

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Вологда - Молочное
2024

Оглавление

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	42
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	65
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	86
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	120
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	155
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	173
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	199
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	214
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	231
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ...	252
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	284
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	307
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	331
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	368
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	396
ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	421
ПК-2. Способен подбирать и осуществлять эксплуатацию технологического оборудования, определять технологическую эффективность его работы при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях....	435
ПК-3	Способен подбирать и использовать системы безопасности и сиг-нализации, контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, в т.ч. на

автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	451
ПК-4 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.....	470
ПК-5 Способен проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	492
ПК-6 Способен осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	512
ПК-7 Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.....	537
ПК-8 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	558
ПК-9 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях	585
ПК-10 Способен обеспечивать требования технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	611
ПК-11 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	634
ПК-12 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания физическими, физико-химическими, химическими и микробиологическими методами анализа, проводить органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиям нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	661
ПК-13 Способен применять цифровые технологии при производстве продуктов питания животного происхождения	686
ПК-14 Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	710
ПК-15 Способен производить математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения ...	736
ПК-16 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем	

автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.....	764
ПК-17 Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	774

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-1}

Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в маркетинг**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация как система. Исследования в маркетинге**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Предприятие как субъект рыночного хозяйства**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **СССР (1922-1991 г)**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя во 2 половине XIX в. – начале XX века**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Логические основы теории аргументации**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основной целью маркетинга предприятия может быть:

- 1.расширение рынка
- 2.увеличение доли компании на рынке
- 3.повышение рентабельности
- 4.все ответы верны

Вариант задания 2.

Каковы отрицательные последствия выбора цели маркетинга – предоставление покупателю максимально широкого выбора товаров?

1. потребуется большая сеть посредников
2. большие затраты производителя (продавца) товаров
3. покупатель может растеряться при выборе нужного товара
4. покупателю потребуется много времени

Вариант задания 3.

Какие элементы с точки зрения основной цели маркетинга характеризуют категорию качество жизни?

1. качество, количество, ассортимент, доступность реализуемых, товаров
2. региональные особенности колебания спроса на потребительские товары
3. качественные характеристики окружающей физической среды
4. качественные характеристики культурной среды

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Полевое исследование - это:

1. исследование, которое проводится маркетинговой службой фирмы в сельской местности
2. сбор первичных данных у носителей информации
3. обработка данных, полученных на коммерческой основе у официальных источников
4. исследование производительности труда

Вариант задания 2.

Мониторинг в маркетинге - это:

1. скачивание информации с монитора компьютера
2. система постоянного отслеживания параметров рынка
3. модель, описывающая рыночную ситуацию

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите основную цель функционирования предприятия в рыночных условиях:

1. получение прибыли и ее максимизация
2. повышение заработной платы работников
3. выход на мировой рынок
4. максимальное удовлетворение общественных потребностей

Вариант задания 2.

Предприятия по формам собственности классифицируются на:

1. индивидуальные
2. частные
3. малые
4. государственные

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое утверждение верно:

1. стоимость ОПФ переносится на стоимость создаваемой продукции по частям
2. стоимость ОПФ переносится на стоимость создаваемой продукции полностью
3. к основным производственным фондам относится: жилой дом, мебель здравпункта
4. первоначальная стоимость ОПФ определяется периодически по решению правительства

Вариант задания 2.

Что из перечисленного относится к оборотным фондам:

1. подъездные пути
2. компьютерная программа
3. запасы основных материалов на складе
4. готовая продукция на складе

Вариант задания 3.

Какие из показателей необходимы для нормирования оборотных средств, находящихся в производственных запасах?

1. выпуск готовой продукции
2. цена за единицу материала, необходимого для производства продукции и норма запаса материала в днях
3. цена единицы изделия
4. компьютерная программа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По Брестскому миру в 1918 г. Советская Россия потеряла территории:

1. Польши, Литвы, часть Латвии и часть Белоруссии
2. Финляндии, Польши, Грузии
3. Латвии, Литвы, Эстонии
4. Эстонии, часть Польши, Армении

Вариант задания 2.

Осуществление политики коллективизации привело к:

1. созданию крупной кооперативной собственности в деревне
2. прекращению продажи зерна за границу по низким ценам
3. переходу на денежную систему оплаты труда колхозников
4. передаче МТС бесплатно колхозам

Вариант задания 3.

Важным внешнеполитическим событием 1939 г. было заключение СССР:

1. пакта о ненападении с Германией
 2. мира с Японией
 3. договора с Японией
 4. договора с Польшей
6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Земская реформа местного самоуправления 1864 г. не проводилась...

1. по всей стране
2. в уездах
3. в губерниях
4. на окраинах страны

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Польским аристократом на русской службе, советником Александра I в первые годы его правления, членом негласного комитета был...

1. В. Кочубей
2. А. Бенкендорф
3. А. Чарторыйский
4. М. Барклай-де-Толли

Вариант задания 2.

Первым российским законом, позволявшим крестьянам освободиться от крепостной зависимости, являл(ось, ась, ся)...

1. «Соборное уложение»
2. указ «о трехдневной барщине»
3. «Жалованная грамота дворянству»
4. указ «о вольных хлебопашцах»

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Приведите в соответствие:

- 1.ошибки в отношении тезиса
- 2.ошибки в отношении аргументов
- 3.ошибки в отношении демонстрации
- а.мнимое следование, аргумент к авторитету
- б.потеря тезиса, логическая диверсия
- с.основное заблуждение, предвосхищение основания

Вариант задания 2.

Предвосхищение основания:

- 1.передергивание фактов
- 2.подмена тезиса
- 3.использование сомнительных аргументов
- 4.использование заведомо ложных аргументов

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой философ рассматривал логику как главное орудие познания?

- 1.Платон
- 2.Демокрит
- 3.Аристотель
- 4.Фалес

Вариант задания 2.

Система – это...

- 1.множество элементов, находящихся в отношениях и связях друг с другом, которое образует определённую целостность, единство
- 2.продукт укрупнения информации
- 3.подход к описанию сложного объекта, при котором называют его составные части
- 4.другое

Вариант задания 3.

Какие бывают виды систем по происхождению?

- 1.естественные и искусственные
- 2.реальные
- 3.вещественные
- 4.материальные

Вариант задания 4.

Какие бывают виды систем по объективности существования?

- 1.естественные и искусственные
- 2.реальные
- 3.вещественные
- 4.материальные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-1}

Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в маркетинг**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация как система. Исследования в маркетинге**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность и значение информации в развитии современного информационного общества**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Начало формирования российской государственности. Киевская Русь**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Логические формы**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

План маркетинга предприятия является:

1. частью бизнес-плана
2. отдельной стратегией
3. разработкой маркетинговой программы
4. миссией предприятия

Вариант задания 2.

Бюджет маркетинга предприятия необходим для:

1. повышения рентабельности основной деятельности
2. сокращения потерь
3. организации рекламной компании
4. реализации плана маркетинга и достижения целей предприятия

Вариант задания 3.

При контроле стратегического маркетинга сопоставляются:

1. финансовые результаты
2. эффективность рекламных кампаний
3. достижение долговременных целей
4. выполнение плана по прибыли за ряд лет

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В чем заключается достоверность информации?

1. в том, что использованы только официальные данные Российского статистического агентства
2. в том, что были соблюдены научные принципы сбора информации и исключена тенденциозность в ее оценке
3. в том, что она устраивает руководство фирмы
4. в том, что все показатели стоимостные

Вариант задания 2.

Для чего иногда проводится повторное контрольное обследование?

1. для сбора дополнительных данных
2. чтобы учесть возможные изменения в совокупности
3. для выявления ошибок и повышения степени надежности информации
4. повторное обследование не проводится никогда

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что из перечисленного относится к незавершенной продукции:

1. средства на расчетном счете для выплаты поставщикам сырья
2. запасы сырья на материальном складе предприятия
3. полуфабрикаты, переданные на склад для отправки покупателю
4. полуфабрикаты механического цеха

Вариант задания 2.

Какими из перечисленных показателей характеризуется эффективность использования оборотных средств?

1. фондоотдача
2. производительность труда
3. длительность одного оборота и количество оборотов оборотных средств в течение года
4. срок окупаемости затрат

Вариант задания 3.

Что произойдет с коэффициентом оборачиваемости оборотных средств, если объем реализованной продукции и норматив оборотных средств вырастут на одну и ту же величину (например, на 10%)?

1. уменьшится
2. увеличится
3. не изменится
4. нет правильного ответа

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Персонал классифицируется на:

1. занятый и незанятый
2. основной и неосновной
3. промышленный и непромышленный
4. полезный и бесполезный

Вариант задания 2.

ППП расшифровывается как:

1. предприятие производящее продукцию
2. потребление произведенной продукции
3. производственная помощь предприятию
4. промышленный производственный персонал

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В оперативной памяти компьютера числа для обработки преобразуются в...

- 1.числовые коды в двоичной форме
- 2.графические образы
- 3.числовые коды в восьмеричной форме
- 4.символы латинского алфавита

Вариант задания 2.

Степень соответствия информации реальности характеризует свойство...

- 1.важность
- 2.надежность
- 3.содержательность
- 4.адекватность

Вариант задания 3.

Для компьютерной техники предпочтительным является _____ вид сигнала:

- 1.синхронизированный
- 2.цифровой
- 3.аналоговый
- 4.непрерывный

Вариант задания 4.

Представленная в виде, пригодном для переработки автоматизированными или автоматическими средствами, информация – это ...

- 1.агенты
- 2.тезаурус
- 3.сигналы
- 4.данные

Вариант задания 5.

Информация достоверна, если она ...

- 1.используется в современной системе обработки информации
- 2.достаточна для принятия решений
- 3.полезна
- 4.отражает истинное положение дел

Вариант задания 6.

Прагматический аспект информации рассматривает:

- 1.определяет значение символа естественного алфавита
- 2.информацию с точки зрения ее практической полезности для получателя
- 3.отношения между единицами информации
- 4.дает возможность раскрыть ее содержание

Вариант задания 7.

Семантический аспект информации:

- 1.позволяет раскрыть ее содержание и показать отношение между смысловыми значениями ее элементов
- 2.определяет значение символа алфавита
- 3.определяет практическую полезность информации
- 4.определяет отношения между единицами измерения информации

Вариант задания 8.

Энтропия в информатике – это свойство ...

- 1.условий поиска
- 2.знаний
- 3.данных
- 4.информации

Вариант задания 9.

Возможность получения информации характеризует свойство:

- 1.полезность
- 2.актуальность
- 3.объективность
- 4.доступность

Вариант задания 10.

Верным является утверждение:

- 1.в качестве носителя информации могут выступать только световые и звуковые волны
- 2.в качестве носителя информации могут выступать материальные предметы
- 3.информационные процессы являются материальным носителем информации
- 4.в качестве материального носителя информации могут выступать знания, сведения или сообщения

Вариант задания 11.

В теории информации под информацией понимают...

- 1.сигналы от органов чувств человека
- 2.характеристику объекта, выраженную в числовых величинах
- 3.сведения, устраняющие или уменьшающие неопределенность
- 4.повтор ранее принятых сообщений

Вариант задания 12.

Информацию, существенную и важную в настоящий момент, называют:

- 1.полезной
- 2.объективной
- 3.достоверной
- 4.актуальной.

Вариант задания 13.

В информатике под сигналом понимается:

- 1.информационный поток, распространяемый в канале связи
- 2.процесс, выполняющий обработку данных для нужд пользователя
- 3.электрический разряд в цепи
- 4.форма представления информации, предназначенная для передачи по каналам связи

Вариант задания 14.

Сообщением в теории кодирования является...

- 1.электрический импульс, распространяемый в канале связи телефонной сети
- 2.воспринятая, осознанная и ставшая лично-значимой информация
- 3.набор данных, объединенных смысловым содержанием и пригодных для обработки и передачи
- 4.процесс переноса или копирования данных по некоторым признакам с одного места на другое с целью сортировки, формирования результирующих документов

Вариант задания 15.

Любое взаимодействие физических тел и полей, связанное с энергетическим изменением; изменение в общественной жизни с точки информационного процесса является...

- 1.событием
- 2.предостережением
- 3.предупреждением
- 4.сигналом

Вариант задания 16.

Данными в информационном процессе являются...

- 1.любые изменения в общественной жизни
- 2.любые изменения энергетического состояния физического мира
- 3.зарегистрированные сигналы
- 4.совокупность изменений энергетического состояния физического мира и общественной жизни

Вариант задания 17.

С точки зрения большинства естественных и общетехнических наук информация – это...

- 1.любой набор сведений о свойствах объекта, устройства, механизма или машины
- 2.совокупность данных, повышающих уровень знаний об объективном состоянии окружающего мира
- 3.совокупность сведений о социально-экономических процессах, служащих для управления этими процессами
- 4.совокупность сведений об изменении энергетического состояния физического мира и общественной жизни

Вариант задания 18.

Для информационного процесса информацией является...

- 1.продукт взаимодействия данных и методов работы с ними, адекватных этим данным
- 2.совокупность сведений об изменении энергетического состояния физического мира и общественной жизни
- 3.любые изменения энергетического состояния физического мира
- 4.набор сведений о свойствах объекта, устройства, устройства или машины

Вариант задания 19.

Объективность информации обуславливается тем, что...

- 1.данные обрабатываются надежными методами
- 2.данные отражают фактическое состояние рассматриваемого объекта, явления, события
- 3.данные получены в результате хорошо проведенных обследований
- 4.данные, полученные в результате хорошо проведенных обследований, обработаны надежными методами

Вариант задания 20.

Субъективность информации определяется тем, что...

- 1.при получении данных проведено не достаточно полное обследование
- 2.методы обработки данных не являются достаточно надежными
- 3.методы работы с информацией всегда разрабатываются субъектом или группой субъектов и потому являются субъективными
- 4.данные получены при недостаточно полном обследовании и обработаны не достаточно надежными методами

Вариант задания 21.

Степень (уровень) соответствия информации реальному образу, процесса, явления определяется следующей характеристикой информации...

- 1.актуальность
- 2.достаточность
- 3.достоверность
- 4.адекватность

Вариант задания 22.

Адекватность информации выражается в следующих формах:

- 1.полная, актуальная, семантическая
- 2.семантическая, синтаксическая, прагматическая
- 3.достоверная, доступная, прагматическая
- 4.объективная, полная, синтаксическая

Вариант задания 23.

Формально-структурные характеристики информации, не затрагивая ее смыслового значения, отражает...

- 1.актуальная адекватность
- 2.семантическая адекватность
- 3.синтаксическая адекватность
- 4.прагматическая адекватность

Вариант задания 24.

Степень соответствия образа объекта и самого объекта определяет...

- 1.прагматическая адекватность
- 2.семантическая адекватность
- 3.достоверная адекватность
- 4.синтаксическая адекватность

Вариант задания 25.

Ценность, полезность информации поставленным целям отражает...

- 1.синтаксическая адекватность
- 2.семантическая адекватность
- 3.достаточная адекватность
- 4.прагматическая адекватность

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Категории феодально-зависимого населения в Киевской Руси:

- 1.смерды
- 2.тиуны
- 3.люди
- 4.закупы

Вариант задания 2.

Соответствие исторических событий и государственных деятелей:

- 1.объединил Великий Новгород и Киев
- 2.положил начало составлению свода законов

- 3.ввел христианство как государственную религию
 - 4.упорядочил сбор дани, введя уроки и погосты
- а) Олег б)Ярослав Мудрый в)ВладимирI Святой г) Ольга

Вариант задания 3.

Княжеская власть в Древнерусском государстве была:

- 1.неограниченной
- 2.самодержавной
- 3.ограничена элементами народного самоуправления (вече)
- 4.верховой судебной инстанцией

Вариант задания 4.

Путь «Из варяг в греки» соединял Древнюю Русь с (со):

- 1.странами Западной Европы
- 2.странами Востока
- 3.Средней Азией
- 4.Византией

Вариант задания 5.

Принятие христианства на Руси в качестве государственной религии было:

- 1.условием дипломатических связей со странами Европы
- 2.результатом деятельности в русских землях миссионеров
- 3.фактором собственного выбора одной из мировых религий
- 4.необходимым условием сохранения военного союза Руси с Византией для совместной борьбы с кочевниками

Вариант задания 6.

Причина распада, дробления Киевской Руси:

- 1.господство натурального хозяйства
- 2.заинтересованность боярства в сильной местной власти
- 3.захват Киева монголо-татарами
- 4.зарождение буржуазных отношений

Вариант задания 7.

Неславянское племя:

- 1.поляне
- 2.мещера
- 3.уличи
- 4.вятичи

Вариант задания 8.

Официально ввел христианство на Руси князь:

- 1.Ольга
- 2.Владимир
- 3.Святослав
- 4.Игорь

Вариант задания 9.

Норманская теория определяющим фактором для образования государства в Древней Руси считала:

1. появление соседской общины, частной собственности у восточных славян
2. развитие производительных сил
3. отделение ремесла от сельского хозяйства
4. участие представителей германских племен, более опытных в государственном строительстве

Вариант задания 10.

Соответствие исторических событий датам:

1. первое летописное упоминание о Москве
 2. образование Древнерусского государства
 3. принятие христианства Киевской Русью
 4. окончательный политический распад Киевской Руси
- а) 1147 г б) 882 г в) 988 г г) 1132 г

Вариант задания 11.

Русь подверглась агрессии в XIII веке со стороны:

1. Швеции
2. Дании
3. монголо-татар
4. сарацинов

Вариант задания 12.

Главная причина агрессии немецких и шведских феодалов на Русь в XIII веке:

1. возможность обогащения в результате грабительских военных походов
2. использование достижений военного искусства, заимствованного в Китае
3. стремление окатоличить Прибалтику и Северо-Западную Русь
4. создание Великого княжества Литовского

Вариант задания 13.

Баскак – это:

1. хан Золотой Орды
2. купец
3. представитель ордынского хана, предводитель военного отряда для контроля за местными властями и сбором дани
4. управляющий уездом

Вариант задания 14.

Ярлык – это:

1. монета
2. грамота хана Золотой Орды на княжение русским правителям
3. уплата дани
4. разрешение на ремесленную деятельность

Вариант задания 15.

Установите соответствие событий историческим деятелям:

- 1.Ледовое побоище
 - 2.Куликовская битва
 - 3.стояние на реке Угре
 - 4.нашествие монголо-татар на Северо-Восточную Русь
- а) Александр Невский б) Дмитрий Донской в) Иван III г) Батый

Вариант задания 16.

Образование и развитие Московского (Российского) централизованного государства:

- 1.объединило литовские земли
- 2.объединило литовские и польские земли
- 3.православное государство, объединившее земли Литвы и часть западных и южных русских земель
- 4.улус Золотой Орды

Вариант задания 17.

Сословно-представительная монархия – это:

- 1.неограниченная власть царя
- 2.ликвидация Боярской думы
- 3.власть монарха, которая сочетается с органами сословного представительства
- 4.подчинение церкви государству

Вариант задания 18.

Наследственные земельные владения в Древней Руси назывались:

- 1.земщиной
- 2.вотчиной
- 3.слободой
- 4.поместьем

Вариант задания 19.

Неофициальное правительство при Иване IV Грозном в конце 40-х – 50-х гг. XVI века:

- 1.Ближняя дума
- 2.Тайная канцелярия
- 3.Сыскной приказ
- 4.Избранная Рада

Вариант задания 20.

Соответствие исторического деятеля его статусу в обществе:

- 1.митрополит, разработавший обряд венчания Ивана IV на царство, один из создателей сборника «Четьи Минеи»
 - 2.первый русский царь
 - 3.князь, активный член Избранной Рады, бежавший в Литву в ходе Ливонской войны, известный по переписке с царем.
 - 4.первый царь, избранный в России Земским собором
- а) А. Курбский б) Борис Годунов в) Иван IV Грозный г) Макарий

Вариант задания 21.

Причины поражения России в Ливонской войне:

1. вступление в войну Польши и Швеции против России
2. военное превосходство Ливонского ордена
3. предательство А. Курбского
4. отсутствие флота

Вариант задания 22.

Цель опричнины:

1. борьба с феодальной аристократией (самостоятельностью боярства)
2. борьба с изменниками российского государства
3. укрепление местного сепаратизма
4. увеличение количества удельных княжеств

Вариант задания 23.

