


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«27» 05 2022 г., протокол № 8

И.о. заведующего кафедрой
 Б.А. Джамалдинова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

«НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технология бродильных производств и виноделие

Квалификация

бакалавр

Составитель  А.А. Шидаева

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7 семестр			
1	Классификация отраслей пищевой промышленности по видам готовой продукции	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум
2	Научные основы производства вина	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум
3	Научные основы производства пива	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
4	Научные основы производства ликероводочных изделий	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
8 семестр			
5	Биохимические процессы в пищевом производстве	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум
6	Микробиологические процессы в пищевом производстве	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум, реферат
7	Научность технологических процессов предприятий отрасли.	ОПК-2.1; ПК-1.3; ПК-1.6	коллоквиум

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства фонде
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного дисциплины, организованное как Учебное лабораторное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам дисциплины
2	реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3	Зачет, экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету, экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

7-й семестр

Раздел 1

1. Строение зерна, охарактеризуйте значение его основных частей.
2. Охарактеризуйте свойства зерновой массы, объясните их значение при хранении и переработке зерна.
3. Опишите процессы, происходящие при послеуборочном дозревании зерна, при самосогревании зерновой массы.
4. Дайте характеристику способам и режимам хранения зерна, методам борьбы с вредителями.
5. Какое несоложеное сырье используют в производстве пива?
6. Понятие о технологии пищевых производств.
7. Виды растительного сырья используемого в пищевой промышленности.
8. Сахаросодержащее растительное сырье.
9. Крахмалосодержащее растительное сырье.

Раздел 2

10. Какие сорта винограда используют для получения натуральных красных вин?
11. Химический состав винограда: азотистые вещества.
12. Ферменты винограда, сусла и вина.
13. Углеводный состав вина.
14. Органические кислоты вина.
15. Технологические процессы и операции (способы суслоотделения).
16. Настаивание мезги. Спиртование мезги.
17. Технология производства виноградного вина.
18. Виды брожения в виноделии.
19. Особенности производства отдельных групп виноградных вин.
20. Технологические особенности производства.
21. Из каких стадий состоит производство натуральных красных вин?
22. Каковы особенности переработки винограда по «белому» способу.

Раздел 3

23. Дайте характеристику хмелю как специфическому виду сырья для пива. Приведите численные значения содержания основных химических компонентов хмеля.
24. Охарактеризуйте специфические хмелевые вещества: горькие кислоты, эфирные масла, полифенольные вещества, сформулируйте их значение в технологии пива.
25. Опишите способы хранения хмеля и обоснуйте использование продуктов переработки хмеля.
26. Характеристика пива как напитка.
27. Технология производства пива. Технологические процессы и операции.
28. Очистка и подготовка сырья.
29. Что такое затирание?
30. Способы приготовления затора.
31. Какие температурные паузы выдерживают в процессе затирания и с какой целью?
32. Фильтрация затора.
33. Охмеление пивного сусла
34. От чего зависит продолжительность процесса главного брожения?
35. Какова основная цель дображивания пива?
36. От чего зависит продолжительность процесса дображивания?
37. Автоматизация технологических процессов.
38. Принципиальная технологическая и аппаратурно-технологическая схемы производства.
39. В какую тару разливают готовое пиво?
40. Нарисуйте строение клубня картофеля, приведите численные значения содержания в нем воды, крахмала, белков, минеральных веществ.

Раздел 4

41. Классификация ликеро-водочных изделий.
42. Классификация растительного сырья.
43. Приемка и подготовка сырья.
44. Приготовление водно-спиртовой смеси.
45. Фильтрация.
46. Обработка активным углем.
47. Розлив.

8-й семестр

Раздел 1

1. Какие ферментные препараты используются в производстве напитков?
2. Какие ароматические вещества можно использовать в производстве напитков?
3. Назовите основные виды ферментных препаратов, используемых в производстве безалкогольных напитков, хлеба, кондитерском производстве.

Раздел 2

4. Каким способом готовят сахарный сироп?
5. Что такое субстрат, активный центр фермента?
6. Какие биохимические реакции катализируют ферменты?
7. Классификация ферментов
8. Какое сырье используют для получения ферментных препаратов промышленным способом.

Раздел 3

9. Перечислите методы эффективности производства
10. Спектры модернизации производства продуктов питания
11. Экономический показатель эффективности производства продуктов питания
12. Перечислите приоритетные направления эффективности производства
13. Сформулируйте основные экономические и технологические требования к сырью в пищевых производствах.

