг. Содержание сухих веществ в каждом виде сырья указано в таблице 1, а биологическая ценность рецептурных ингредиентов – в таблице 2.

Таблица 1 - Варианты рецептурных композиций паст на основе мёда

Рецептурные ингредиенты	Возможный диапазон	Содержание сухих веществ
-------------------------	--------------------	--------------------------

	варьирования РИ, %	РИ, %
Ядро арахиса	0...25	92,1
Изюм	0...10	82
Семена тыквы	0...25	95,5
Чернослив	0...12	75
Курага	0...15	80
Мёд пчелиный	50...90	82,6

Таблица 2 – Биологическая ценность рецептурных ингредиентов медовых паст

Перечень витаминов, макро- и микроэлементов	Количество витаминов, макро- и микроэлементов, входящих в состав рецептурных ингредиентов медовых паст (мг/100 г)					
	Ядро арахиса	Изюм	Семена тыквы	Чернослив	Курага	Мёд
Na	23,0	117	157	10	17	10
K	658	830	634	864	1717	36
Ca	76	83	360	80	160	14
Mg	182	42	311	102	106	3
P	350	129	520	83	146	18
Fe	5	3	60	3	32	0,8
Каротин	0	35	3	60	3500	0
B1	0,74	0,15	1,8	0,02	0,1	0,01
B2	0,11	0,06	0,2	0,1	0,2	0,03
C	5,3	0	0	3	4	0
Итого	1300,15	1239,21	2047	1205,12	5682,3	81,84

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.