Родиной Реформации была:

1. Германия
2. Англия
3. Франция
4. Бельгия

Вариант задания 24.

Первая в мире буржуазная революция произошла в:

1. Нидерландах
2. Англии
3. Франции
4. Бельгии

Вариант задания 25.

Боярская дума:

1. цикл былин и сказаний о боярах
2. избрание бояр на работу в приказах
3. совещательный орган при великом князе, царе
4. Земский собор

Вариант задания 26.

1223, 1378, 1380, 1480 – указанный ряд дат имеет отношение к:

1. социально-экономической истории Руси
2. борьбе с Ливонским орденом
3. борьбе с Великим княжеством Литовским
4. борьбе с монголо-татарами

Вариант задания 27.

Событие, связанное с борьбой Руси против монголо-татар:

1. Ледовое побоище
2. стояние на реке Угре

- 3.Полтавская битва
- 4.Невская битва

Вариант задания 28.

Соответствие имен историческим событиям:

- 1.русский богатырь, вступивший на Куликовом поле в поединок с монгольским воином Челубеем
 - 2.монах, благословивший князя Дмитрия Ивановича перед Куликовской битвой
 - 3.предводитель войска монголо-татар на Куликовом поле
 - 4.литовский князь, помощи которого ожидали монголо-татары на Куликовом поле
- а) Пересвет б) Сергей Радонежский в) Мамай г) Ягайло

Вариант задания 29.

Теория, определявшая Москву последним оплотом вселенского православия:

- 1.«Москва – третий Рим»
- 2.«Слово о законе и благодати»
- 3.теория официальной народности
- 4.теория общинного социализма

Вариант задания 30.

Основателем династии московских князей был:

- 1.Александр Невский
- 2.Владимир Мономах
- 3.Даниил Александрович
- 4.Ярослав Мудрый

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

«Хождение в народ» – это:

1. поездки царских чиновников в сельские районы для пропаганды политики властей
- 2.статья М.А. Бакунина
- 3.массовое движение молодежи в деревнях для пропаганды социалистических идей
- 4.книга Н.Г. Чернышевского

Вариант задания 2.

Идеи, принципиальные положения и требования, которые были характерны для российских марксистов во 2-й половине XIX века:

- 1.созыв Земского собора
- 2.пролетариат – главная сила социального переустройства общества
- 3.отсутствие в России условий для развития капитализма
- 4.необходимость подготовки буржуазно-демократической революции с целью свержения самодержавия

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите этапы технологии развития критического мышления:

1. вызов, осмысление, рефлексия
2. вызов, осмысление, оценка
3. актуализация знаний, получение новых знаний, оценка знаний
4. информационный, мотивационный, оценочный

Вариант задания 2.

Первым в истории научной мысли, в том числе психологической, принцип системности утвердил:

1. Фалес
2. Аристотель
3. Бэкон
4. Декарт

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Риторический вопрос:

1. утверждение или отрицание в форме вопроса
2. выражает побуждение к действию
3. закрытый вопрос
4. открытый вопрос

Вариант задания 2.

Кванторное слово выражает:

1. структуру суждения
2. модальность суждения
3. количество суждения
4. качество суждения

Вариант задания 3.

Частно утвердительное и частно отрицательное суждения находятся в отношении(...)

1. частичной совместимости
2. противоположности
3. полной совместимости
4. противоречия

Вариант задания 4.

По качеству суждения делятся на:

1. простые и сложные
2. выделяющие и исключаящие
3. утвердительные и отрицательные
4. конструктивные и деструктивные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-1}

Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в маркетинг**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Организация как система. Исследования в маркетинге**

- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Образование и развитие Московского (Российского) централизованного государства**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя во 2 половине XIX в. – начале XX века**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Логические основы теории аргументации**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы онтологии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что из перечисленного изучает маркетинг?

1. производство предлагаемых к сбыту изделий
2. общий уровень цен в условиях инфляции
3. технологические возможности обеспечения уровня качества товаров в соответствии с запросами отдельных групп потребителей
4. конъюнктуру продуктов питания

Вариант задания 2.

Контроль годовых планов маркетинга осуществляет средством определения отношений:

1. по показателям основной (производственной) деятельности предприятия
2. по всем разделам бизнес-плана предприятия
3. по разделу маркетинга годового плана предприятия
4. по объему прибыли на единицу затрат на маркетинг

Вариант задания 3.

В каком из перечисленных определений заложена опасность неверного понимания роли маркетинга?

1. маркетинг - это такая философия, стратегия и тактика поведения и взаимодействия участников рыночных отношений, когда эффективное решение проблем потребителей ведет к рыночному успеху фирм и приносит пользу обществу
2. маркетинг - это система внутрифирменного управления, нацеленная на изучение и учет рыночного спроса, потребностей и требований конкретных потребителей к продукту для более обоснованной ориентации научно-технической и производственно-сбытовой деятельности фирмы с целью обеспечения намечаемого фирмой уровня рентабельности
3. маркетинг - это вид человеческой деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена
4. маркетинг - это предвидение, управление и удовлетворение спроса на товары, услуги, организации, людей, территории и идеи посредством обмена

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В чем заключается роль статистики в маркетинговом исследовании?

1. в возможности использования компьютерной техники
2. в возможности использования графиков и диаграмм

3. в обеспечении точности оценок и прогнозов, выявлении взаимосвязей
4. в расчете рентабельности

Вариант задания 2.

Какую роль играет маркетинговая информация в управлении фирмой?

1. она собирается для отчета в налоговой инспекции
2. она обеспечивает надежность принимаемых маркетинговых решений
3. она вообще не нужна фирме, успешно выступающей со своим товаром на рынке
4. не имеет никакой роли

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что характеризует категория себестоимости продукции в машиностроительном производстве:

1. отраслевые затраты
2. общественно необходимые затраты
3. индивидуальные затраты предприятия
4. средние народнохозяйственные затраты

Вариант задания 2.

К себестоимости продукции машиностроения относятся:

1. текущие затраты на производство
2. капитальные затраты
3. выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции
4. затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Срок службы оборудования на предприятии в среднем составляет 10 лет, тогда среднегодовая норма амортизации составит:

1. 15%
2. 10%
3. 25%
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Первоначальная стоимость ОПФ составляет 30 млн. руб., норма амортизации – 20%, тогда ежегодные амортизационные отчисления составят:

1. 6 млн. руб
2. 1,5 млн. руб
3. 10 млн. руб
4. нет правильного ответа

Вариант задания 3.

Что из перечисленного относится к нормируемым оборотным средствам?

1. денежные средства предприятия
2. готовая продукция на складе
3. все фонды обращения
4. все оборотные средства

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Период Смутного времени в России датируется:

- 1.1584–1611 гг
- 2.1586–1612 гг
- 3.1598–1613 гг
- 4.1604–1610 гг

Вариант задания 2.

Руководитель второго народного ополчения:

- 1.Д. Пожарский
- 2.П. Ляпунов
- 3.Д. Грубцкой
- 4.И. Заруцкий

Вариант задания 3.

«Урочные лета» – это:

1. запрещение крестьянам перехода в «Юрьев день»
2. разрешение крестьянских переходов
3. сроки сыска и возвращения беглых крестьян их владельцам
- 4.сроки закрепощения крестьян

Вариант задания 4.

«Заповедные лета» – это:

- 1.разрешение крестьянских переходов
- 2.сроки возвращения беглых крестьян
- 3.сроки выплаты долгов крестьянами
- 4.годы, в которые крестьянам запрещался переход от одного владельца к другому в «Юрьев день»

Вариант задания 5.

Династия Романовых воцарилась в:

- 1.1584 г.
- 2.1598 г.
- 3.1610 г.
- 4.1613 г.

Вариант задания 6.

Установить соответствие имени исторического деятеля его роли в истории:

- 1.царь, при котором началось становление абсолютизма
 - 2.патриарх, инициатор проведения церковной реформы
 - 3.протопоп, противник церковной реформы, глава старообрядцев, сожженный на костре
 - 4.гетман, возглавивший освободительную борьбу украинского народа против Речи Посполитой
- а) Алексей Михайлович Романов б) Никон в) Аввакум г) Б. Хмельницкий

Вариант задания 7.

Условие объединения Украины с Россией, закрепленные на Переяславской Раде:

1. закабаление украинского народа
2. предоставление Украине широкого самоуправления
3. объединение двух государств на правах «личной унии»
4. полное вхождение в состав России

Вариант задания 8.

Соборное уложение 1649 г:

1. юридически закрепило крепостное право
2. отменяло деление общества на сословия
3. вводило опричнину
4. ликвидировало Боярскую думу

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главные особенности преобразований в России в XVIII веке:

1. проводились по европейскому образцу
2. жесткий курс, последовательность и системность
3. зависимость внутренней политики от внешней
4. изменение состава Боярской думы

Вариант задания 2.

Начало модернизации России связано с именем:

1. Ивана IV
2. Алексея Михайловича
3. Екатерины II
4. Петра I

Вариант задания 3.

На мануфактурах эпохи Петра I преобладал:

1. наемный труд
2. труд городских низов
3. крепостной труд
4. труд беглых и каторжников

Вариант задания 4.

Россия провозглашается империей:

1. в XVI веке, при Иване Грозном
2. в 1-й четверти XVIII века, при Петре I
3. в конце XVIII века, при Екатерине II
4. в начале XIX века, при Александре I

Вариант задания 5.

Экономическая политика Петра I характеризовалась:

1. протекционизмом
2. поощрением вольнонаемного труда
3. ориентацией на потребности населения
4. игнорированием задач развития сельского хозяйства

Вариант задания 6.

Следствием принятия указа о единонаследии 1714 г. стало:

1. слияние поместья и вотчины
2. отделение поместья от вотчины
3. дробление поместий
4. оформление дворянства как сословия

Вариант задания 7.

Цели созыва Екатериной II Уложенной комиссии:

1. политическая провокация
2. выработка нового свода законов
3. принятие Конституции
4. уравнивание в правах всех сословий

Вариант задания 8.

Жалованная грамота дворянству в 1785 г. предусматривала:

1. подтверждение всех сословных прав и привилегий дворянства
2. уменьшение срока службы дворян до 25 лет
3. ослабление прав дворянства над крепостными
4. наделение купечества правами и привилегиями дворянства

Вариант задания 9.

Установить соответствие между высказываниями историков и именами исторических деятелей, к которым они относятся:

1. «Необходимость движения на новый путь была осознана; обязанности при этом определились: народ поднялся и собрался в дорогу; но кого-то ждали; ждали вождя; вождь явился» (С.М. Соловьев)
2. «Рослая и тучная, с лицом более мужским, чем женским, черствая по природе и еще более очерствевшая при раннем вдовстве среди дипломатических козней и придворных приключений в Курляндии, где ею помыкали, как русско-прусско-польской игрушкой, она, имея уже 37 лет, привезла в Москву злой и малообразованный ум с ожесточенной жаждой запоздалых удовольствий и грубых развлечений» (В.О. Ключевский)
3. «...законодательница, руководясь западноевропейскими публицистами, столкнулась с дворянством, которым руководили практические восточноевропейские интересы» (В.О. Ключевский)
4. «что в первое время вступления своего на престол Елисавета хотела отправить Брауншвейгскую фамилию за границу; но скоро начались внушения и от своих, и от чужих насчет опасности этой меры; внушения, что державы, враждебные России, будут употреблять сверженного императора орудием для нарушения спокойствия императрицы и империи» (С.М. Соловьев)

а) Петр I б) Анна Иоанновна в) Екатерина II г) Елизавета Петровна

Вариант задания 10.

Сущность политики меркантилизма, проводившейся русским правительством в XVIII веке заключалась в:

- 1.покровительстве государства в отношении отечественной промышленности и торговле
- 2.накоплении капитала внутри страны
- 3.усилении эксплуатации колоний
- 4.введении в денежное обращение золотого рубля

Вариант задания 11.

Основная цель России в Северной войне 1700–1721 гг:

- 1.присоединение Восточной Пруссии к России
- 2.завоевание выхода к Балтийскому морю
- 3.подрыв английского военно-морского влияния
- 4.захват всей территории Финляндии

Вариант задания 12.

Сухопутное сражение, ставшее переломным в ходе Северной войны:

- 1.бой у деревни Лесной
- 2.Полтавская битва
- 3.Гангутское сражение
- 4.взятие Нарвы

Вариант задания 13.

Россия завоевала выход в Черное море в результате:

- 1.войны с Крымским ханством в 1661 г
- 2.Ливонской войны 1558–1583 гг
- 3.войны с Турцией 1768–1774 гг
- 4.войны с Турцией 1787–1791 гг

Вариант задания 14.

Основные задачи внешней политики России во 2-й половине XVIII века:

- 1.разрешение «восточного вопроса»
- 2.присоединение Правобережной Украины и Белоруссии
- 3.утверждение на берегах Балтики
- 4.завоевание колоний

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Реформы П. Киселева были проведены в среде:

- 1.удельных крестьян
- 2.помещичьих крестьян
- 3.государственных крестьян
- 4.монастырских крестьян

Вариант задания 2.

Основное содержание реформы П. Киселева:

- 1.отмена крепостного права

- 2.создание системы «крестьянского самоуправления»
- 3.возвращение крестьянам «отрезков»
- 4.создание Крестьянского банка

Вариант задания 3.

Крестьянская реформа 1861 г. сохранила феодально-крепостнические черты:

- 1.незыблемость помещичьего землевладения и крестьянской общины
- 2.запрет на куплю-продажу земли
- 3.отмену выборного крестьянского самоуправления
- 4.запрет на то, чтобы крестьяне занимались торговыми операциями

Вариант задания 4.

Крестьянская реформа 1861 г. предусматривала:

- 1.право крестьян на выход из общины
- 2.продажу крестьян только с землей
- 3.получение земельного надела без всякого выкупа
- 4.объявление крестьян лично свободными и юридическими лицами

Вариант задания 5.

Временнообязанные крестьяне – это:

- 1.крестьяне, ушедшие в город на заработки
- 2.крестьяне, переведенные на месячину
- 3.бывшие крепостные, которые до выкупа земли у помещика отбывали барщину и платили оброк
- 4.крестьяне, взявшие денежную ссуду у помещика

Вариант задания 6.

Военные поселенцы – это:

- 1.жители стрелецких слобод
- 2.крестьяне, обслуживающие военные части
- 3.крестьяне, обязанные одновременно заниматься сельским хозяйством и нести военную службу
- 4.крестьяне, проживающие на территории военного округа

Вариант задания 7.

Укажите отрасль промышленности, с которой начался технический прогресс и промышленный переворот:

- 1.металлургия
- 2.горное дело
- 3.текстильная промышленность
- 4.судостроение

Вариант задания 8.

Финансовая реформа Е. Канкрин определяла:

- 1.выпуск ассигнаций
- 2.серебряный рубль как основу денежного обращения

3. введение золотого рубля со свободным обменом на него кредитного рубля
4. введение золотого червонца

Вариант задания 9.

Явление, тормозившее развитие капитализма в сельском хозяйстве России:

1. личная свобода крестьян
2. частная собственность помещика на землю
3. вывоз сельскохозяйственной продукции из России
4. малоземелье крестьянства

Вариант задания 10.

В структуре российского экспорта во 2-й половине XIX века преобладал (а):

1. продукция сельского хозяйства
2. хлопок
3. ткани
4. металлы

Вариант задания 11.

Начавшееся в 1891 г. строительство Сибирской железной дороги преследовало цель:

1. обеспечение безопасности дальневосточных территорий России
2. экономическое проникновение в Китай
3. подготовка войны с Японией
4. экономическое развитие Сибири

Вариант задания 12.

План государственных преобразований М. Сперанского предусматривал:

1. отмену крепостного права
2. разделение судебной, исполнительной и законодательной властей
3. отмену сословного деления
4. всеобщее и равное избирательное право

Вариант задания 13.

Главная причина незавершенности реформаторских замыслов М. Сперанского:

1. причастность М. Сперанского к масонству
2. противоречие идеи парламента традиционной системе российского абсолютизма
3. противодействие реформам со стороны самодержавной власти
4. Александру I не понравился проект реформ

Вариант задания 14.

Органы местного самоуправления, созданные в ходе реформ 1860–1870-х гг:

1. земские соборы
2. земства
3. соседские общины
4. городские веча

Вариант задания 15.

Новые судебные уставы 1864 г. предусматривали:

- 1.выборность судей населением
- 2.сопоставительность и гласность судопроизводства
- 3.создание волостных судов для крестьян
- 4.подчинение судей администрации

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Информацию, достаточную для решения поставленной задачи называют:

- 1.открытой
- 2.достоверной
- 3.полной
- 4.закрытый

Вариант задания 2.

Информацию, отражающую истинное положение дел в системе называют:

- 1.открытой
- 2.достоверной
- 3.полной
- 4.закрытый

Вариант задания 3.

По форме представления можно разделить информацию на типы:

- 1.научную, управленческую, бытовую
- 2.достоверной
- 3.визуальную, обонятельную, звуковую
- 4.текстовую, числовую, графическую

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Автор понятия «диалектика»:

- 1.Сократ
- 2.Аристотель
- 3.Гегель
- 4.Ленин

Вариант задания 2.

Категории закона единства и борьбы противоположностей:

- 1.тождество
- 2.свойство
- 3.различия
- 4.мера

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-1}

Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в маркетинг**

- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация как система. Исследования в маркетинге**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы теории познания**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В чем состоит ограничение возможностей применения маркетинга на современном отечественном рынке?

1. на незрелом рынке возможен только незрелый маркетинг
2. маркетинг целесообразен преимущественно на экспортных для России рынках
3. квалифицированный маркетинг может быть осуществлен только под руководством признанных зарубежных специалистов
4. маркетинг на российском рынке - пока чисто теоретическая дисциплина и станет необходим по мере выхода экономики России на уровень развитых стран

Вариант задания 2.

К основным принципам маркетинга не относится следующее:

1. целью маркетинга является достижение фирмой наиболее высокой прибыли
2. залогом достижения целей фирмы служит определение нужд и потребностей целевого рынка и наиболее эффективное их удовлетворение
3. маркетинг ориентирован на предвосхищение изменений ситуации и управление ею
4. маркетинг предполагает сохранение или укрепление благополучия потребителя и общества в целом

Вариант задания 3.

Ведущим рынком, определяющим перспективы развития других рынков, является:

1. рынок средств производства, инвестиционных товаров
2. рынок денежных средств
3. рынок потребительских товаров
4. рынок продуктов питания

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Кто испытывает потребность в маркетинговой информации?

1. руководство фирмы
2. налоговая служба
3. статистические органы
- 4.сотрудники предприятия

Вариант задания 2.

В чем проявляется эффективность маркетингового исследования?

1. в экономном расходовании службой маркетинга финансовых средств фирмы
2. в достижении: цели, поставленной маркетингом фирмы
3. в проведении маркетингового исследования в соответствии с планом и в установленные сроки

4.в повышении производительности труда

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Производственный процесс – это (один вариант ответа):

- 1.ряд последовательных операций изготовления определенного объекта
- 2.совокупность трудовых и естественных процессов, в результате взаимодействия которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию
- 3.совокупность трудовых и естественных процессов, связанных с изготовлением отдельного предмета труда
4. формирование добавочной стоимости продукта

Вариант задания 2.

Основная часть производственного процесса – это (один вариант ответа):

1. технологический процесс
2. технологическая операция
3. производственный цикл
4. производственная структура

Вариант задания 3.

Элементарная часть производственного процесса – это (один вариант ответа):

1. технологический процесс
2. производственный цикл
3. технологическая операция
4. производственная структура

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая форма организации труда, как части организации производства названа неверно:

1. коллектив
2. цех
3. бригада
4. звено

Вариант задания 2.

Назовите метод нормирования труда:

- 1.производственный
- 2.приблизительный
- 3.суммарный
- 4.экономический

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вхождение Грузии (1801) в состав России произошло в результате:

- 1.военных действий с Грузией
- 2.русско-турецкой войны
- 3.русско-иранской войны
- 4.отречения грузинского царя Георгия XII от власти в пользу

русского царя

Вариант задания 2.