Критерии оценки:

- 0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;
- 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;
- 3- балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;
- 4-5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;
- 6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕСТ

1. Какой из перечисленных факторов влияет на скорость ферментативной реакции?
 - а) молекулярная масса фермента;
 - б) локализация активного центра;
 - в) наличие незаменимых аминокислот;
 - г) количество фермента;
 - д) наличие заменимых аминокислот.
2. Какое значение рН является оптимальным для пепсина:
 - а) 1-2;
 - б) 3-5;
 - в) 5-7;
 - г) Близкое к нейтральному.
3. Сродство фермента к субстрату характеризует:
 - а) Константа седиментации;
 - б) Константа Михаэлиса;
 - в) Константа равновесия.
4. Какая температура вызывает необратимую инактивацию фермента ?
 - а) 0⁰С ;
 - б) -5⁰С;
 - в) - 40 ⁰С;
 - г) 40⁰С ;
 - д) 100⁰С.
5. Что такое температурный оптимум ?
 - а) температура, при которой наблюдается необратимая инактивация;
 - б) температура, при которой фермент обладает минимальной активностью;
 - в) температура, при которой фермент обладает максимальной активностью;
 - г) температура, при которой наблюдается обратимая инактивация;
 - д) температура, при которой фермент не обладает активностью.
6. Какой комплекс образуется при неконкурентном ингибировании?
 - а) фермент-субстрат;
 - б) фермент- ингибитор;
 - в) фермент-субстрат- ингибитор;
 - г) фермент- продукты реакции;
 - д) субстрат- ингибитор.
7. Как называются вещества, подавляющие действие ферментов?
 - а) активаторы;
 - б) модификаторы;
 - в) стабилизаторы;
 - г) ингибиторы;
 - д) корепрессоры.
8. Назовите физические факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов.
 - а) влажность;
 - б) рН среды;
 - в) метабиоз.

Критерии оценки: (в рамках текущей аттестации):

-оценка «отлично» (16-20 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 46-50.

-оценка «хорошо» (11-15 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 36-40.

-оценка «удовлетворительно» (6-10 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 26-30.

-оценка «удовлетворительно» (1 -5 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты в пределах 21-25.

оценка «неудовлетворительно» (0 баллов) выставляется, если студентом даны правильные ответы на тесты меньше 21.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Правила уборки и доставки сырья и его влияние на качество продукции
2. Влияние почвенно- климатических условий на качество сырья
3. Концентрирование суслу в броидильном производстве
4. Производство мадеры. Требования к качеству.
5. Факторы, влияющие на розливостойкость и типичность напитков.
6. Продукты функционального назначения.
7. Совершенствование способов приготовления полуфабрикатов и готовой продукции.

Критерии оценки:

-15 баллов выставляется студенту, если содержание реферата, соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-12 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного

материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к зачету по дисциплине «Научные основы производства продуктов питания»

1. Строение зерна, охарактеризуйте значение его основных частей.
2. Охарактеризуйте свойства зерновой массы, объясните их значение при хранении и переработке зерна.
3. Опишите процессы, происходящие при послеуборочном дозревании зерна, при самосогревании зерновой массы.
4. Дайте характеристику способам и режимам хранения зерна, методам борьбы с вредителями.
5. Какое несоложеное сырье используют в производстве пива?
6. Понятие о технологии пищевых производств.
7. Виды растительного сырья используемого в пищевой промышленности.
8. Сахаросодержащее растительное сырье.
9. Крахмалосодержащее растительное сырье.
10. Какие сорта винограда используют для получения натуральных красных вин?
11. Химический состав винограда: азотистые вещества.
12. Ферменты винограда, сусла и вина.
13. Улеводный состав вина.
14. Органические кислоты вина.
15. Технологические процессы и операции (способы суслоотделения).
16. Настаивание мезги. Спиртование мезги.
17. Технология производства виноградного вина.
18. Виды брожения в виноделии.
19. Особенности производства отдельных групп виноградных вин.
20. Технологические особенности производства.
21. Из каких стадий состоит производство натуральных красных вин?
22. Каковы особенности переработки винограда по «белому» способу.
23. Дайте характеристику хмелю как специфическому виду сырья для пива. Приведите численные значения содержания основных химических компонентов хмеля.
24. Охарактеризуйте специфические хмелевые вещества: горькие кислоты, эфирные масла, полифенольные вещества, сформулируйте их значение в технологии пива.
25. Опишите способы хранения хмеля и обоснуйте использование продуктов переработки хмеля.
26. Характеристика пива как напитка.
27. Технология производства пива. Технологические процессы и операции.
28. Очистка и подготовка сырья.
29. Что такое затирание?
30. Способы приготовления затора.
31. Какие температурные паузы выдерживают в процессе затирания и с какой целью?
32. Фильтрование затора.
33. Назовите хмелепродукты
34. Охмеление пивного сусла
35. От чего зависит продолжительность процесса главного брожения?
36. Какова основная цель дображивания пива?
37. От чего зависит продолжительность процесса дображивания?
38. Автоматизация технологических процессов.
39. Принципиальная технологическая и аппаратурно-технологическая схемы производства.