Итоги победы союзников под наполеоновской Францией закрепил:

1. Парижский конгресс
2. Венский конгресс
3. Берлинский конгресс
4. Бахчисарайский мирный договор

Вариант задания 3.

Установить соответствие имен военных деятелей их статусу:

1. министр иностранных дел России, обеспечивший ряд успехов русской дипломатии в 1860–1870-х гг
 2. генерал, герой войны 1812 г
 3. адмирал, герой Крымской войны
 4. генерал, герой русско-турецкой войны 1877–1878 гг
- а) П. Багратион б) М. Скобелев в) В. Корнилов г) А. Горчаков

Вариант задания 4.

Основная причина Крымской войны 1853–1856 гг:

1. борьба России и ведущих западноевропейских государств за укрепление своего влияния на Ближнем Востоке
2. восстание египетского наместника Мухаммеда Али против Турции
3. присоединение Грузии к России
4. восстания балканских народов

Вариант задания 5.

Следствие победы России в русско-турецкой войне 1877–1878 гг:

1. создание русско-германского союза против Турции
2. освобождение всего Балканского полуострова от турецкого ига
3. усиление агрессивности российской внешней политики в мире
4. рост влияния России на Балканах

Вариант задания 6.

Российскую внешнюю политику 90-х гг. XIX века характеризует:

1. прогерманская направленность
2. стремление заключить союз с Турцией
3. отказ от поддержки балканских славян
4. заключение военного союза с Францией

Вариант задания 7.

Аннексия – это:

1. насильственный захват страной-победителем части территории побежденного государства
2. возвращение ранее захваченных чужих земель
3. покупка части государственной территории
4. дарение земельной собственности

Вариант задания 8.

Основная причина поражения восстания декабристов:

- 1.неудачный план восстания
- 2.предательство диктатора восстания С.П. Трубецкого, вследствие чего декабристы остались без руководства
- 3.слабость военной подготовки восставших
- 4.верхушечный характер движения, в борьбу за преобразования был вовлечен очень узкий общественный слой

Вариант задания 9.

Общее в позициях западников и славянофилов:

- 1.призыв к учету особенностей русской цивилизации
- 2.религиозность
- 3.панславистская идеология
- 4.неприятие крепостного права и требование освобождения крестьян

Вариант задания 10.

Основная идея русского либерализма XIX века:

- 1.социальная революция
- 2.конституционная монархия английского типа
- 3.теория «общинного социализма»
- 4.крестьянская реформа

Вариант задания 11.

Цель консервативного направления в общественном движении России XIX – начала XX века состояла в:

- 1.проведении политических реформ
- 2.сохранении незыблемости самодержавия и помещичьего землевладения
- 3.передаче власти буржуазии
- 4.решении аграрного вопроса в России в пользу крестьян

Вариант задания 12.

Сущность либерализма в России XIX – начала XX века:

- 1.укрепление самодержавия
- 2.защита интересов буржуазного развития страны
- 3.сочетание самодержавной власти с либерализацией экономики
- 4.ликвидация помещичьего землевладения

Вариант задания 13.

«Православие. Самодержавие. Народность» – это лозунг партии:

- 1.народных социалистов
- 2.прогрессистов
- 3.кадетов
- 4.черносотенцев

Вариант задания 14.

Основные идеи революционного народничества:

1. будущее России – социализм, минуя капитализм
2. ячейка социализма – крестьянская община
3. путь к социализму через крестьянскую революцию
4. главная движущая сила революции – пролетариат

Вариант задания 15.

Установить соответствие имени деятеля исторической роли:

1. М. Бакунин
 2. П. Лавров
 3. С. Перовская
 4. И. Гриневицкий
- а) идеолог бунтарско-анархистского направления в народничестве
б) первая женщина России, казненная по политическому обвинению (за организацию убийства Александра II)
в) создатель пропагандистского направления в народничестве
г) народоволец, убивший Александра II

Вариант задания 16.

Первая русская марксистская организация – группа «Освобождение труда» – была основана в:

1. Москве
2. Петербурге
3. Женеве
4. Иваново-Вознесенске

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Процесс, связанный с поиском и открытием новых знаний на основе творческой действительности человека:

1. внимание
2. мышление
3. этика
4. логика

Вариант задания 2.

Высшая форма мышления:

1. конкретизация
2. анализ
3. умозаключение
4. понятие

Вариант задания 3.

Причина несостоятельности аргументов в рассуждении: «Куры летают, так как куры — птицы, а все птицы летают»:

1. недостаточность аргументов
2. недостоверность аргумента

- 3.противоречие в аргументах
- 4.подмена тезиса

Вариант задания 4.

Основная особенность творческого мышления:

- 1.умение извлекать главное
- 2.способность реагировать на внутренние и внешние действия
- 3.склонность индивида к определённым психическим сознаниям
- 4.умение анализировать любые проблемы, устанавливая логическую связь

Вариант задания 5.

Для решения сложной мыслительной задачи необходимо:

- 1.сосредоточиться
- 2.решение задачи путём решения предыдущих сложнорешаемой задачи
- 3.умело выбрать пути решения
- 4.интеллект

Вариант задания 6.

Абстрактно-логическое мышление тождественно:

- 1.понятийному мышлению
- 2.практическому мышлению
- 3.образному мышлению
- 4.логическому мышлению

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-5_{УК-1}

Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в маркетинг**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация как система. Исследования в маркетинге**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Предприятие как субъект рыночного хозяйства**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Россия в период Первой мировой войны, революций 1917 и Гражданской войны**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **СССР (1922-1991 г.)**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы антропологии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Работодатели учитывают требования общества по организации рабочих мест, уровню заработной платы, содействию занятости. Такое поведение соответствует концепции...

1. социально-этического маркетинга
2. традиционного маркетинга
3. совершенствования товара «рабочая сила»
4. эффективного формирования профессиональной рабочей силы

Вариант задания 2.

Маркетинговая модель не является:

1. комплексом принципов управления
2. инструментом для рыночных прогнозов
3. идеальным типом экономической деятельности на рынке
4. объяснением, как функционирует рынок и его отдельные сегменты

Вариант задания 3.

В каких случаях наиболее целесообразно применение концепции совершенствования производства?

1. когда спрос значительно превышает предложение
2. когда наблюдается падение спроса на те или иные виды товаров и услуг
3. в случае, когда фирма лидер по качеству продукции
4. когда на рынке наблюдается равновесие спроса и предложения

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Маркетинговое исследование - это:

1. глубокое изучение теории и практики маркетинга
2. исследовательская деятельность, направленная на удовлетворение информационно-аналитических потребностей маркетинга
3. научная разработка типовых программ управления некоторыми рыночными явлениями и процессами
4. исследование производственного процесса

Вариант задания 2.

Разведочное маркетинговое исследование предпринимается с целью:

1. собрать информацию о предприятиях с закрытым режимом деятельности
2. собрать информацию о вне рыночных организациях
3. собрать предварительную информацию для разработки методологии основного исследования
4. собрать информацию о процессах производства

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выделите основные черты, которые характеризуют товарное производство. Товарное производство – это:

1. специфический вид деятельности по созданию новых товаров и услуг
2. изготовление товаров и услуг не для собственного потребления, а для продажи на рынке
3. обеспечение потребителей необходимой продукцией, работой, услугами
4. переработка исходных материалов с целью получения прибыли

Вариант задания 2.

Какие основные экономические категории включает товарное производство:

1. спрос, цена, качество продукции и прибыль
2. цена, спрос, предложение и купля-продажа
3. спрос и предложение, цена и закон спроса

4. цена, спрос и предложение, конкуренция

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В чем проявляется экономическая сущность производственного процесса (один вариант ответа):

1. цикличность производства
2. формирование добавочной стоимости
3. уровень техники и технологии
4. снижение себестоимости производства продукта

Вариант задания 2.

Какие факторы относятся к влияющим на содержание производственного процесса:

1. масса изделия
2. длительность производственного цикла
3. поставщики и покупатели
4. уровень техники и технологии

Вариант задания 3.

Какие виды производственного процесса классифицируют по протеканию по времени:

1. постоянный
2. прерывный
3. дискретный и непрерывный
4. временный

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Особенность российского капитализма начала XX века:

1. немногочисленная буржуазия играла не ключевую роль в государственном управлении
2. выход России на первое место по промышленному производству
3. широкое распространение машинного оборудования, вытеснение ручного труда
4. появление развитого рабочего законодательства

Вариант задания 2.

Россия к началу XX века занимала первое место в мире по:

1. объему сельскохозяйственного производства
2. объему промышленного производства
3. уровню производительности труда в промышленности
4. длине железных дорог

Вариант задания 3.

Война, подтолкнувшая революционные процессы в России в начале XX века:

1. англо-бурская
2. первая балканская
3. русско-японская
4. русско-турецкая

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Одна из причин поражения белого движения:

- 1.отсутствие материальной поддержки со стороны Антанты
- 2.плохая обеспеченность оружием и боеприпасами по сравнению с Красной Армией
- 3.отсутствие профессионализма у командиров белых армий
- 4.непривлекательная для большинства населения программа белого движения

Вариант задания 2.

Советско-германский договор в Рапалло (16 апреля 1922 г.) предусматривал:

- 1.военную конвенцию
- 2.возобновление дипломатических отношений, полный отказ от взаимных финансовых претензий
- 3.политическое сотрудничество
- 4.договор о ненападении

Вариант задания 3.

Мирный договор с Польшей 18 марта 1921 г. предусматривал:

- 1.восстановление Советской власти в Прибалтике
- 2.присоединение к Польше Западной Украины и Западной Белоруссии
- 3.выплату Польшей контрибуции
- 4.присоединение к Польше г. Киева

Вариант задания 4.

Выражением политического кризиса в Советской республике к началу 1921 г. был(и):

- 1.Кронштадский мятеж
- 2.созыв Учредительного собрания
- 3.созыв VII съезда Советов
- 4.принятие новой Конституции

Вариант задания 5.

Характерная черта НЭПа:

- 1.приватизация крупных предприятий
- 2.замена продразверстки продналогом
- 3.ликвидация безработицы
- 4.приватизация транспорта

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

СССР был образован в 1922 г. как:

- 1.автономное государство
- 2.парламентская республика

3. федеративное государство
4. президентская республика

Вариант задания 2.

Челюскинцы – это:

1. члены антисталинской организации, созданной представителями интеллигенции
2. передовые рабочие
3. участники полярной экспедиции (июль 1933 – апрель 1934 г.)
4. организаторы первых колхозов в СССР

Вариант задания 3.

Построенный в 1930-е гг. в СССР социализм ряд историков называют государственным социализмом, так как:

1. все сферы общественного развития при господстве плановой экономики финансировались и контролировались государственной властью
2. собственностью в стране распоряжались рабочие и крестьяне
3. государственная власть монополизировала идеологические институты общества
4. отсутствовало право на личную собственность граждан

Вариант задания 4.

Итогом довоенных пятилеток был(о):

1. выход СССР на 1 место в Европе по абсолютным показателям объема промышленного производства
2. создание в СССР новых отраслей тяжелой промышленности
3. опережение Советским Союзом США по производству промышленной продукции
4. значительные успехи в развитии науки и техники

Вариант задания 5.

Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. не поразил:

1. Германию
2. Англию
3. США
4. СССР

Вариант задания 6.

Соотнесите события и даты:

1. «пакт Молотова-Риббентропа»
2. подписание договора о нейтралитете между СССР и Японией
3. «мюнхенский сговор»
4. вступление Красной Армии в восточные районы Польши – присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины к СССР
 - а) 23 августа 1939 г.
 - б) апрель 1941 г.
 - в) сентябрь 1938 г.
 - г) 17 сентября 1939 г.

Вариант задания 7.

Причина исключения СССР из Лиги Наций:

1. заключение СССР «Договора о дружбе и границе» с фашистской Германией
2. введение советских войск в Польшу
3. нападение СССР на Финляндию
4. заключение «пакта Молотова-Риббентропа»

Вариант задания 8.

«Странная война» (сентябрь 1939 – апрель 1940 г.) – это:

1. военные действия Англии в Атлантическом океане
2. бездействие на Западном фронте англо-французских и сосредоточенных против них германских войск
3. военные действия Англии в Африке
4. отступление англо-французских войск на Западном фронте

Вариант задания 9.

Цели Гитлера во Второй мировой войне:

- 1) устранение коммунистической угрозы для Германии
- 2) создание антибольшевистского союза с Англией
- 3) укрепление безопасности Германии
- 4) предотвращение мировой революции в Европе

Вариант задания 10.

Значение победы Красной Армии в Сталинградской битве:

1. положено начало коренному перелому в ходе Великой Отечественной и Второй мировой войне
2. подорван моральный дух вермахта и населения Германии
3. окончательный отказ Японии и Турции от участия в войне против СССР
4. прекращение Японией военных действий

Вариант задания 11.

Курская битва:

1. сорвала план молниеносной войны фашистской Германии
2. завершила коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны
3. позволила провести общее наступление Красной Армии по всему советско-германскому фронту
4. закончилась незначительным поражением германских войск

Вариант задания 12.

В своем обращении к церкви и народу в первый день войны патриарший местоблюститель Русской Православной церкви Сергей:

1. осудил тех, кто перестал верить в Бога
2. назвал фашистское нашествие наказанием за грехи большевиков перед Богом
3. призвал встать на защиту страны
4. просил власти открыть храмы и вернуть священников из лагерей и ссылок

Вариант задания 13.

Приказ № 227 «Ни шагу назад» был вызван угрозой:

1. выхода фашистских войск к Уралу
2. захвата гитлеровцами Крыма
3. нового прорыва немецких войск к Москве
4. потери Сталинграда, выхода гитлеровской армии к Волге и дальнейших катастрофических последствий

Вариант задания 14.

Ленд-лиз – это:

1. договор между СССР и Англией о союзе в войне
2. договор между СССР и США о совместных действиях в войне
3. название антигитлеровской коалиции
4. материальная помощь, оказанная США Советскому Союзу и другим государствам во время Второй мировой войны

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что такое риск?

1. разновидность ситуации, объективно содержащая высокую вероятность невозможности осуществления цели
2. наличие факторов, при которых результаты действий не являются детерминированными, а степень возможного влияния этих факторов на результаты неизвестна
3. следствие действия либо бездействия, в результате которого существует реальная возможность получения неопределенных результатов различного характера
4. другое

Вариант задания 2.

Как называется процесс использования механизмов уменьшения рисков?

1. диверсификация
2. лимитирование
3. хеджирование
4. другое

Вариант задания 3.

Что такое анализ риска?

1. систематизация множества рисков на основании каких-либо признаков
2. систематическое научное исследование степени риска, которому подвержены конкретные объекты, виды деятельности и проекты
3. начальный этап системы мероприятий по управлению рисками
4. другое

Вариант задания 4.

Что такое последствия риска?

1. скорее положительными
2. как положительными, так и отрицательными
3. только отрицательными
4. другое

Вариант задания 5.

Способность человека творить самого себя и мир других людей, выбирать образ будущего мира:

- 1.свобода
- 2.ответственность
- 3.право
- 4.совесть

Вариант задания 6.

Характер взаимоотношений между личностью, группой, обществом с точки зрения сознательного осуществления предъявляемых к ним взаимных требований:

- 1.право
- 2.ответственность
- 3.свобода
- 4.совесть

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-2}

Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Предприятие как субъект рыночного хозяйства**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория государства и права**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Конституционное право Российской Федерации**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Гражданское право Российской Федерации**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Семейное право Российской Федерации**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Трудовое право Российской Федерации**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Земельное право Российской Федерации**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Экологическое право Российской Федерации**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Уголовное право Российской Федерации**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Административное право Российской Федерации**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите, по каким признакам классифицируются рынки:

1. по объектам и субъектам, по географическому признаку, по степени конкуренции, по характеру продаж, по отраслевому признаку
2. согласно существующей отраслевой и территориальной схеме национальной экономики
3. по функциональному признаку
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Выделите четыре признака классификации рынков по характеру товарообмена:

1. рынок товаров и услуг, рынок денег (капитала), рынок технологий, рынок информации
2. рынок товаров и услуг, рынок средств производства, рынок интеллектуальной продукции, рынок труда
3. рынок труда, рынок ценных бумаг, финансовый рынок и рынок интеллектуальной собственности
4. рынок труда, рынок интеллектуальной продукции, финансовый рынок, рынок товаров и услуг

Вариант задания 3.

Выделите два признака классификации рынков по характеру продаж:

1. внутренний и внешний рынки
2. оптовый и розничный рынки
3. региональный и мировой рынки
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Роль малого бизнеса в национальной экономике заключается в:

1. оперативном реагировании на изменения рынка
2. развитии творческой инициативы работников
3. создании новых рабочих мест
4. массовом производстве новой продукции

Вариант задания 5.

Критерии, установленные для отнесения предприятий к разряду малых:

1. численность персонала
2. объем выпуска продукции и численность персонала
3. численность персонала, объем выпуска продукции и условия формирования уставного капитала
4. численность персонала и формирование уставного капитала

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Срок службы оборудования на предприятии в среднем составляет 10 лет, тогда среднегодовая норма амортизации составит:

1. 15%
2. 10%
3. 25%
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Что характеризует период оборота оборотных средств:

1. время нахождения оборотных средств в запасах и в незавершенном производстве
2. время окупаемости затрат

3. время, необходимое для полного обновления производственных фондов предприятия
4. количество дней, за которое совершается полный оборот оборотных средств

Вариант задания 3.

Что из перечисленного относится к нормируемым оборотным средствам?

1. производственные запасы
2. средства в расчетах
3. основные средства
4. все оборотные средства предприятия

Вариант задания 4.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ второй формы?

1. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью
3. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости
4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Что из перечисленного относится к основным производственным фондам:

1. запасы металла на складе
2. подъездные пути
3. запасы основных материалов на складе
4. готовая продукция на складе

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Материальное стимулирование проводится в виде:

1. благодарности
2. денежной премия
3. бесплатного отпуска
4. грамоты

Вариант задания 2.

Сдельная оплата труда проводится...

1. за более высококачественный труд
2. за количество и качество продукции или за выполненный объем работы или полученной продукции
3. на основании тарифных ставок и выполненного объема работы или полученной продукции
4. правильного ответа нет

Вариант задания 3.

Основная оплата труда проводится:

1. за более высококачественную работу
2. за количество и качество продукции или выполненный объем работы
3. на основании тарифных ставок и выполненного объема работы или полученной продукции
4. все ответы верные

Вариант задания 4.

Форма оплаты труда:

- 1.показывает, за какие показатели производится оплата труда
- 2.показывает, как необходимо оплачивать труд в конкретных условиях производства
- 3.правильного ответа нет
- 4.все ответы верные

Вариант задания 5.

Начисление оплаты труда за отработанное время – это:

1. повременная оплата труда
2. основная оплата труда
3. сдельная оплата труда
4. правильного ответа нет

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта задачей права является:

- 1.регулирование общественных отношений
- 2.повышение уровня благосостояния людей
- 3.господство одних социальных групп над другими
- 4.развитие гуманизма

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта целью социальной политики государства является:

- 1.защита национальной безопасности России
- 2.обеспечение политических прав граждан
- 3.обеспечение достойной жизни и свободного развития человека
- 4.обеспечение суверенитета государства

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта основные задачи Конституции РФ 1993 г. определяются в:

- 1.преамбуле Конституции
- 2.1 главе Конституции
- 3.1 разделе Конституции
- 4.заключительных и переходных положениях Конституции

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта цель гражданского права состоит в регулировании:

- 1.имущественных и личных неимущественных отношений
- 2.отношений приобретения гражданства
- 3.отношений между работником и работодателем
- 4.публичных финансовых и кредитных отношений

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта брак заключается с целью:

1. создания семьи
2. регулирования имущественных отношений супругов
3. придания стабильности половой жизни мужчины и женщины
4. рождения детей

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта брачный договор заключается с целью:

1. регулирования имущественных отношений супругов в браке
2. создания семьи
3. регулирования отношений в связи с исполнением личных обязанностей членов семьи
4. распределения алиментных обязательств между родителями ребенка

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта задачей трудового законодательства является:

1. создание условий для согласования интересов сторон трудового отношения
2. защита прав и интересов сторон трудового отношения
3. установление гарантий трудовых прав и свобод граждан
4. создание благоприятных условий труда

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта целью социального партнерства является:

1. согласование интересов работников и работодателей
2. усиление ответственности работников и работодателей за правонарушения
3. заключение коллективных договоров и соглашений
4. отказ работников от права на забастовку

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В юридическом аспекте проекта правовое определение для земли социально значимой функции является ее:

1. целевым назначением
2. разрешенным использованием
3. правовым режимом использования
4. юридическим полезным свойством

Вариант задания 2.

В юридическом аспекте проекта целевым назначением земель сельскохозяйственного назначения являются:

1. нужды сельского хозяйства
2. перераспределения земель сельскохозяйственного назначения
3. размещение объектов аграрного производства
4. формирование фонда сельскохозяйственных земель

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта основной задачей экологического права является:

1. регулирование отношений по охране окружающей среды
2. регулирование отношений по использованию объектов окружающей среды
3. регулирование отношений по защите экологических прав
4. все варианты ответов верны

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта целью экологического мониторинга является:

1. сбор информации о состоянии окружающей среды
2. создание и обеспечение функционирования наблюдательных сетей
3. проверка соблюдения законодательства об охране окружающей среды
4. установление нормативов концентраций вредных веществ в окружающей среде

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта цель преступления относится к признакам _____ преступления:

1. объекта
2. объективной стороны
3. субъекта
4. субъективной стороны

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта задачей уголовного законодательства НЕ является охрана:

1. правового равенства сторон
2. окружающей среды
3. конституционного строя РФ
4. прав и свобод человека

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта задачей законодательства об административных правонарушениях НЕ является:

1. обеспечение презумпции невиновности
2. предупреждение правонарушений
3. защита личности
4. установление порядка осуществления государственной власти

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-2}

Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**

- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Предприятие как субъект рыночного хозяйства**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Теория государства и права**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Конституционное право Российской Федерации**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Гражданское право Российской Федерации**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Семейное право Российской Федерации**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Трудовое право Российской Федерации**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Земельное право Российской Федерации**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Экологическое право Российской Федерации**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Уголовное право Российской Федерации**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Административное право Российской Федерации**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что характеризует фондоемкость?

1. количество ОПФ участвующих в производстве годового объема выпуска продукции
2. количество ОПФ приходящихся на одного работающего
3. количество ОПФ участвующих в производстве товарной продукции стоимостью в один рубль
4. количество ОПФ на 1 тонну произведенной продукции

Вариант задания 2.

Какое утверждение верно:

- 1.к ОПФ относятся транспортные средства, здания и сооружения
- 2.к оборотным фондам относятся готовая продукция на складе, деньги в кассе
- 3.восстановительная стоимость ОПФ включает затраты на покупку, транспортировку и монтаж оборудования
- 4.остаточная стоимость ОПФ включает затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях

Вариант задания 3.

Что из перечисленного относится к фондам обращения:

1. полуфабрикаты механического цеха
2. купленные на рынке полуфабрикаты для заготовительного цеха
3. запасы металлорежущего инструмента сроком службы до одного года
4. полуфабрикаты, переданные на склад для отправки покупателю

Вариант задания 4.

Что характеризует фондовооруженность?

- 1.объем товарной продукции приходящейся на одного работающего
- 2.количество ОПФ приходящихся на одного работающего
- 3.количество работающих участвующих в производстве товарной продукции
- 4.численность рабочих участвующих в производстве продукции

Вариант задания 5.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ первой формы?

1. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости
3. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства
4. правильного ответа нет

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Количество продукции или конкретной работы определённого качества, которую необходимо выполнить одному или нескольким работникам за единицу времени – это:

1. норма выработки
2. норма времени
3. норма обслуживания
4. норма численности

Вариант задания 2.

Организация труда является:

1. системой мероприятий, которые призваны обеспечивать рациональное использование рабочей силы
2. комплексом мер воздействия на работников
3. обязательным элементом управления государственных производственных предприятий
4. правильного ответа нет

Вариант задания 3.

Перечислите принципы организации труда:

1. упорядоченность, индивидуальность, системность, опора на научные достижения
2. рациональность, комплексность, разделение полномочий, целеполагание
3. системность, комплексность, стабильность, специализация, регламентация, целенаправленное творчество
4. государственность, прямолинейность, кооперация, дезорганизация

Вариант задания 4.

Перечислите элементы организации труда:

1. государство; государственные надзорные и контролирующие органы в сфере организации и оплаты труда; руководство субъекта хозяйствования и его структурных подразделений; работники субъекта хозяйствования
2. нормирование труда; разделение и кооперация; подбор, подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников; организация и обслуживание рабочих мест; разработка рациональных приемов и методов труда; обеспечение здоровых и безопасных условий труда; организация оплаты и материального стимулирования труда
3. трудовые отношения; оплата труда и различные методы материального стимулирования; профпригодность; государственные и локальные законодательные акты по вопросам организации труда
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

Назвать неверный стиль руководства:

1. либеральный

2. демократический
3. человеческий
4. авторитарный

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется коммерческая организация, основанная на имущественных паевых взносах участников, их личном трудовом участии в деятельности и субсидиарной ответственности по обязательствам организации, установленных уставом в пределах не меньше величины получаемого им в данной организации годового дохода?

1. производственный кооператив
2. общество с ограниченной ответственностью
3. публичное акционерное общество
4. не публичное акционерное общество

Вариант задания 2.

Является ли имущество, приобретенное государственным унитарным предприятием за счет чистой прибыли, его собственностью или это собственность государства:

1. имущество принадлежит госпредприятию на праве хозяйственного ведения
2. имущество является собственностью предприятия
3. имущество является собственностью Российской Федерации
4. имущество принадлежит частному собственнику

Вариант задания 3.

В каких органах необходимо регистрировать имущество, приобретенное государственным унитарным предприятием:

1. в Комитете по управлению государственным имуществом
2. в Мингосимуществе
3. нигде
4. в любом МФЦ

Вариант задания 4.

По каким основаниям не может совершиться ликвидация юридического лица:

1. по решению учредителей
2. по решению государственной налоговой инспекции
3. в связи с несостоятельностью (банкротством)
4. по решению суда

Вариант задания 5.

При каком обязательном условии федеральный антимонопольный орган вправе принять решение о принудительной реорганизации хозяйствующего субъекта:

1. если принудительная реорганизация способствует развитию конкуренции
2. при отсутствии между структурными подразделениями хозяйствующего субъекта тесной технологической взаимосвязи
3. если хозяйствующий субъект занимает доминирующее положение и им совершено не менее двух нарушений антимонопольного законодательства
4. все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта широко распространенное в обществе правило поведения, признанное государством в качестве общеобязательного, является по сути:

1. правовым обычаем
2. нормативным правовым актом
3. судебным прецедентом
4. договором нормативного содержания

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта Конституция Российской Федерации по своей правовой природе является:

1. «живой»
2. «гибкой»
3. октроированной
4. формальной

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта федеральный закон принимается:

1. простым большинством голосов в парламенте
2. квалифицированным большинством в парламенте
3. особо квалифицированным большинством в парламенте
4. единогласно

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта источником гражданского права в Российской Федерации НЕ является:

1. Конституция России
2. указ Президента Российской Федерации
3. приказ Министерства сельского хозяйства
4. распоряжение главы городской администрации

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта основополагающим источником семейного права России является:

1. семейный кодекс
2. кодекс о браке и семье
3. брачный кодекс
4. основы семейного законодательства Российской Федерации

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта понижение брачного возраста может устанавливаться:

1. законом субъекта РФ
2. семейным кодексом РФ
3. нормативным актом Правительства РФ
4. указом Президента РФ

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта правовой статус безработного гражданина в основном определяется:

- 1.законом «О занятости населения»
- 2.трудовым кодексом
- 3.законом «О профессиональных союзах»
- 4.приказом Министерства труда «Об общественных работах»

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта правовое положение профессиональных союзов определяется:

- 1.законом «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности»
- 2.законом «О коллективных договорах и соглашениях»
- 3.законом «О социальном партнерстве в сфере труда»
- 4.трудовым кодексом Российской Федерации

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта порядок регистрация прав на землю регулируется:

- 1.законом «О государственном реестре недвижимости»
- 2.законом «О государственной регистрации прав на землю»
- 3.законом «О государственном кадастре недвижимости»
- 4.земельным кодексом РФ

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта определение природного объекта содержится в:

- 1.законе «Об охране окружающей среды»
- 2.экологическом кодексе Российской Федерации
- 3.законе «О животном мире»
- 4.законе «Об особо охраняемых природных территориях»

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта права на диких животных определены в:

- 1.законе «О животном мире»
- 2.законе «Об охране окружающей среды»
- 3.законе «О дикой флоре и фауне»
- 4.законе «Об ответственном обращении с животными»

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта источником уголовного права России НЕ является:

1. Указ Президента РФ о помиловании
2. Конвенция ООН
3. Постановление Государственной Думы РФ об амнистии
4. Конституция РФ

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта основным источником уголовного права Российской Федерации является:

1. Уголовный кодекс Российской Федерации
2. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации
3. Уголовно-исполнительный кодекс Российской Федерации
- 4) все, что указано в вариантах ответа на тестовый вопрос

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта правовое положение государственного гражданского служащего определяется:

1. Законом «О государственной гражданской службе»
2. Законом «О порядке замещения должностей государственной гражданской службы»
3. Законом «О государственных и муниципальных служащих»
4. Кодексом РФ «Об административных правонарушениях»

Вариант задания 2.

В ресурсно-нормативном осмыслении проекта виды административных наказаний установлены:

1. Кодексом РФ об административных правонарушениях
2. Кодексом административного судопроизводства РФ
3. Кодексом РФ об административных наказаниях
4. Административным регламентом РФ

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗУК-2

Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Предприятие как субъект рыночного хозяйства**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория государства и права**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Конституционное право Российской Федерации**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Гражданское право Российской Федерации**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Семейное право Российской Федерации**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Трудовое право Российской Федерации**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Земельное право Российской Федерации**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Экологическое право Российской Федерации**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Уголовное право Российской Федерации**

12. Содержательный элемент (дескриптор): **Административное право Российской Федерации**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назначение классификации по калькуляционным статьям расходов:

1. определение цены на заготовку деталей и узлов
2. исчисление прямых и косвенных расходов
3. расчет себестоимости единицы конкретного вида продукции
4. служить основой для составления сметы затрат на производство

Вариант задания 2.

К группировке затрат по экономическим элементам не относятся затраты на:

1. топливо и энергию на технологические цели
2. основную заработную плату производственных рабочих
3. амортизацию основных фондов
4. расходы на подготовку и освоение производства

Вариант задания 3.

Неполная производственная (цеховая) себестоимость продукции включает затраты:

1. цеха на выполнение технологических операций
2. предприятия на производство данного вида продукции
3. цеха на управление производством
4. цеха на выполнение технологических операций и управление цехом

Вариант задания 4.

Полная себестоимость продукции включает:

1. затраты цеха на производство данного вида продукции
2. цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы
3. затраты на производство и сбыт продукции
4. технологическую себестоимость

Вариант задания 5.

Себестоимость или издержки производства представляют собой:

1. расходы, непосредственно связанные с производством
2. затраты на подготовку производства
3. суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные в денежной форме
4. затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какими из перечисленных показателей характеризуется эффективность использования ОПФ?

1. фондоотдача и фондоемкость
2. производительность труда
3. длительность одного оборота
4. материалоемкость

Вариант задания 2.

Какие формы воспроизводства ОПФ смогут быть полностью профинансированы за счет суммы амортизационных отчислений?

1. простая замена устаревшего оборудования
2. полная реконструкция
3. техническое перевооружение предприятия
4. модернизация оборудования и расширение производства

Вариант задания 3.

На начало года стоимость ОПФ составляет 40 млн. руб., в июле предприятие приобрело основных средств на сумму 10 млн. руб., тогда среднегодовая стоимость ОПФ составит:

1. 50 млн. руб
2. 45 млн. руб
3. 30 млн. руб
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Что такое амортизация?

1. уменьшение стоимости ОПФ в результате внедрения новых более эффективных
2. целевое накопление оборотных средств
3. постепенная утрата ОПФ своих свойств, приведение их в негодность
4. постепенное перенесение стоимости ОПФ на производимые с их помощью продукцию или услуги

Вариант задания 5.

Что из перечисленного относится к производственным запасам:

1. приспособления, изготавливаемые для производства новой продукции в следующем году
2. запасы металлорежущего инструмента сроком службы до одного года
3. полуфабрикаты механического цеха
4. полуфабрикаты, переданные на склад для отправки покупателю

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Кто не может быть инициатором объявления предприятия банкротом:

1. кредиторы
2. налоговые органы
3. таможенные органы
4. арбитражные управляющие

Вариант задания 2.

Кто осуществляет контроль за деятельностью арбитражных управляющих:

1. органы юстиции
2. Федеральная налоговая служба РФ
3. Федеральная служба России по финансовому оздоровлению и банкротству
4. Государственная налоговая служба РФ

Вариант задания 3.

Что такое слияние двух или нескольких юридических лиц:

1. возникновение нового юридического лица с передачей ему всех прав и обязанностей и прекращением деятельности объединяющихся юридических лиц
2. возникновение нового юридического лица с передачей ему всех дебиторских и кредиторских задолженностей
3. возникновение нового юридического лица при продолжении деятельности тех юридических лиц, которые его создали
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Какие организации признаются коммерческими:

1. любые организации, имеющие самостоятельный баланс или смету
2. любые организации, получающие прибыль, независимо от целей своей деятельности
3. организации, преследующие в качестве основной цели своей деятельности извлечение прибыли
4. любые организации имеющие Устав

Вариант задания 5.

Выделите организационно-правовые формы предприятий:

1. государственное или имущественное унитарные предприятия
2. совместные предприятия
3. малые предприятия
4. хозяйственные товарищества

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Глава государства издал указ, в соответствии с которым для того, чтобы вступить в брак, жениху и невесте необходимо обязательно получить согласие на это со стороны Министерства по делам семьи и брака. Какой политический режим сложился в данном государстве?

1. тоталитарный
2. авторитарный
3. демократический
4. деспотический

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Президент в парламентской республике принял решение о формировании Правительства в составе председателя, заместителей председателя и министров. Орган конституционного надзора республики признал решение Президента незаконным. Кто из них прав?

1. Орган конституционного надзора
2. Президент
3. правы обе стороны
4. обе стороны не правы

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта решите задачу: При исполнении Государственного гимна РФ сопровождавшегося поднятием Государственного флага РФ, М. не повернулась лицом к флагу, не сняла головной убор, а также скрестила руки на

грудь. Участник церемонии подъема флага С. сделал ей замечание о неправомерном поведении. Кто из них прав?

1. права М.
2. прав С.
3. правы обе стороны
4. никто не прав

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Самолет, на борту которого летел Президент РФ, потерпел аварию и упал в океан. Спасателям после аварии обнаружить тело погибшего Президента РФ не удалось. Совет Федерации высказался о необходимости немедленного проведения выборов нового Президента. Конституционный Суд возразил, что в соответствии со статьей 45 Гражданского кодекса РФ гражданин может быть объявлен судом умершим только по истечении шести месяцев. Кто из них прав?

1. прав Совет Федерации
2. прав Конституционный Суд
3. правы обе стороны
4. никто не прав

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта решите задачу: У. находилась в супружеских отношениях с З., который занимался исключительно созданием произведений искусства. При расторжении брака У. потребовала, чтобы З. признал ее авторские права на произведения, которые он создал, находясь в супружеских отношениях с ней. У. заявила, что своим успехом З. полностью обязан ей, ведь она обеспечивала во время брака их семью, исполняла обязанности домохозяйки, позировала, служила З. «музой». Кто из них прав?

1. прав З.
2. права У.
3. правы оба
4. никто не прав

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Ж. устроилась на работу в ночную смену. Супругу Ж. это не понравилось, и он потребовал, чтобы Ж. изменила режим своего рабочего времени или поменяла работу. Ж. отказалась, мотивируя это тем, что в настоящее время условия работы ее полностью устраивают. Супруг Ж. обратился в суд с заявлением о понуждении Ж. к изменению условий труда. Кто из них прав?

1. права Ж.
2. прав супруг Ж.
3. оба правы
4. никто не прав

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В аспекте решения конкретной задачи проекта трудовые договоры по общему правилу должны заключаться:

- 1.сроком до 10 лет
- 2.сроком до 1 года
- 3.только на время выполнения работы
- 4.на неопределенный срок

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Студент М. устроился на работу сторожем на три месяца. Работодатель К. установил для него испытательный срок три месяца. Студент посчитал срок испытания превышенным. Кто из них прав?

- 1.прав работник
- 2.прав работодатель
- 3.оба правы
- 4.оба не правы

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В аспекте решения конкретной задачи проекта лесные участки земель лесного фонда не предоставляются лицам на праве:

- 1.постоянного (бессрочного) пользования
- 2.сервитута
- 3.пожизненного наследуемого владения
- 4.безвозмездного пользования

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Областное управление по земельным делам обратилось в суд с требованием признать за собой права покупателя на садовый земельный участок из состава земель сельскохозяйственного назначения, ранее принадлежавший гражданке И. Управление обосновывало свои требования тем, что И. продала свой земельный участок и предварительно не уведомила об этом Область. Тем самым И. нарушила положения земельного законодательства о преимущественном праве покупателя в лице субъекта РФ на приобретение земельного участка в собственность. Кто из прав?

- 1.права И.
- 2.право Управление по земельным делам
- 3.права обе стороны
- 4.обе стороны не правы

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В аспекте решения конкретной задачи проекта экологический мониторинг – это:

- 1.исследование состояния атмосферного воздуха
- 2.оценка проекта нормативно-правового акта
- 3.анализ загрязнения вод
- 4.наблюдение за состоянием окружающей среды

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Для организации представления с участием тигра, медведя, леопарда и ученого дикобраза Кузи в город приехал цирк. Городское отделение общественного движения «Экологисты» выставило пикет у входа в цирк с лозунгом: «Свободу диким животным!» Дирекция цирка с позицией «Экологистов» не согласилась. Кто из них прав?

1. права дирекция цирка
2. правы «Экологисты»
3. правы обе стороны
4. не правы обе стороны

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В аспекте решения конкретной задачи проекта Уголовный кодекс Российской Федерации выделяет преступления...

1. небольшой и средней тяжести, тяжкие и особо тяжкие
2. легкие, средние и тяжкие
3. небольшой тяжести, неосторожные и умышленные
4. легкие, небольшой тяжести, средние, тяжкие

Вариант задания 2.

В правовом аспекте проекта решите задачу: Во время движения автобуса пассажирке Б. стало плохо. Водитель Д. и кондуктор К. вывели Б. из автобуса на свежий воздух и посадили на остановке, после чего они вернулись на свои рабочие места, и автобус продолжил движение по маршруту. Труп Б., умершей от сердечного приступа, был обнаружен на остановке через несколько часов. Суд признал водителя, кондуктора и пассажиров автобуса виновными в совершении преступления «Оставление в опасности», предусмотренного статьей 125 Уголовного кодекса. Кто из них прав?

1. прав суд
2. правы водитель, кондуктор и пассажиры
3. все правы
4. никто не прав

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В аспекте решения конкретной задачи проекта возраст, по достижении которого наступает административная ответственность, составляет ___ лет:

1. 16
2. 10
3. 12
4. 25

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-2}

Публично представляет результаты решения конкретной задачи

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**

3. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономическая эффективность производства**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Теория государства и права**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Конституционное право Российской Федерации**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Гражданское право Российской Федерации**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Семейное право Российской Федерации**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Трудовое право Российской Федерации**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Земельное право Российской Федерации**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Экологическое право Российской Федерации**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Уголовное право Российской Федерации**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Административное право Российской Федерации**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Процессы, для которых необходимы координация частичных процессов и своевременное поступление их результатов на определенные этапы в определенном количестве, называются такими процессами:

1. дискретными
2. непрерывными
3. замкнутыми
4. самостоятельными

Вариант задания 2.

Тип организационного построения, где разделение по проектам накладывается на функциональную департаментализацию:

1. дивизиональная организационная структура
2. матричная организационная структура
3. холдинговая компания
4. линейная структура

Вариант задания 3.