40. В какую тару разливают готовое пиво?
41. Нарисуйте строение клубня картофеля, приведите численные значения содержания в нем воды, крахмала, белков, минеральных веществ.
42. Охарактеризуйте способы хранения картофеля и требования к режиму хранения.
43. Дайте характеристику мелассе как сырью для производства хлебопекарных дрожжей и спирта.
44. Сформулируйте требования к химическому составу мелассы, приведите численные значения содержания сахаров, азотистых, минеральных веществ, доброкачественности, рН.
45. Охарактеризуйте условия хранения мелассы.
46. Приведите химический состав сахарной свеклы.
47. Назовите основные виды продуктов, получаемых из кукурузы.
48. Классификация ликеро-водочных изделий.
49. Классификация растительного сырья.
50. Приемка и подготовка сырья.
51. Приготовление водно-спиртовой смеси.
52. Фильтрация.
53. Обработка активным углем.
54. Розлив.

Образец билета для зачета

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Дисциплина «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» ИНГ, семестр ____

1. Дайте характеристику хмелю как специфическому виду сырья для пива.
2. Фильтрация затора
3. Виды брожения в виноделии

УТВЕРЖДАЮ:

« ____ » _____ 20 г.

Зав. кафедрой _____

Вопросы к экзамену по дисциплине «Научные основы производства продуктов питания»

1. Какие ферментные препараты используются в производстве напитков?
2. Какие ароматические вещества можно использовать в производстве напитков?
3. Назовите основные виды ферментных препаратов, используемых в производстве безалкогольных напитков, хлеба, кондитерском производстве.
4. Каким способом готовят сахарный сироп?
5. Что такое субстрат, активный центр фермента?
6. Какие биохимические реакции катализируют ферменты?
7. Классификация ферментов
8. Какое сырье используют для получения ферментных препаратов промышленным способом.
9. Перечислите методы эффективности производства
10. Спектры модернизации производства продуктов питания
11. Экономический показатель эффективности производства продуктов питания
12. Перечислите приоритетные направления эффективности производства
13. Сформулируйте основные экономические и технологические требования к сырью в пищевых производствах.

Образец билета для экзамена

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Дисциплина «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ» ИНГ, семестр ____

1. Приведите классификацию безалкогольных напитков.
2. Какое сырье используют для получения кваса.
3. Перечислить приоритетные направления эффективности производства.

УТВЕРЖДАЮ:

« ____ » _____ 20 г.

Зав. кафедрой _____

Критерии оценки:

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол № 4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

Виды отчетностей		Баллы (max)		
Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов)	Аттестации	1 атт.	2 атт.	Всего
	Текущий контроль	15	15	30
	Рубежный контроль	20	20	40
	Самостоятельная работа	0	15	15
	Посещаемость	5	10	15
ИТОГО		40	60	100

Таблица 2

Критерии оценки:

Итоговый рейтинг в баллах	Итоговая оценка на экзамен	Итоговая оценка на зачет
81-100	«Отлично»	Зачтено
61-80	«Хорошо»	
41-60	«Удовлетворительно»	
Менее 41 балла	«Неудовлетворительно»	Не зачтено

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

- 1-вопрос - 6 баллов
- 2-вопрос - 7 баллов
- 3-вопрос- 7 баллов.

Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;

1 балл - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

2-3 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

4-5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценочные баллы зачета:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос- 6 баллов
- 2 вопрос- 7 баллов
- 3 вопрос- 7 баллов

Критерии оценки зачета:

Оценка «не зачтено» - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

Оценка «зачтено» - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ

Оценочные баллы экзамена:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос- 6 баллов
- 2 вопрос- 7 баллов
- 3 вопрос- 7 баллов

Критерии оценки экзамена:

0 баллов — ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

1- 4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос: но при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5 баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий: ответ