Система предприятия, которая представляет собой ряд взаимосвязанных технологических процессов превращения предметов труда в готовую продукцию, называется:

1. гибридной
2. параллельной
3. последовательной
4. самостоятельный

Вариант задания 4.

Ограничение круга работ, выполняемых в каждом производственном звене: рабочем месте, цехе, предприятии, называется ... производства:

1. специализацией
2. сосредоточением
3. интеграцией
4. кооперацией

Вариант задания 5.

Значение службы материально-технического снабжения повышается по мере того, как доля добавленной стоимости, произведенной отдельной организацией:

1. увеличивается
2. не изменяется
3. сокращается
4. все ответы верны

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Непромышленный персонал – это...

1. люди, которые участвуют или содействуют в осуществлении производственного процесса
2. люди не занятые в производственном процессе (работники питания, учителя, воспитатели и т. д.)
3. люди, которые участвуют или содействуют в осуществлении производственного процесса, а так же не занятые в производственном процессе
4. люди, которые содействуют в осуществлении производственного процесса, а так же не занятые в производственном процессе

Вариант задания 2.

ППП делится на:

1. основной и служащий
2. рабочий и неосновной
3. основной и вспомогательный
4. рабочий и служащий

Вариант задания 3.

Рабочий промышленный производственный персонал – это...

1. включает тех людей, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции
2. включает тех людей, которые занимаются организацией управленческого процесса
3. тот персонал, который задействован в процессе изготовления продукции
4. те люди, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса

Вариант задания 4.

Служащий промышленный производственный персонал – это...

1. включает тех людей, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции
2. включает тех людей, которые занимаются организацией управленческого процесса
3. тот персонал, который задействован в процессе изготовления продукции
4. те люди, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса

Вариант задания 5.

Рабочий ППП условно делится на:

1. основной и вспомогательный
2. специалисты, служащие, руководители
3. основной и служащий
4. руководители и служащие

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коэффициент экономической эффективности равен 0,5. Сколько составит срок окупаемости?

1. 2,5 года
2. 2 года
3. 2 месяца
4. 1 год

Вариант задания 2.

Срок окупаемости проекта 1 год, чем будет равен коэффициент экономической эффективности?

1. 2
2. 3
3. 1
4. 7

Вариант задания 3.

Объемы производства 1 и 2 проекта равны. Приведенные затраты 1 проекта больше, чем приведенные затраты 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по приведенным затратам проекты нельзя

Вариант задания 4.

Объемы производства 1 и 2 проекта равны. Удельные капитальные вложения 1 проекта больше, чем удельные капитальные вложения 2 проекта, о чем это говорит?

1. 1 и 2 проект одинаково эффективны
2. 2 проект эффективнее 1 проекта
3. 1 проект эффективнее второго
4. сравнивать по удельным капиталовложениям проекты нельзя

Вариант задания 5.

Разделение понятий «проект» и «инвестиционный проект» -выберите правильный ответ:

1. несправедливо, так как эти понятия являются синонимами
 2. справедливо только для долгосрочных проектов
 3. справедливо только для коммерческих проектов
 4. справедливо, так как понятие проект более широкое, чем инвестиционный проект
4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта формой внешнего выражения содержания правовых норм является:

1. источник права
2. система права
3. функция права
4. признак права

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта формой непосредственного осуществления гражданами местного самоуправления НЕ является:

1. замещение должности муниципальной службы
2. территориальное общественное самоуправление
3. муниципальные выборы
4. местный референдум

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта оферта является:

1. предложением о заключении договора
2. согласием заключить договор
3. возражением против предложения заключить договор
4. разновидностью договора

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта последняя воля гражданина, согласно закону, может быть выражена:

1. только в письменной форме
2. только в нотариально удостоверенной форме
3. в устной и письменной форме
4. в конклюдентной форме

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта документом, удостоверяющим заключение брака, является:

1. свидетельство
2. брачный договор
3. паспорт гражданина Российской Федерации
4. справка

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта ответьте на вопрос: Что не является формой социального партнерства в сфере труда?

1. соблюдение сторонами и их представителями трудового законодательства
2. коллективные переговоры по подготовке проектов коллективных договоров
3. взаимные консультации по вопросам регулирования трудовых отношений
4. участие в разрешении трудовых споров

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта отношения между работником и работодателем оформляются:

1. трудовым договором
2. коллективным договором
3. Трудовым кодексом РФ
4. распиской

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта отчуждение земельного участка в собственность другого лица не оформляется договором:

1. аренды
2. купли-продажи
3. ренты
4. мены

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта частный сервитут устанавливается:

1. соглашением и решением суда
2. решением органа власти
3. только решением суда
4. только соглашением

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта информация о состоянии окружающей среды является:

1. общедоступной
2. охраняемой в режиме служебной тайны
3. государственной тайной
4. коммерческой тайной

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта результаты деятельности эксперта по определению вредоносности производственных факторов для состояния окружающей среды оформляются:

1. заключением
2. отчетом
3. приказом
4. определением

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта основанием для исполнения уголовного наказания является:

- 1.приговор суда
- 2.постановление прокурора
- 3.определение суда
- 4.вердикт коллегии присяжных заседателей

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта решение коллегии присяжных о виновности либо о невиновности подсудимого оформляется в виде:

- 1.вердикта
- 2.приговора
- 3.определения
- 4.постановления

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта официальное порицание физического или юридического лица, выносимое в письменной форме, в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях, называется:

- 1.штрафом
- 2.предупреждением
- 3.арестом
- 4.замечанием

Вариант задания 2.

В ракурсе публичного представления результатов раскрытия правового аспекта решения конкретной задачи проекта отношения нанимателя с гражданином, поступающим на государственную службу оформляются:

- 1.служебным контрактом
- 2.трудовым договором
- 3.договором об оказании государственных услуг
- 4.должностным контрактом

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-3}

Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология делового общения**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Ролевое поведение при решении групповых задач**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Определение своей роли в команде**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта**

- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Процессы управления проектами**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Многоплановый процесс установления и развития контактов между людьми – это процесс:

- 1.общения
- 2.понимания
- 3.восприятия
- 4.внимания

Вариант задания 2.

При демократическом типе лидерства в группе:

- 1.формируется большое число агрессивных реакций
- 2.в группе всегда присутствует "козел отпущения"
- 3.в отсутствие лидера группа, как правило, распадается
- 4.лидер работает вместе со всеми членами групп

Вариант задания 3.

Что свойственно манипуляторному стилю общения:

- 1.предполагает ясность внутренних приоритетов
- 2.вид психологического воздействия, используемый для достижения одностороннего порядка
- 3.используется духовно зрелыми речевыми партнерами
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 4.

Процесс общения заключается в:

- 1.приобретении навыков для ведения бизнеса
- 2.налаживании связей между различными регионами
- 3.налаживании контактов между отдельно взятыми людьми
- 4.нет правильного ответа

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Отношение между субъектами социального взаимодействия, которое характеризуется их противоборством на основе противоположно направленных мотивов (потребностей, интересов, целей, идеалов, убеждений) или суждений (мнений, взглядов, оценок и т. п.):

- 1.конфликт
- 2.противоречие
- 3.столкновение
- 4.все ответы верны

Вариант задания 2.

Назовите главное качество команды, определяющее ее деловую и социальную устойчивость:

- 1.исполнительность

2. жесткая иерархия (соподчиненность)
3. ответственная взаимозависимость (взаимная ответственность)
4. четко выраженный и последовательно реализуемый материальный интерес

Вариант задания 3.

Максимальное различие участников между собой по существенным для командной работы персональным свойствам, называется:

1. гетерогенность состава команды
2. гомогенность состава команды
3. однородность состава команды
4. идентичность состава команды

Вариант задания 4.

Инструмент воздействия группы на человека, суть которого в преднамеренном или невольном создании группой для человека физических или моральных обстоятельств, побуждающих его выбрать подчинение выбору группы, - называется...

1. групповое давление
2. групповая динамика
3. межличностный конфликт
4. групповая сплоченность

Вариант задания 5.

Для чего применяется «мозговой штурм»:

1. поддержать авторитет и власть руководителя
2. предотвратить панику
3. чтобы помочь группе достичь согласия по принимаемому решению
4. выработать новые, творческие подходы к решению проблемы

Вариант задания 6.

Как называется процесс групповой динамики, характеризующий степень приверженности к группе ее членов:

1. групповое давление
2. группообразование
3. групповая сплоченность
4. групповое решение

Вариант задания 7.

Какой из факторов является ограничивающим при групповом решении проблемы:

1. группа не может суммировать информацию
2. группа ошибается чаще, чем отдельный индивидуум
3. в группе реже случаются озарения, чем при индивидуальной работе
4. группе требуется больше времени, чем отдельному индивидууму

Вариант задания 8.

В какой ситуации вы примете самое рискованное решение:

1. под руководством вышестоящего лица
2. действуя в одиночку
3. находясь в группе
4. с деловым партнером

Вариант задания 9.

Член группы, за которым она признает право принимать ответственные решения в значимых для нее ситуациях:

- 1.учитель
- 2.руководитель
- 3.авторитет
- 4.лидер

Вариант задания 10.

Отличается низкой требовательностью, попустительством, отсутствием дисциплины и требовательности, пассивностью руководителя и потерей контроля над подчиненными, предоставлением им полной свободы действий – это:

- 1.демократический стиль лидерства
- 2.авторитарный стиль лидерства
- 3.либеральный стиль лидерства
- 4.тоталитарный стиль лидерства

Вариант задания 11.

Руководитель принимает стратегические решения и, проявляя доверие, тактические решения делегирует подчиненным – это:

- 1.эксплуататорско-авторитарный стиль руководства
- 2.консультативный стиль руководства
- 3.патерналистски-авторитарный стиль руководства
- 4.демократический стиль руководства

Вариант задания 12.

Патерналистски-авторитарный стиль руководства отличается тем, что...

- 1.руководитель имеет четкие характеристики автократа, не доверяет подчиненным, редко привлекает их к принятию решений, а задачи формирует сам
- 2.руководитель принимает стратегические решения и, проявляя доверие, тактические решения делегирует подчиненным
- 3.характеризуется полным доверием, основан на широком привлечении персонала к управлению организацией
- 4.руководитель благосклонно позволяет подчиненным принимать ограниченное участие в принятии решений

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дайте правильное определение команды:

- 1.небольшая группа людей, связанных целью и принципами взаимодействия, обладающих определенными умениями, которые могут взаимодополняться, созданная для решения определенных задач
- 2.это группа людей, объединённая для решения проблем
- 3.это группа участников, имеющих общее видение ситуации, целей для решения проблем
- 4.все перечисленные

Вариант задания 2.

Командная работа может оказаться неприемлемой:

- 1.в случаях, когда в команде меньше пяти человек
- 2.в случаях, когда требуется найти быстрое решение
- 3.в случаях, когда отсутствует лидер
- 4.в случаях, когда в команде два лидера

Вариант задания 3.

Посредством чего реализуется стремление одного человека или группы людей к действию, которое изменит хотя бы одну из сторон какой-либо ситуации или установит новые отношения между участниками?

1. деловые переговоры
2. деловые дискуссии
3. деловая беседа
4. публичные выступления

Вариант задания 4.

Общение участников, обязательным условием которого является наличие ведущего называется:

1. деловые переговоры
2. деловая беседа
3. деловые дискуссии
4. деловая переписка

Вариант задания 5.

Групповая сплоченность – это мера взаимосвязанности членов команды, которая выражается:

1. мерой позитивности и интенсивности эмоциональных межличностных отношений всех со всеми
2. совпадением ориентаций на основные ценности, касающиеся процесса совместной деятельности
3. разделяемостью целей существования группы
4. все ответы верны.

Вариант задания 6.

Самовосприятие человека как члена определенной группы или нескольких групп, называется:

1. групповое самосознание
2. групповая идентичность
3. групповая сплоченность
4. групповая зависимость

Вариант задания 7.

В случае, когда последователи сами избирают лидера, ожидания от действий лидера и требования к нему:

1. остаются на прежнем уровне
2. зависят от ситуации взаимодействия
3. значительно ниже, чем по отношению к тем, кто был назначен свыше или привлечен извне
4. существенно выше, чем по отношению к тем, кто был назначен свыше или привлечен извне

Вариант задания 8.

На чем основываются социально-психологические методы управления в команде?

1. на воздействии на сознание сотрудников и социальные условия
2. на штрафных санкциях

- 3.на законодательных и нормативных актах
- 4.на материальном вознаграждении работников

Вариант задания 9.

Небольшое количество людей, которые разделяют цели, ценности и общие подходы к реализации совместной деятельности, имеют взаимодополняющие навыки, принимают на себя ответственность за конечный результат, имеют взаимоопределяющую принадлежность свою и партнеров к данной общности называется...

- 1.командой
- 2.группой
- 3.коллективом
- 4.группировкой

Вариант задания 10.

Продумывая организацию работы в команде, лидер должен учитывать, что командному духу мешает зародиться:

- 1.монополизация дискуссии в команде, использование групповых процессов для удовлетворения личных властных амбиций
- 2.наличие двух и более лидеров
- 3.большое количество участников команды
- 4.малое количество участников команды

Вариант задания 11.

Эффективность работы команды зависит от:

- 1.все ответы верны
- 2.личностных характеристик людей, входящих в группу
- 3.наличия профессиональных навыков
- 4.стадии развития группы

Вариант задания 12.

Главное преимущество групповой работы по сравнению с индивидуальной состоит в том, что...

- 1.нет верного ответа
- 2.результат работы достигается быстрее
- 3.результаты работы группы превышают простую сумму результатов ее отдельных членов
- 4.члены команды могут перекладывать ответственность за результат друг на друга

Вариант задания 13.

К факторам, провоцирующим раскол в команде, относятся:

- 1.все ответы верны
- 2.жизненные кризисы
- 3.неуспех деятельности
- 4.конкуренция с другими группами

Вариант задания 14.

Вид группы, члены которой могут повысить эффективность совместной деятельности, но не прилагают к этому ни малейших усилий, называется:

- 1.потенциальная команда
- 2.псевдокоманда
- 3.рабочая группа
- 4.высокоэффективная команда

Вариант задания 15.

Осознание человеком того, как он воспринимается и оценивается другими людьми, называется:

- 1.рефлексия
- 2.интроспекция
- 3.аттракция
- 4.нет ни одного правильного ответа

Вариант задания 16.

Почему новые члены группы обычно ведут себя тихо и незаметно:

- 1.новички пытаются понять и усвоить формальные и неформальные нормы группы
- 2.формальные групповые нормы не позволяют им говорить
- 3.новички обычно воспринимают других членов группы как соперников
- 4.по сравнению со старыми членами группы новички больше стремятся к сотрудничеству

Вариант задания 17.

Характеристика группы, позволяющая оценить однородность группы – это:

- 1.сплоченность
- 2.открытость
- 3.гомогенность
- 4.статустность

Вариант задания 18.

Относительная позиция человека внутри группы или общества – это:

- 1.роль
- 2.статус
- 3.должность
- 4.принадлежность

Вариант задания 19.

Показатель, характеризующий единство взглядов и стремление к общей цели всех членов группы – это:

- 1.сплоченность
- 2.открытость
- 3.гомогенность
- 4.статустность

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Цель проекта – это:

- 1.сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта
- 2.утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта
- 3.комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта
- 4.нет верного варианта ответа

Вариант задания 2.

Реализация проекта – это:

- 1.создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
- 2.наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
- 3.комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей
- 4.мероприятия по разработке проекта

Вариант задания 3.

Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения:

- 1.социальные и инвестиционные
- 2.экономические и инновационные
- 3.организационные и экономические
- 4.маркетинговые и экономические

Вариант задания 4.

Какой проект НЕ является организационным:

- 1.антикризисное управление
- 2.производственные проекты
- 3.маркетинговые проекты
- 4.управление при чрезвычайных ситуациях

Вариант задания 5.

Эффективность инвестиционного проекта - это...

- 1.соответствие проекта целям и интересам его участников
- 2.социально-экономические последствия осуществления инвестиционного проекта для общества в целом
- 3.комплекс документов по обоснованию экономической целесообразности, объема и сроков осуществления инвестиций
- 4.нет верного варианта

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К методам группового творчества относят...

- 1.метод Гантта
- 2.метод мозговой штурм
- 3.метод диаграмм различий
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Целью мозгового штурма является ...

- 1.обсуждение проблем и рисков реализации проекта
- 2.создание всеобъемлющего списка рисков проекта
- 3.демонстрация познаний в области управления
- 4.выработка решения по поставленному вопросу

Вариант задания 3.

Какой из показателей обладает свойством аддитивности в стратегии сотрудничества?

- 1.PI
- 2.NPV
- 3.PB

4.нет верного варианта

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Команда это...

- 1.высоко сплоченный трудовой коллектив
- 2.устойчивое объединение людей, стремящихся к общей цели
- 3.группа, включающая руководителя и его ближайших помощников
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Автократичный лидер...

- 1.обладает достаточной властью, чтобы навязать свою волю исполнителям
- 2.апеллирует к потребностям более низкого уровня
- 3.делает обязанности подчиненных более привлекательными
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 3.

Задачи руководителя проекта:

- 1.определение состава работ
- 2.контроль и управление проектом
- 3.руководство работниками и их мотивация
- 4.разработка проекта

Вариант задания 4.

Проект отличается от процессной деятельности тем, что:

- 1.процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
- 2.для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
- 3.процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания
- 4.командная работа и чувство сопричастности

Вариант задания 5.

Проекты, подверженные наибольшему влиянию внешнего окружения:

- 1.социальные и инвестиционные
- 2.экономические и инновационные
- 3.организационные и экономические
- 4.все варианты верны

Вариант задания 6.

Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?

- 1.экономические и правовые
- 2.экономические и организационные
- 3.экономические и социальные
- 4.социальные и организационные

Вариант задания 7.

Особенность социальных проектов для достижения цели:

1. количественная и качественная оценка достижения результатов существенно затруднена
2. целью социальных проектов является улучшение экономических показателей системы
3. сроки проекта четко определены и не требуют корректировки в процессе реализации
4. основные ограничения связаны с лимитированной возможностью использования технических мощностей

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта для достижения поставленной цели?

1. 9-15 %
2. 5-30 %
3. до 45 %
4. до 70%

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-3}

Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает и взаимодействует, учитывает их в своей деятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Планирование последовательности шагов для достижения заданного результата**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Роль этики в деловом общении.**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Экстралингвистические факторы речевой коммуникации**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика управления проектами различных типов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Социальный статус участников общения, их возраст, пол, национальность, вероисповедание, профессия учитывается с позиций ... аспекта культуры речи:

1. этического
2. коммуникативного
3. нормативного
4. интерактивного

Вариант задания 2.

Какое обязательное условие лидерства?

1. умение побеждать в спорах
2. обладание властью в конкретных формальных или неформальных группах
3. физическая сила
4. интеллект

Вариант задания 3.

Человек, который ведет других за собой, задает направление и темп движения,

заряжает энергией, воодушевляет, показывает пример, привлекает к себе людей, нацелен на преобразование и развитие – это:

- 1.менеджер
- 2.лидер
- 3.аутсайдер
- 4.руководитель

Вариант задания 4.

Индивид, который наделен властью награждать и наказывать других членов своей группы:

- 1.авторитет
- 2.лидер
- 3.руководитель
- 4.учитель

Вариант задания 5.

Феномен конформности экспериментально был изучен ученым по фамилии:

- 1.Э. Берн
- 2.С. Аш
- 3.А. Маслоу
- 4.З. Фрейд

Вариант задания 6.

Конформность – это:

- 1.психологическое давление на группу
- 2.противопоставление себя X-группе
- 3.внешнее согласие с группой
- 4.отвержение любого давления

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Высококультурный человек всегда:

- 1.законопослушный, морально устойчивый
- 2.честолюбивый, эрудированный
- 3.щедрый, надменный
- 4.важный, знаменитый

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

О чем свидетельствует прикладывание рук к груди и прерывистое прикосновение к собеседнику:

- 1.о расположении к нему
- 2.неискренности по отношению к нему
- 3.доминировании над ним
- 4.неуверенности в общении с ним

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Благодаря командам компания становится более ...

1. инициативной при выборе вариантов решений
2. активной при разработке решений
3. гибкой в принятии решений
4. дисциплинированной при исполнении решений

Вариант задания 2.

Чтобы команды стали самоорганизующимися единицами, важно обеспечить ...

1. наличие ресурсов для работы команды
2. адекватные коммуникации между ними
3. полную самостоятельность работы
4. точность поставленных целей

Вариант задания 3.

Командная организация труда обеспечивает ...

1. командный дух
2. высокую мотивацию
3. получение синергии
4. повышение производительности труда

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Участники проекта – это:

1. потребители, для которых предназначался реализуемый проект
2. заказчики, менеджер проекта и его команда
3. физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта
4. инвесторы

Вариант задания 2.

Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

1. объявляется окончание выполнения проекта
2. санкционируется начало проекта
3. утверждается укрупненный проектный план
4. определяется эффективность проекта

Вариант задания 3.

Что включает типовая система управления проектом:

1. аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
2. организационная структура и роли в проекте
3. информационная система сопровождения проекта
4. руководящая роль управленцев

Вариант задания 4.

Менеджер проекта – это ...

1. лицо, с личностными качествами руководителя
2. роль, на которой, в конечном счете, лежит ответственность за успех или неудачу проекта
3. манера поведения лидера по отношению к подчиненным
4. нет правильного варианта

Вариант задания 5.

Ключевое преимущество управления проектами в команде выделенных групп людей:

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

Вариант задания 6.

Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма ...

- 1.Ишикавы
- 2.Паретто
- 3.Ганта
- 4.все варианты верны

Вариант задания 7.

Что такое предметная область проекта выделенных групп людей?

- 1.объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта
- 2.направления и принципы реализации проекта
- 3.причины, по которым был создан проект
- 4.все варианты верны

Вариант задания 8.

Для чего предназначен метод критического пути для выделенных групп людей?

- 1.для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта
- 2.для определения возможных рисков
- 3.для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 9.

Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

- 1.объявляется окончание выполнения проекта
- 2.санкционируется начало проекта
- 3.утверждается укрупненный проектный план
- 4.определяется эффективность проекта

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основной результат стадии разработки проекта командой выделенных групп людей:

- 1.инженерная проектная документация
- 2.концепция проекта

3. достижение цели и получение ожидаемого результата проекта
4. сводный план осуществления проекта

Вариант задания 2.

Назовите отличительную особенность инновационных проектов:

1. большой бюджет
2. высокая степень неопределенности и рисков
3. целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта
4. обязательное участие инвестора

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-3}

Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Роль восприятия в процессе общения**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятия деловой и профессиональной этики**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Коммуникативная компетенция**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие и сущность проекта**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Внешний вид сотрудника коллектива...

1. должен соответствовать современным требованиям
2. не является составляющей частью требований, предъявляемых к членам коллектива
3. является личным делом каждого
4. должен быть модным

Вариант задания 2.

Какой вид улыбки наиболее уместен в деловом общении?

1. адекватной ситуации
2. широкой, открытой
3. сдержанной, с сомкнутыми губами
4. в деловом общении не принято улыбаться

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Отметьте высказывание, наиболее предпочтительное в ходе деловой беседы:

1. Я с Вами не согласен...
2. Как всегда, Вы не правы...
3. Дорогая, я не могу с Вами согласиться...
4. Позвольте с Вами не согласиться...

Вариант задания 2.

Определите, в каком случае нарушена очерёдность приветствия:

1. младший по должности первым приветствует старшего
2. сотрудник первым приветствует руководителя

3. женщина первой приветствует мужчину
4. младшие по возрасту первыми приветствуют старших

Вариант задания 3.

Форма обращения «ВЫ» используется ...

1. в неофициальной обстановке
2. в официальной обстановке общения
3. при душевном, фамильярном, интимном отношении
4. к равному и младшему по возрасту и положению

Вариант задания 4.

Форма «ТЫ» употребляется ...

1. при обращении к незнакомому человеку, малознакомому человеку
2. в официальной обстановке общения
3. при вежливом отношении к адресату
4. в неофициальной обстановке

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Партнер, оперирующий путаной информацией и полу-истинами, использует...

1. метод дискредитации партнера
2. метод отсрочки
3. метод введения в заблуждение
4. метод апелляции

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Планирование метода освоенного объема дает возможность:

1. освоить минимальный бюджет проекта
2. выявить, отстает или опережает реализация проекта в соответствии с графиком, а также подсчитать перерасход или экономию проектного бюджета
3. скорректировать сроки выполнения отдельных процессов проекта
4. контролировать выполнения проекта

Вариант задания 2.

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

1. инфляцию и политическую ситуацию в стране
2. инфляцию, уровень безработицы и альтернативные варианты инвестирования
3. инфляцию, риски, альтернативные варианты инвестирования
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

Как называется временной промежуток между началом реализации и окончанием проекта в планировании?

1. стадия проекта
2. жизненный цикл проекта
3. результат проекта
4. все варианты верны

Вариант задания 4.

Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и....

1. укрупненный график
2. матрица ответственности
3. должностная инструкция
4. все варианты верны

Вариант задания 5.

Структурная декомпозиция проекта в планировании последовательности шагов – это:

1. наглядное изображение в виде графиков и схем всей иерархической структуры работ проекта
2. структура организации и делегирования полномочий команды, реализующей проект
3. график поступления и расходования необходимых для реализации проекта ресурсов
4. все варианты верны

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Метод, основанный на выработке решений, на основе совместного обслуживания проблемы для достижения заданного результата, экспертами называется:

1. экстраполяция
2. метод Дельфи
3. системный анализ
4. «мозговой штурм»

Вариант задания 2.

Если в процессе планирования фирма рискует тем, что в худшем случае произойдет покрытие всех затрат, а в лучшем – получит прибыль намного меньше расчетного уровня – эта область риска называется, как:

1. критического
2. минимального
3. недопустимого
4. допустимого

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анализ финансовой устойчивости в планировании последовательности шагов для достижения заданного результата ориентирован на:

1. оценке надежности предприятия с точки зрения его платежеспособности
2. оценку конкурентоспособности предприятия
3. создание и использование инструментария, позволяющего найти лучшее сочетание цены продукта, объема его выпуска и реально планируемых продаж
4. характеристику платежеспособности предприятия

Вариант задания 2.

Оперативный план содержит:

- 1.перспективные направления развития предприятия
- 2.точно поставленные цели с описанием мероприятий по их достижению
- 3.примерные задачи для каждого структурного подразделения сроком до 2 лет
- 4.стратегические цели

Вариант задания 3.

Какую цель преследует бизнес-план?

- 1.привлечь денежные средства
- 2.расширить ассортимент продукции
- 3.выпустить запланированный объем продукции
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 4.

Какой раздел плана развития предприятия принято считать основным?

- 1.маркетинговый и сбытовой план
- 2.производственная программа
- 3.план технического развития
- 4.организационный план

Вариант задания 5.

Каким разделом завершают бизнес-план?

- 1.резюме
- 2.финансовый план
- 3.маркетинговый план
- 4.риски проекта

Вариант задания 6.

Основные функции планирования на предприятии, следующие:

- 1.руководство, прогнозирование, регулирование, контроль
- 2.обеспечение, регулирование, контроль
- 3.руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и контроль
- 4.все варианты верны

Вариант задания 7.

Принципы планирования на предприятии:

- 1.точность, организованность, целенаправленность
- 2.непрерывность, очередность, приближенность
- 3.непрерывность, гибкость, участие, точность, единство
- 4.точность, организованность, приближенность

Вариант задания 8.

Коэффициент дисконтирования в планировании применяется для

- 1.расчета увеличения прибыли
- 2.приведения будущих поступлений к начальной стоимости инвестирования
- 3.расчета величины налогов
- 4.нет верного варианта

Вариант задания 9.

На какой срок разрабатывается текущий план работы предприятия?

- 1.1 год
- 2.2-3 года

3.3-5 лет
4.5-10 лет

Вариант задания 10.

При составлении бизнес-плана используется:

1. макроэкономические показатели
2. бухгалтерская информация
3. список лицензий
4. список патентов

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-3}

Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Общение как взаимодействие**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Виды взаимодействия**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Правила поведения в конфликте**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Стоимостной анализ проекта**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Контроль и регулирование проекта**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Процесс взаимосвязи и взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией и опытом, составляет сущность:

1. деловых коммуникаций
2. межличностных коммуникаций
3. повседневных коммуникаций
4. ритуальных коммуникаций

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Деловые коммуникации, которые направлены на развитие и поддержание контактов в целях решения оперативно-служебных задач, называются:

1. доверительные
2. официальные
3. вертикальные
4. диагональные

Вариант задания 2.

Как называется процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью и опытом, предполагающим достижение определенного результата:

1. деловые совещания и собрания
2. публичные выступления
3. деловые переговоры
4. деловая беседа

Вариант задания 3.

Поиск решения, удовлетворяющий интересы всех сторон называется...

- 1.компромисс
- 2.сговор
- 3.договор
- 4.делка

Вариант задания 4.

Активное участие слушающего в речи собеседника, помощь в выражении его мыслей и чувств с целью правильного и точного понимания собеседниками друг друга – это...

- 1.нерефлексивное слушание
- 2.рефлексивное слушание
- 3.нормативное слушание
- 4.коммуникативное слушание

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите позицию правильного поведения в условиях конфликтной ситуации:

- 1.настаивая на своем предложении, не отвергайте предложения партнера, рассматривайте все предложения и оценивайте «за» и «против»
- 2.демонстрируйте свое превосходство
- 3.старайтесь как можно чаще обращать внимание на отрицательное эмоциональное состояние партнера: «Что ты злишься?», «Не надо так нервничать!»
- 4.предлагайте партнеру включить механизм идентификации: «Если бы Вы были на моем месте, какие действия предприняли бы Вы?»

Вариант задания 2.

Что важнее для разрешения конфликта?

- 1.выявление и анализ причин конфликта
- 2.мероприятия, направленные на погашение эмоций конфликтующих сторон
- 3.изменение социальных ролей конфликтующих
- 4.поддержание толерантных отношений

Вариант задания 3.

Конструктивному разрешению конфликта способствует:

- 1.обсуждение с оппонентами способов решения конфликта
- 2.быстрое наказание участников конфликта
- 3.создание дилеммы
- 4.обострение противоречия

Вариант задания 4.

Поведение, характеризующееся стремлением выйти из конфликтной ситуации, не решая ее – это:

- 1.соперничество
- 2.избегание
- 3.приспособление
- 4.компромисс

Вариант задания 5.

Что лежит в основе любого конфликта?

- 1.противоречие
- 2.негативный настрой оппонентов друг к другу
- 3.стремление человека улучшить свое положение
- 4.нежелание одного из оппонентов признавать свою неправоту

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В понятие «диффузия новшества» вкладывается содержание:

- 1.скорость и широта распространения новой продукции
- 2.скорость распространения продукции
- 3.объем продаж новой продукции
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Определите, какая из следующих ролей лишняя:

- 1.вдохновитель
- 2.руководитель проект
- 3.копирайтер
- 4.технический писатель

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Эффективность проекта определяется презентации результатов работы:

- 1.соотношением затрат и результатов
- 2.комплексом показателей коммерческой, бюджетной, народнохозяйственной эффективности
- 3.показателями финансовой (коммерческой) эффективности
- 4.все варианты верны

Вариант задания 2.

Назовите метод контроля фактически выполненных работ по реализации проекта, позволяющий провести учет некоторых промежуточных итогов для результатов незавершенных работ:

- 1.10 на 90
- 2.50 на 50
- 3.0 к 100
- 4.90 на 10

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основой информационного блока процесса бизнес-планирования не является:

- 1.учетная информация
- 2.финансовая информация
- 3.историческая информация
- 4.политическая информация

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Максимальный балл по любому из факторов для проекта при ранжировании презентации результатов работы равен:

- 1.10
- 2.50
- 3.1000
- 4.100

Вариант задания 2.

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

- 1.проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям
- 2.составление перечня недоработок и отклонений
- 3.промежуточный и итоговый контроль качества с составлением отчетов
- 4.сокращение линий коммуникации

Вариант задания 3.

Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ... средств:

- 1.привлекаемых
- 2.государственных
- 3.спонсорских
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и ...

- 1.контрольных исправлений
- 2.опытной эксплуатации
- 3.модернизации
- 4.все ответы верны

Вариант задания 5.

Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, взаимодействуя с другими членами команды, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?

- 1.материнская
- 2.адхократическая
- 3.всеобщее управление проектами
- 4.все варианты верны

Вариант задания 6.

Презентация – это ...

- 1.слайд-фильм, составленный из нескольких слайдов, которые выдвигались в кадровое окно слайд-проектора специальным механизмом или вручную
- 2.мультимедийный инструмент, демонстрирующий модель объекта в уменьшенном масштабе для наглядности представляемого объекта
- 3.мультимедийный инструмент, используемый в ходе выступления для наглядной иллюстрации описываемых фактов и явлений

4.нет правильного варианта

Вариант задания 7.

Суть принципа «5/15/30» включает ...

- 1.30 слайдов в презентации
- 2.5 минут времени на презентацию
- 3.15-м шрифтом набор текста на слайдах
- 4.30 минут времени на презентацию

Вариант задания 8.

Какое приложение используется для разработки презентации?

- 1.Microsoft PowerPoint
- 2.Microsoft Word
- 3.Microsoft Excel
- 4.все варианты верны

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-4}

Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Имя существительное, артикли, местоимение, числительное)**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Имя прилагательное, наречие)**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Глагол: основные формы, времена активного залога)**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Модальные глаголы и их эквиваленты)**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Глагол: основные формы, времена пассивного залога)**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Имя существительное, артикль)**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Имя прилагательное, наречие)**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Глагол: основные формы, времена активного залога)**

9.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Глагол: основные формы, времена пассивного залога)**

10. Содержательный элемент (дескриптор): **Официально-деловой стиль речи как функционально-коммуникативная разновидность современность русского языка**

11.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация функциональных стилей современного русского языка. Подстили официально-делового стиля и сферы его применения**

12.Содержательный элемент (дескриптор): **Речевое взаимодействие. Вербальная и невербальная коммуникация**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

... mother is an English teacher:

- 1.Helen and Bob's
- 2.Helen's and Bob's
- 3.Helen's and Bob
- 4.Helen and Bob

Вариант задания 2.

Moscow and London are big (city):

- 1.city's
- 2.city
- 3.cities
- 4.citys

Вариант задания 3.

Three (man) of our group are football players:

- 1.men's
- 2.men
- 3.man
- 4.man's

Вариант задания 4.

December is ... month of the year:

- 1.twelve
- 2.eleven
- 3.the twelfth
- 4.twenty

Вариант задания 5.

Leo Tolstoy, ... famous Russian writer, liked to play croquet:

1. a
2. –
3. the
4. an

Вариант задания 6.

There's ... at the door. Can you go and see who it is?

1. everything
2. somewhere

3. somebody
4. nothing

Вариант задания 7.

I've got absolutely ... to say:

1. everywhere
2. anywhere
3. anybody
4. nothing

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Australia is ... island of the world:

1. larger
2. large
3. largest
4. the largest

Вариант задания 2.

Everest is ... mountain in the world. It is ... than any other mountain:

1. high / high
2. higher / higher
3. the highest / higher
4. highest / highest

Вариант задания 3.

The Thames is ... and ... than the Avon:

1. wide / deep
2. wider / deeper
3. widest / deepest
4. the wide / the deep

Вариант задания 4.

This restaurant is very, very good. It is ... restaurant in London:

1. better
2. good
3. the best
4. goodest

Вариант задания 5.

All my friends are ... than me:

1. the most communicative
2. more communicative
3. communicative
4. communicativer

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

He ... just ... a cup. The fragments are on the floor:

1. had broken

- 2.has broken
- 3.was broken
- 4.broke

Вариант задания 2.

The Queen ... at Windsor Castle yesterday:

- 1.have arrived
- 2.is arriving
- 3.arrived
- 4.arrive

Вариант задания 3.

Kate _____ an apple at the moment:

- 1.is eating
- 2.are eating
- 3.eaten
- 4.eat

Вариант задания 4.

He goes to the office by car ...

1. every day
2. now
3. yesterday
4. last week

Вариант задания 5.

I write letters to him...

1. once a week
2. yesterday
3. last week
4. next week

Вариант задания 6.

Our exams will be over...

1. every day
2. yesterday
3. now
4. next week

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

I _____ come to your party tomorrow. I'm going to prepare for my exam:

- 1.needn't
- 2.can't
- 3.shouldn't
- 4.mustn't

Вариант задания 2.

The meeting ... begin at 5 sharp. Don't be late:

- 1.are to
- 2.must

3. have to
4. could

Вариант задания 3.

John ... speak three foreign languages:

1. can
2. may
3. must
4. has to

Вариант задания 4.

It is early spring now. Everybody _____ eat more fruits and vegetables:

1. may
2. shall
3. can
4. should

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Этот дом был построен в прошлом году:

1. was being built
2. has been built
3. will be built
4. was built

Вариант задания 2.

Сейчас здесь строится новое здание:

1. is being built
2. was building
3. had been built
4. will be built

Вариант задания 3.

Этот фильм никогда не показывали по телевизору:

1. has never been shown
2. is never shown
3. were never shown
4. will never be shown

Вариант задания 4.

Цветы уже политы:

1. is watered
2. have been watered
3. was watered
4. will be watered

Вариант задания 5.

Такие столы делают из дорогого дерева:

1. is being made
2. will be made
3. has been made

4. are made

Вариант задания 6.

Земля была покрыта снегом:

1. were being covered
2. was covered
3. is covered
4. will be covered

Вариант задания 7.

Мою квартиру отремонтируют в субботу:

1. will be repaired
2. has been repaired
3. is being repaired
4. was repaired

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Da kommt ... Frau. ... Frau ist jung:

1. eines, eines
2. der, ein
3. eine, die
4. ein, ein

Вариант задания 2.

Donald ist ... Amerikaner:

1. -
2. eine
3. die
4. eines

Вариант задания 3.

Напишите существительное Die Sekretärin во множественном числе:

1. Die Sekretärines
2. Die Sekretäriner
3. Die Sekretärins
4. Die Sekretärinnen

Вариант задания 4.

Напишите существительное Das Brötchen во множественном числе:

1. Das Brötchener
2. Das Brötchenen
3. Die Brötchen
4. Das Brötchenes

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Mein Bruder ist ... als ich:

1. alt
2. der älteste

3. älter
4. am ältesten

Вариант задания 2.

Lies bitte ... ! Wir hören dich nicht:

1. laute
2. lauter
3. am lautesten
4. der lauteste

Вариант задания 3.

Der Fluss ist ... als ein Bach:

1. breit
2. breiter
3. der breiteste
4. am breitesten

Вариант задания 4.

Dieses Mädchen ist das ... in der Klasse:

1. fleißigste
2. fleißigere
3. am fleißigsten
4. fleißige

Вариант задания 5.

Du bist ... als ich:

1. tüchtig
2. tüchtiger
3. am tüchtigsten
4. der tüchtigste

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

....du im Garten Astern?

1. Pflanze
2. Pflanzen
3. Pflanz
4. Pflanzt

Вариант задания 2.

Wir... die Schule mit erweitertem Deutschunterricht:

1. besucht
2. besuche
3. besuchen
4. besuch

Вариант задания 3.

Meine Mutter ... in einer Fabrik:

1. arbeitet
2. arbeiteten
3. arbeite

4.arbeitest

Вариант задания 4.

Ich ... einen Sohn und eine Tochter:

- 1.hat
2. haben
3. habe
4. hast

Вариант задания 5.

Das Mädchen ... zu Hause:

- 1.wurde
2. haben
3. ist
4. hast

Вариант задания 6.

Heute ... der 5. Oktober:

- 1.ist
2. haben
3. sein
4. habt

Вариант задания 7.

Der wievielte ... heute?

- 1.sein
- 2.haben
- 3.werden
- 4.ist

Вариант задания 8.

Hier... Sie aber nicht rauchen!

- 1.durft
2. dürfen
3. darf
4. durch

Вариант задания 9.

Sie ... kommen, denn es gibt Probleme in der Buchhandlung:

- 1.sollst
- 2.sollen
3. sollst
- 4.solle

Вариант задания 10.

Gestern bin ... um 10 Uhr aufgestanden:

- 1.ich
- 2.du
- 3.er
- 4.sie

Вариант задания 11.

Was machten die Schüler? - Sie ... einen Aufsatz:

1. schreiben
2. schreibst
3. schreibt
4. schreibe

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Найдите предложение с правильным порядком слов:

1. Die Tür abends um 9 Uhr wird abgeschlossen
2. Die Tür wird abends um 9 Uhr abgeschlossen
3. Die Tür abgeschlossen um 9 Uhr wird abends
4. Abends die Tür wird um 9 Uhr abgeschlossen

Вариант задания 2.

Dieser Schuler...von allen Lehrern ...

1. wird...gelobt
2. werden ... gelobt
3. wird...loben
4. loben... gelobt

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К официально-деловому стилю не относится выражение...

1. оказать помощь
2. коммунальные услуги
3. отгулять отпуск
4. в соответствии с указом

Вариант задания 2.

К официально-деловому стилю не относится выражение:

1. ответственный квартиросъемщик
2. уполномоченное лицо
3. долговые обязательства
4. бастион финансовой политики

Вариант задания 3.

К официально-деловому общению относится жанр:

1. полемика
2. дискуссия
3. собрание
4. корпоративная вечеринка

Вариант задания 4.

Для официально-делового стиля характерны ...

1. стандартизированность, безличность, декларативность
2. точность, лаконичность, неофициальность
3. унифицированность форм, убедительность, выразительность
4. образность, эмоциональность, клишированность

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите, какой из жанров не относится к дипломатическому подстилю официально-делового стиля:

1. декларация
2. резюме
3. коммюнике
4. пакт

Вариант задания 2.

Каждый функциональный стиль включает в себя ...

1. нейтральные языковые средства и средства, типичные для данного стиля
2. любые языковые средства, способные передать мысль автора
3. только специально отобранные языковые средства, типичные для данного стиля
4. специально отобранные языковые средства: научную терминологию, клишированные конструкции и образные выражения

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Воздействие на слушателей при помощи несловесных средств, которые сопровождают нашу речь, называется в риторике:

1. эмоциональным
2. логическим
3. вербальным
4. невербальным

Вариант задания 2.

Риторической позицией называется...

1. воздействие на собеседника с помощью вербальных средств
2. соответствие слов и выражений целям и условиям общения
3. воздействие на собеседника с помощью невербальных средств
4. роль, в которой будет выступать оратор

Вариант задания 3.

Если человек во время разговора касается Вас рукой, он показывает Вам...

1. свою неприязнь
2. свое желание вас ударить
3. свою неуверенность
4. свое расположение к вам

Вариант задания 4.

Трактовка «взгляда в сторону означает...

1. страх и желание уйти
2. не понял, повтори
3. пренебрежение
4. хочу подчинить себе

Вариант задания 5.

Жесты и позы защиты ...

- 1.пощипывание переносицы
- 2.потирание лба
- 3.руки, скрещенные на груди
- 4.потирание рук

Вариант задания 6.

Вербальные средства общения являются:

- 1.коммуникативной стороной общения
- 2.интерактивной стороной общения
- 3.персептивной стороной общения
- 4.познавательной стороной общения

Вариант задания 7.

К вербальным средствам общения относят:

- 1.мимика
- 2.слова
- 3.жесты
- 4.положение тела

Вариант задания 8.

Какое слово неуместно в официальной (формальной) обстановке:

- 1.хорошо
- 2.окей
- 3.ладно
- 4.нормально

Вариант задания 9.

Какое слово можно употребить в формальной обстановке?

- 1.лыбиться
- 2.щериться
- 3.скалиться
- 4.улыбаться

Вариант задания 10.

Прочитайте афоризм: «Говорить кстати лучше, чем говорить красноречиво». Как Вы его понимаете?

- 1.уместные высказывания имеют большую ценность, чем красивая речь
- 2.красноречие – это умение красиво и кстати говорить
- 3.если говорить, то говорить красноречиво
- 4.лучше промолчать, чем сказать не кстати

Вариант задания 11.

Соотнесите зоны общения с их величинами:

- 1.15-45 см
 - 2.45-120 см
 - 3.120-350 см
 - 4.350 см и более
- 1.интимная 2.личная, или персональная 3.социальная 4.публичная

Вариант задания 12.

Не принято задавать в ходе собеседования вопрос...

- 1.какой у Вас опыт работы?
- 2.каковы Ваши главные сильные стороны?
- 3.какое у Вас вероисповедание?
- 4.каковы Ваши интересы вне работы?

Вариант задания 13.

Укажите, какое высказывание наиболее предпочтительное в ходе деловой беседы:

- 1.я могу этого добиться!
- 2.это невозможно!
- 3.я считаю, что...
- 4.вы не находите, что...

Вариант задания 14.

Конкурирующе-оборонительную позицию занимают партнеры, сидящие:

- 1.по одну сторону стола
- 2.через угол друг от друга
- 3.напротив друг друга по разные стороны стола
- 4.по разные стороны стола по диагонали

Вариант задания 15.

Важным элементом Деловой беседы является умение...

- 1.говорить
- 2.молчать
- 3.слушать
- 4.критиковать

Вариант задания 16.

Специфической особенностью делового общения является:

- 1.полнота
- 2.регламентированность
- 3.объективность
- 4.адекватность

Вариант задания 17.

Общение, обеспечивающее успех общего дела и создающее условия для сотрудничества людей называется

- 1.деловое общение
- 2.межличностное общение
- 3.ролевое общение
- 4.светское общение

Вариант задания 18.

Межличностное общение – это:

- 1.общение на уровне правовых субъектов
- 2.общение с аудиторией
- 3.общение в малой социальной группе
- 4.общение носителей различных систем ценностей

Вариант задания 19.

Наиболее распространенной формой группового обсуждения деловых (служебных) вопросов являются...

1. деловые завтраки и обеды
2. совещания, собрания
3. тренинги, семинары
4. деловые игры, квизы

Вариант задания 20.

Сторона общения, которая означает процесс восприятия друг друга партнерами по общению и установлению на этой почве взаимопонимания:

1. перцептивная
2. коммуникативная
3. интерактивная
4. нейтральная

Вариант задания 21.

Тип невербальной коммуникации, основывающийся на тактильной системе восприятия партнера, включающий рукопожатия, поцелуи, поглаживания, объятия и т.д...

1. такесика
2. толерантность
3. эмпатия
4. сензитивность

Вариант задания 22.

В офисе зазвонил телефон. Подняв телефонную трубку, вы скажете:

1. говорите
2. да
3. слушаю Вас
4. назовёте свою фирму и себя (фамилию, имя, должность)

Вариант задания 23.

Большинство используемых жестов и поз:

1. передаются из поколения в поколение
2. заучены с детства от родителей
3. заложены в человеке от природы
4. имеют национально-культурную специфику

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-4}

Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексико-грамматических единиц, необходимых для редактирования различных академических текстов (реферирование и аннотирование газетной статьи)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Der Artikel aus der Zeitung**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология делового общения**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Цифровые инструменты для эффективной научной и учебной работы в цифровой среде**

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Цифровые инструменты для эффективной профессиональной деятельности в цифровой среде**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Соотнесите англоязычные клише для аннотирования статьи с их русскими эквивалентами

Plan of the review:

- | | |
|---|--|
| 1.The title of the article is... | a) Автор утверждает, что ... |
| 2.The article was published in... | b) Статья о ... |
| 3.The author of the article is... | c) Название статьи ... |
| 4.The article is about... | d) Автор статьи ... |
| 5.At the beginning the author writes about... | e) В заключение автор обращает внимание на ... |
| 6.The author states that... | f) Я считаю статью интересной. |
| 7.In the conclusion the author focuses on... | g) В начале автор пишет о ... |
| 8.I find the article interesting | h) Статья была опубликована в ... |

Вариант задания 2.

В чем заключается сущность аннотирования и реферирования?

- 1.в максимальном увеличении объема текста за счет использования несущественных деталей
- 2.в максимальном усложнении грамматической структуры за счет применения причастных оборотов и герундиальных конструкций
- 3.в максимальном сокращении объема источника информации при существенном сохранении его основного содержания
- 4.в максимальном увеличении объема текста и усложнении его грамматической структуры

Вариант задания 3.

Рефераты и аннотации составляют:

- 1.содержание специальных научных технических журналов
- 2.рекламных проспектов
- 3.реферативных журналов
- 4.журналов мод

Вариант задания 4.

Какие выражения преобладают в рефератах и аннотациях?

- 1.специальные клише
- 2.выражения с двойным отрицанием
- 3.выражения с глаголом "to be"
- 4.выражения с вопросами

Вариант задания 5.

Клише – это:

- 1.речевой стереотип, готовый оборот, используемый в качестве легковоспроизводимого в определенных условиях и контекстах стандарта
- 2.краткое сообщение, обобщенное описание текста книги, статьи
- 3.краткое изложение научного труда в письменном виде
- 4.грамматическое правило

Вариант задания 6.

Какую важную функцию выполняют реферат и аннотация?

1. знакомят читателя с наличием источников нужной информации
2. знакомят читателя с полным объемом информации
3. знакомят читателя с автобиографией автора
4. знакомят читателя с выходными данными источника

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Соотнесите немецкоязычные клише для аннотирования статьи с их русскими эквивалентами Der Plan des Artikels:

1. Der Artikel ist über ...
2. Am Anfang schreibt der Autor über ...
3. Der Artikel wurde veröffentlicht in ...
4. Der Titel des Artikels ...
5. Der Autor des Artikels ...
6. Ich finde den Artikel interessant.
7. Der Autor behauptet, dass ...
8. Zum Schluss achtet der Autor auf ...

a) Автор утверждает, что ... b) Статья о ... c) Название статьи ... d) Автор статьи ... e) В заключение автор обращает внимание на ... f) Я считаю статью интересной. g) В начале автор пишет о ... h) Статья была опубликована в ...

Вариант задания 2.

В чем заключается сущность аннотирования и реферирования?

1. в максимальном увеличении объема текста за счет использования несущественных деталей
2. в максимальном усложнении грамматической структуры за счет применения причастных оборотов и герундиальных конструкций
3. в максимальном сокращении объема источника информации при существенном сохранении его основного содержания
4. в максимальном увеличении объема текста и усложнении его грамматической структуры

Вариант задания 3.

Рефераты и аннотации составляют:

1. содержание специальных научных технических журналов
2. рекламных проспектов
3. реферативных журналов
4. журналов мод

Вариант задания 4.

Какие выражения преобладают в рефератах и аннотациях?

1. специальные клише
2. выражения с двойным отрицанием
3. выражения с глаголом "to be"
4. выражения с вопросами

Вариант задания 5.

Клише – это:

- 1.речевой стереотип, готовый оборот, используемый в качестве легковоспроизводимого в определенных условиях и контекстах стандарта
- 2.краткое сообщение, обобщенное описание текста книги, статьи
- 3.краткое изложение научного труда в письменном виде
- 4.грамматическое правило

Вариант задания 6.

Какую важную функцию выполняют реферат и аннотация?

- 1.знакомят читателя с наличием источников нужной информации
- 2.знакомят читателя с полным объемом информации
- 3.знакомят читателя с автобиографией автора
- 4.знакомят читателя с выходными данными источника

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая из цифровых платформ не может обеспечить возможность дистанционной коммуникации?

- 1.MS Teams
- 2.Skype
- 3.Яндекс. Телемост
- 4.Quizlet

Вариант задания 2.

К платформам массового онлайн-образования не относится:

- 1.открытое образование
- 2.лекториум
- 3.универсариум
- 4.zoom

Вариант задания 3.

К ресурсам, позволяющим создать электронные портфолио и резюме не относится...

- 1.Google Документы
- 2.Tilda.cc/ru/
- 3.Vebinar.ru
- 4.Resume.com

Вариант задания 4.

Организация парной и командной работы с помощью онлайн-доски не может быть организована на платформе...

- 1.Miro
- 2.Trello
- 3.Padlet
- 4.Zooom

Вариант задания 5.

К цифровым технологиям организации деловой встречи не относится...

1. Trello
2. Vebinar.ru
3. Zooom
4. Яндекс Телемост

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К электронным библиотечным системам не относится...

- 1.smart
- 2.грамота
- 3.знаниум
- 4.юрайт

Вариант задания 2.

Визуальное представление данных (инфографику) нельзя осуществить с помощью ...

- 1.Canva
- 2.Mail
- 3.SmartNotebook
- 4.Vengage

Вариант задания 3.

Гипертекст – это:

- 1.технология обработки данных
- 2.технология поиска данных
- 3.технология поиска по смысловым связям
- 4.технология представления текста

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дистанционное деловое общение с коллегами не используется в форме:

- 1.письма по электронной почте
- 2.смс-сообщения
- 3.телефонного звонка
- 4.традиционных переговоров

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-4}

Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Деловое письмо)**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц, необходимых для осуществления деловой коммуникации на иностранном языке (Деловое письмо)**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Письменная деловая коммуникация**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Язык деловых документов**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация деловых документов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- 1.We thank you for your letter dated the 29th September and are pleased to send you our latest catalogue and the current price list. We shall send you a special

- offer as soon as we have your exact requirements. Yours faithfully
2.George Finchley & Sons, 68 Bond Street, London 4 October 2021
3.Sally Blinton Sales Manager
4.Dear Sirs
5.Messrs Dickson & King, 9 Newgate Street, London

Вариант задания 2.

Расположите части делового письма в правильном порядке

- 1.Best wishes, Curt Marks, Special Projects Officer, CM
- 2.Jan Turner Arroehad East Conference Center 412 Bellevue Lane Annapolis, MD 21401
- 3.CellFirst, Inc. 10 Harbor Place Baltimore Maryland 21220 January 28, 2021
- 4.In your telephone conversation yesterday, we discussed plans to conduct our training seminar at your conference center. I look forward to meeting you next week when I come to look over your facilities
- 5.Dear Ms Turner

Вариант задания 3.

Определите, к какому виду делового документа относится представленный ниже отрывок:

Dear Mr. Rook, I'm applying for the position of administrator which was advertised in the July 16 Publisher's Monthly. I have enclosed my resume, and I would like to schedule an interview. I will call you early next week.

- 1.Letter of complain
- 2.Letter of application
- 3.CV
- 4.Мемо

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое письмо не является деловым?

1. Preislisten
2. Rechnungen
3. Bestellscheine
4. Persönlicher Brief

Вариант задания 2.

Расположите части делового письма в правильном порядке:

- 1.Mitfreundlichen Grüßen, Tim Schneider
- 2.Arbeitgeber GmbH Herr Schmidt Gewerbestraße 512345 Moskau
- 3.Tim Schneider, Hovanskaya Straße 1 12345 Moskau
- 4.Sie suchen einen selbstständigen Mitarbeiter mit umfassender Berufserfahrung in der Automobil-Branche. Da mein Arbeitsverhältniss zum 12.12.2021 endet, stehe ich ab 13.12.2021. zur Verfügung
- 5.Sehr geehrter Herr Schmidt

Вариант задания 3.

Соотнесите сокращения, принятые в деловых письмах, и их перевод:

- 1.usw
- 2.d.h
- 3.z.B
- 4.Adr

5.ca

6.Hr

a) примерно b) например c) это значит d) и так далее e) господин f) адрес

Вариант задания 4.

Расставьте в правильном порядке части делового письма:

1.основная часть

2.прощание

3.тема

4.обращение

5.шапка

Вариант задания 5.

Соотнесите словосочетания, принятые в деловых письмах, и их перевод:

1.Sehr geehrte Damen und Herren

2.Mit besten Grüßen

3.P.S.

4.Unterschrift

5.Adresse des Absenders

6.Adresse des Empfängers

a) адрес отправителя b) пост скриптум (послесловие) c) уважаемые дамы и господа d) подпись e) всего хорошего f) адрес получателя

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Этот документ содержит сведения биографического характера. Его цель – место, на которое претендует составитель:

1.автобиография

2.договор

3.резюме

4.контракт

Вариант задания 2.

Использование словосочетаний «произвести продажу», «привлечь к ответственности», «оказать содействие» уместно в...

1.поздравительной ораторской речи

2.официальных документах

3.дружеской беседе

4.развлекательной телевизионной передаче

Вариант задания 3.

В официально-деловых текстах обычно употребляются слова:

1.эманация, рефрен, каламбур

2.климат, хроника, эксперимент

3.доложить, ответчик, взыскание

4.амплитуда, локальный, следовать

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Найдите ряд слов с неправильным сокращением:

- 1.и т. д. (и так далее), млрд. (миллиард), млн. (миллион)
- 2.акад. (академик), инженер. (инженер), пом. (помощник)
- 3.зав. (заведующий), проф. (профессор), и. о. (исполняющий обязанности)
- 4.с.-х. (сельскохозяйственный), руб. (рублей), тыс. (тысяча)

Вариант задания 2.

Укажите неверный вариант записи (в скобках даны фамилии в Им.п.). Заявление подано от...

- 1.Андрея Шпака (Шпак)
- 2.Ивана Гуся (Гусь)
- 3.Ирины Пресс (Пресс)
- 4.Татьяны Нечипоренко (Нечипоренко)

Вариант задания 3.

Укажите неверный вариант записи (в скобках даны фамилии в Им.п.). Заявление подано от...

- 1.Антонины Венда (Венда)
- 2.Константина Живаго (Живаго)
- 3.Натальи Седых (Седых)
- 4.Олега Мицкевич (Мицкевич)

Вариант задания 4.

Укажите неверный вариант записи (в скобках даны фамилии в Им.п.). Заявление подано от...

- 1.Альберта Камю (Камю)
- 2.Джона Леннона (Леннон)
- 3.Ивана Ворошилы (Ворошило)
- 4.Ильи Ильфа (Ильф)

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К группе «Деловая переписка» относятся:

- 1.протокол (полный) и выписка из протокола
- 2.предложение и напоминание
- 3.лекция и семинар
- 4.дискуссия и тренинг

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{ук-4}

Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:

- внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;
- уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;
- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц в ситуациях диалогического общения**

- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Освоение лексических единиц в ситуациях диалогического общения**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Правила и тактики речевого общения**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности сферы научного (академического) общения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности устной публичной речи**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Your friend: Would you like to come to our house on Sunday? You:

- 1.Will you repeat it, please?
- 2.No, I wouldn't.
- 3.Thanks. I'd love to. That's great.
- 4.Really?

Вариант задания 2.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Woman: "I'm Laura Miles from London office. Nice to meet you!"

Man: " _ "

- 1.Hello, everybody!
- 2.What do you want?
- 3.Pleased to meet you, Ms Miles
- 4.Hi, woman!

Вариант задания 3.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения Guest: "Can you pass me the salt, please?" Hostess:

- 1.Sure, here it is
- 2.No, I can't
- 3.Can't you do it yourself?
- 4.Salt is bad for you if you eat it too much

Вариант задания 4.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения Visitor: " _ " Local resident: "Oh, you can get a bus ... any bus will take you there."

- 1.Excuse me, how can I get to Central Station, please?
- 2.C.S.
- 3.Where is C.S.?
- 4.I'm looking for C.S.

Вариант задания 5.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

I'm very pleased to meet you, Mr. ...

- 1.How do you do, Mr. ...?
- 2.May I introduce Mr. ...?
- 3.Good morning, Mr. ...
- 4.I'm glad to meet you too, Mr. ...

Вариант задания 6.

Выберите подходящую реплику для инициации знакомства в ситуации формального общения:

- 1.- May I introduce myself?
- Pleased to meet you, Mr.P
- 2.- Hello, I'm Hunt.
- Nice to meet you.
- 3.- Hi, I'm Fred.
- Hi, Fred. How are you?
- 4.- Hello, my name is Linda.
- Hi, glad to see you.

Вариант задания 7.

Выберите подходящую реплику для выражения приветствия в ситуации формального общения:

- 1.- How do you do, Mr Brown?
- How do you do, Mr White?
- 2.- Hello, Paul. How are you doing?
- Hello, Ted. I'm doing well, thank you.
- 3.- Morning, Jean. Are you doing okay?
- Not bad. You?
- 4.- Hey, Jack. How's it going?
- Can't complain. How about you?

Вариант задания 8.

Выберите подходящую реплику для высказывания предпочтения в ситуации формального общения:

- 1.-What would you prefer, to ... or to...?
-I'd prefer
- 2.- Would you like ...?
- It's all the same to me.
- 3.- Do you feel like ...?
- It's up to you to decide.
- 4.- Do you feel like...?
- Yes, sure. It's better.

Вариант задания 9.

Выберите подходящую реплику для высказывания извинения в ситуации формального общения:

- 1.- I must apologize to you for ...
- Please don't worry. That's all right.
- 2.- Sorry, but ...
-It's OK. Never mind.
- 3.- How stupid of me ...
- Forget it. No harm done.
- 4.- Excuse me ...
- Let's forget it.

Вариант задания 10.

Выберите подходящую реплику для выяснения причинно-следственной связи в ситуации формального общения:

- 1.- I'd like to know the reason for ...
- The basic reason is that ...

2.- Can you explain why ...?

-Well, the thing is ...

3.- Why is that?

- Well, because ...

4.- Why not ...?

- It's like this, you see..

Вариант задания 11.

Выберите подходящую реплику для высказывания согласия в ситуации формального общения:

1.My own opinion is exactly the same

2.Yes, I fully agree

3.Looks like that

4.Of course, sure

Вариант задания 12.

Выберите подходящую реплику для высказывания несогласия в ситуации формального общения:

1.That's not the way I see it

2.That's wrong

3. Certainly not

4. It won't work

Вариант задания 13.

Выберите подходящую реплику для окончания беседы в ситуации формального общения:

1. It's been very nice talking to you, but ...

2. Sorry, I've got to rush.

3. Bye for now. See you soon.

4. Look, I really must be going.

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

**Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения
Reporterin: Und du? Theresa: Meinen Sie mich? Reporterin: ...**

1.Theresa!

2.Sag mal, Theresa, was wäre für dich eine ideale Wohnung?

3.Ja, dich! Wie ist dein Name?

4.Nein, danke!

5.Hm, ich weiß nicht

Вариант задания 2.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Der Mann: Das ist ja mal wieder typisches Aprilwetter! Die Frau: ...

1.Wieso, was meinst du?

2.Tschüß!

3.Wie geht's?

4.Bitte schön

5.Guten Tag!

Вариант задания 3.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Alf: Na, wie geht's? Greta:...

1. Es tut mir leid
2. Ach, ganz gut
3. Danke!
4. Nicht viel. Aber ich war im Kino

Вариант задания 4.

Выберите реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Anna: Solltest du dir anschauen! Das ist wirklich ein schöner Film. Paul: ...

1. Glaube ich nicht
2. Danke für den Tipp! Ich muss aber erst noch mein Buch zu Ende lesen
3. Praktisch, wenn man solche Kolleginnen hat
4. So so...

Вариант задания 5.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения

Nachbar: Was für ein Sauwetter! Es regnet seit Stunden. Du: ...

1. Ein Konzert?
2. Dann mal viel Spaß
3. Auf Wiedersehen
4. Das kann man wohl sagen

Вариант задания 6.

Выберите ответную реплику, наиболее соответствующую ситуации общения Hallo, Jack! Lange nicht gesehen:

1. Es ist wirklich toll, dich wiederzusehen
2. Danke, gut!
3. Danke, prima!
4. Danke, super!

Вариант задания 7.

Выберите подходящую реплику для выражения приветствия в ситуации формального общения:

1. Tag, Wie geht's?
-Hallo! Nicht schlecht.
2. Wie geht es dir?
-Gut, und dir?
3. Guten Morgen! Wie geht es Ihnen?
-Guten Morgen! Ziemlich gut. Und Ihnen?
4. Hallo! Wie geht's?
-Hallo! Es geht mir gut.

Вариант задания 8.

Выберите подходящую реплику для высказывания предпочтения в ситуации формального общения:

1. Was haben Sie gern: ... oder ... ?
-Ich habe ...gern .
2. Möchtest du ... ?
- Das ist mir egal.
3. Was trinkst du lieber: ...oder ... ?
- Ich bin wie du.

4. Magst du ...oder ...?

- Ich mag

Вариант задания 9.

Выберите подходящую реплику для высказывания извинения в ситуации формального общения:

1. Ich möchte mich bei Ihnen entschuldigen.

-Das macht nichts.

2. Pardon!

-Kein Problem!

3. Es tut mir leid!

-Keine Frage!

4. Entschuldigung!

-Kein Thema!

Вариант задания 10.

Выберите подходящую реплику для выяснения причинно-следственной связи в ситуации формального общения:

1. Erkläre mir, warum ...?

-Na schön, es geht um ...

2. Warum ist es so?

- Hm, denn ...

3. Warum den nicht?

- So ist das Leben, Alter!

4. Erklären Sie mir bitte ...

-Die Grundlage ist ...

Вариант задания 11.

Выберите подходящую реплику для высказывания согласия в ситуации формального общения:

1. Du hast Recht..

2. Ganz Ihrer Meinung.

3. Natürlich!

4. Ja, sicher!.

Вариант задания 12.

Выберите подходящую реплику для высказывания несогласия в ситуации формального общения:

1. Ich denke anders.

2. Ich bin mit Ihnen nicht einverstanden.

3. Ich stimme dir nicht zu.

4. Falsch!

Вариант задания 13.

Выберите подходящую реплику для окончания беседы в ситуации формального общения:

1. Na dann... viel Spaß noch!

2. Ich habe mich gefreut, Sie zu sehen!.

3. War schön, dich zu treffen!

4. Ich habe es leider eilig!

Вариант задания 14.

Выберите подходящую реплику для вопроса в беседе формальной ситуации общения:

1. Könnten Sie das bitte wiederholen?
2. Wie kommst du darauf?
3. Woher weißt du das denn?
4. Was hast du gesagt?

Вариант задания 15.

Выберите подходящую реплику для предложения помощи в беседе формальной ситуации общения:

1. Kann ich etwas für dich tun?
2. Kann ich dir helfen?
3. Kann ich Ihnen helfen?
4. Raus mit der Sprache!

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К понятию академическое письмо не относится:

1. знание стилей изложения письменной работы
2. знание правил оформления письменных работ
3. оформление списка использованных источников
4. знание видов научных методов

Вариант задания 2.

К понятиям академическое чтение и слушание не относится:

1. эффективное прослушивание лекций и навык конспектирования
2. составление отчета о прочитанной литературе
3. составление рецензии на книгу
4. знание синтаксиса научной речи

Вариант задания 3.

Конструктивная критика основывается на следующей установках:

1. при высказывании критики необходимо быть субъективным, высказывать только свою точку зрения
2. высказывая критику, необходимо сохранять спокойный тон
3. перед началом критического разбора совершенно не обязательно знать, готов ли собеседник Вас слушать.
4. критиковать нужно обязательно в присутствии свидетелей

Вариант задания 4.

Допущенная в общении грубая ошибка, которая сразу делает дальнейшее общение заведомо неэффективным, получила название коммуникативного(-ой):

1. равновесия
2. грамотности
3. этикета
4. самоубийства

Вариант задания 5.

Какое выражение относится к подчеркнуто вежливому обращению...

1. простите
2. простите за беспокойство

- 3.будьте любезны
- 4.можно?

Вариант задания 6.

Центральным принципом речевого поведения в социальном общении является:

- 1.принцип релевантности
- 2.принцип кооперации
- 3.принцип позитивизма
- 4.принцип согласия

Вариант задания 7.

Аргументация с помощью фактов, цифровых примеров и сведений, являющихся основой доказательства собственной позиции или опровержения доводов партнера, называется...

- 1.методом «кусков»
- 2.методом игнорирования
- 3.методом противоречия
- 4.фундаментальным методом

Вариант задания 8.

Умышленные ошибки в процессе аргументации называются...

- 1.квазипогизмы
- 2.паралогизмы
- 3.софизмы
- 4.экивоки

Вариант задания 9.

Положение или утверждение, истинность которого следует доказать, называется ...

- 1.аргументация
- 2.демонстрация
- 3.доводы
- 4.тезис

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главная цель научной коммуникации – это...

- 1.наиболее точно, логично и однозначно выразить мысль
- 2.объяснить значение терминов
- 3.подготовить научный доклад
- 4.сообщить новую информацию

Вариант задания 2.

Неверно отмечены признаки научного стиля в ряду:

- 1.аббревиатуры, сложносокращенные слова, заимствования
- 2.отвлеченность, абстрактность, книжность
- 3.оценочность, многозначные слова, экспрессивность
- 4.обобщенность, термины, понятийная точность

Вариант задания 3.

Для текстов научного стиля не характерно(-а)...

- 1.логическая последовательность изложения
- 2.преимущественное употребление существительных вместо глаголов
- 3.широкое использование лексики и фразеологии других стилей
- 4.научная фразеология

Вариант задания 4.

К жанрам научной речи относятся ...

- 1.монография, аннотация, статья
- 2.постановление, предписание, устав
- 3.репортаж, интервью, фельетон
- 4.инструкция, протокол, деловое письмо

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Во время вашего выступления председательствующий сообщил, что ваше время истекло. Как вы отреагируете на это?

- 1.я заканчиваю
- 2.прошу еще полторы минуты
- 3.и последнее, самое главное
- 4.в заключение хочется сказать еще и о...

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{УК-5}

Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Перевод профессиональных текстов**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Перевод профессиональных текстов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « Milk is a unique food »:

Milk contains all nutrients necessary for maintaining life and for growth of the body: water, proteins, fat, carbohydrates vitamins, minerals properly balanced.

Special therapeutic properties are sometimes attributed to milk and especially to fermented milks.

The slogan “A quart of milk daily for every growing child and a pint thereafter” is a well known recommendation of authorities in nutrition. The task of our dairy industry is to achieve this goal.

- 1.молочная промышленность
- 2.мясная промышленность
- 3.сектор сельского хозяйства
- 4.сельское хозяйство

Вариант задания 2.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text «Modern World Economy»:

Milk is the secretion of the mammary gland and is produced by the females of all species of mammals as food for their young.

To the unaided eye milk appears as a yellowish white, somewhat viscous, opaque fluid with homogenous structure. In reality milk consists of a number of substances, some of which are in true solution while others are held in suspension. Cow's milk is nearly neutral in reaction and has a pleasant, sweetish taste and characteristic odour.

1. непрозрачная жидкость
2. прозрачная жидкость
3. вязкая жидкость
4. жидкость желтоватого цвета

Вариант задания 3.

**Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.
Text « Properties of milk »**

Milk is somewhat heavier than water, its average specific gravity being about 1.032. As milk is drawn from the udder, it has a characteristic sweetish, pleasant odour. The odour varies with the milk of individual cows. Milk absorbs foreign odours very quickly. These may come from the feeds eaten by the cows before milking or from odours in the atmosphere to which it is exposed after it is drawn from the cow.

1. впитывает приятные запахи
2. впитывает неприятные запахи
3. впитывает характерные запахи
4. впитывает посторонние запахи

Вариант задания 4.

**Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.
Text «Bacteria of milk»**

Milk as secreted is a sterile fluid, but during every stage from the udder to the consumer, contamination is possible. Almost immediately after it is drawn, milk begins to undergo changes. These changes are due to the effect of various vegetable germs that gain access to the milk after it is secreted, and living and growing in the milk bring about the changes mentioned. They gain access to the milk from the atmosphere, from the bodies of the animal and the milker, from the vessels into which milk is drawn and through the udder of the animal. Most of these germs are included in bacteria although many yeasts and moulds are frequently found in milk.

1. вызывать изменения
2. подвергаться изменениям
3. сопровождать изменения
4. сопротивляться изменениям

Вариант задания 5.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Milk fats (lipids) are sometimes called "butterfat". They exist as minute droplets or globules, the individual globules being held in the form of an emulsion. Milk fat is lighter than water, and that is why fat globules can rise to form a layer of cream. The process known as homogenization reduces the globules in size and stabilizes their suspension, so that they no longer form a layer of cream.

1. Lipids
2. Milk acids
3. Homogenization
4. Milk fat

Вариант задания 6.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

All proteinous substances of milk play an important role in supporting normal growth, in maintaining life and in regulating body processes. The proteins we eat are broken into simpler compounds in the digestive system and in the liver. These compounds are then conveyed to the cells of the body where they are used as construction material for building the body's own protein.

Proteins are very complex in nature; they are composed of such chemical elements as carbon, hydrogen, oxygen, nitrogen and in most cases sulphur, phosphorus and iron. These elements form the chains of amino acids. A protein molecule consists of one or more interlinked chains of amino acids, where the amino acids are arranged in a specific order.

- 1.Milk proteins
- 2.Regulating body processes
- 3.Milk serum
- 4.Milk

Вариант задания 7.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Lactose belongs to the group of organic chemical compounds called carbohydrates. Carbohydrates are the most important energy source in our diet.

Lactose is found only in milk. Cow's milk normally contains between 4 and 6% of lactose in solution in milk serum. It is a disaccharide and is composed of two simpler sugars (monosaccharides) – glucose and galactose. Being water soluble, it does not readily dissolve in water and therefore is not as sweet to the taste as cane sugar is. An important characteristic of lactose is its ability to promote the growth of certain beneficial lactic-acid-producing bacteria.

- 1.Milk Fat
- 2.Lactose
- 3.Cow's milk
- 4.Milk serum

Вариант задания 8.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Pasteurization is a heat treatment far less severe than that used during cooking. Pasteurization is the most important single measure applied to milk to make it safe. Milk being pasteurized is held at the temperature from 140°F to 185°F for a short or long period. The process of pasteurization is followed by rapid cooling.

Milk carefully pasteurized will remain sweet at low temperatures thirty-six to forty-eight hours longer than milk not pasteurized.

- 1.Filtration
- 2.Clarification
- 3.Sterilization
- 4.Pasteurization

Вариант задания 9.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Cream is that part of milk into which a large portion of its fat has been gathered. Cream is separated from milk to be consumed as a food and to be used in the manufacture of butter. If milk is allowed to stand undisturbed in a vessel, the force of gravity will cause the particles of fat to rise to the surface and they can then be skimmed off in the form of cream. Cream is thus the layer of fat globules and adhering particles. The conditions which most commonly affect the completeness of separation and the amounts of cream and skim-milk are: the speed of the bowl, the temperature of milk, the percentage of fat in the whole milk, the physical condition of milk etc. Milk is usually separated at the temperatures between 85°F and 95°F.

- 1.Milk

- 2.Butter
- 3.Skim-milk
- 4.Cream

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « DIE MILCH ALS NAHRUNGSMITTEL »:

Die Nahrungsmittel haben die allgemeine Aufgabe, den Körper aufzubauen und ihm für seine Lebenstätigkeit die nötige Kraft bzw. Wärme zu liefern.

Die allgemeine Bewertung der Nahrungsmittel erfolgt nach ihrem Wärmebildungsvermögen, das in Kalorien gemessen wird. Von besonderer Bedeutung für die Bewertung der Nahrungsmittel ist auch das Verhältnis der einzelnen Nährstoffe (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe usw.). Der Körper kann nicht mit einer einzigen Art von Nährstoffen auskommen, sondern er verlangt, dass die Nährstoffe in richtiger Mischung vorkommen. Weiter werden für die allgemeine Bewertung der Nahrungsmittel ihr Geschmack und ihre Zuträglichkeit in Betracht gezogen.

- 1.продукты питания
- 2.продукты
- 3.питание
- 4.пищевые продукты

Вариант задания 2.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « DIE ZUSAMMENSETZUNG DER MILCH »:

Die Milch enthält eine Reihe wichtiger Bestandteile echt oder kolloidal im Wasser gelöst. Sowohl die mengenmässige Verteilung als auch die Beschaffenheiten dieser wichtigen Bestandteile sind nicht in jeder Milch gleich. Sie sind unterschiedlich je nach Rasse, Fütterung, Gesundheitszustand, Laktationsalter der Kühe und können außerdem noch durch die Behandlung der Milch beim Erzeuger und in der Molkerei beeinflusst werden.

- 1.свойства
- 2.часть
- 3.оболочка
- 4.сила

Вариант задания 3.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « MIKROORGANISMEN DER MILCH »:

Es ist bekannt, dass frische Milch leicht verderblich ist. Die Ursache verschiedener Veränderungen der Milch, wie z. B. der Säuerung, sind die Mikroorganismen oder Keime. Sie sind aber nicht immer schädlich, sondern auch nützlich. Mehrere Mikroorganismen spielen eine wichtige Rolle bei der Rahmbehandlung, Käsereifung sowie bei der Herstellung verschiedener Sauermilchprodukte.

Die Bakterien sind einzellige Pflanzen, die sich unter günstigen Verhältnissen durch einfache Teilung oder Spaltung vermehren. Die allgemeinen Lebensbedingungen, unter denen die Vermehrung der Bakterien stattfinden kann, beziehen sich auf die Nahrung, An- und Abwesenheit von Sauerstoff, auf Feuchtigkeit, auf ihr Verhalten gegen das Licht und auf die Temperaturverhältnisse. Es gibt Bakterien, die den Sauerstoff der Luft unbedingt nötig haben (aerobe Bakterien), sowie Bakterien, die nur beim Ausschluss von Sauerstoff leben und sich vermehren können (anaerobe Bakterien). Manche Bakterien vermehren sich bei den

Temperaturen von 60 bis 70°C (thermophile Bakterien), andere - bei 0°C (psychrophile Bakterien), aber die meisten haben das Temperaturoptimum bei etwa 30-40°C.

1. бактерии
2. растения
3. молоко
4. изменения

Вариант задания 4.

**Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.
Text « MIKROORGANISMEN DER MILCH »:**

Verschiedene Milchsäurebakterien in Form von Säureweckern werden für die Herstellung der Sauermilcherzeugnisse (saure Sahne, Kefir, Quark usw.) benutzt, sowie in der Produktion von Sauerrahmbutter und Käse.

Neben der Säurebildung haben die Milchsäurebakterien noch andere wichtige Eigenschaften. Gewisse Arten tragen zu der Aromaentwicklung in der Butter, im Käse und in anderen Milcherzeugnissen bei.

Bei der Trinkmilch aber wünscht man einen möglichst geringen Besatz mit Milchsäurebakterien und natürlich mit den anderen Keimen. Dazu kommt die spezielle Bearbeitung der Trinkmilch (Pasteurisieren, Abkochen).

1. бактерии
2. растения
3. молочно-кислые бактерии
4. изменения

Вариант задания 5.

**Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.
Text « DIE BEARBEITUNG DER MILCH »:**

Die Milch gehört zu den wenig haltbaren und sehr empfindlichen Nahrungsmitteln. Ihr Umsatz ist deshalb mit besonderen Schwierigkeiten verbunden. Vor allem muss die Milch von der Gewinnung bis zur Abgabe an den Verbraucher so behandelt werden, dass sie in reinem und gesundem Zustand zum Genuss gelangt und ihren Wohlgeschmack nicht verliert. Auf die Gesundheit und Reinhaltung der Milch zielen alle Massnahmen, die eine Gesundheitshaltung der Kühe gewährleisten und die Verunreinigung der Milch während des Melkens und der Anlieferung verhüten. Dazu gehören vor allem das fachkundige und sorgsame Melken, die Verwendung von bestgereinigten Melk- und Versandgefäßen und der Schutz der Milch gegen Verunreinigungen aus der Luft. Zur Bearbeitung der Milch gehören Reinigen, Kühlen oder Kühhaltung und Erhitzen.

1. переработка молока
2. сепарирование
3. охлаждение
4. вызревание

Вариант задания 6.

**Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.
Text « DIE BEARBEITUNG DER MILCH »:**

Die Reinigung der frisch gemolkenen Milch ist notwendig, um die zufällig in die Milch gelangten gröberen Schmutzteilchen zu entfernen. Das einfachste Reinigungsverfahren ist das Sieben durch Metalldrahtgeflecht oder durch Tuch- bzw. Wattefilter. In den Molkereien werden besondere Reinigungsschleudern zur Aussonderung des Schmutzes verwendet.

Die Kühlung ist das am meisten verbreitete Mittel, um die Haltbarkeit der Milch zu verlängern. Sofort nach dem Melken muss die Milch gekühlt werden. Bei jeder Milchgewinnung auch bei

sauberster ist stets eine gewisse Anzahl von Mikroorganismen (Keimen) enthalten, die sich umso schneller vermehren, je höher die Temperatur der Milch ist. Ist die Milch gekühlt, so vermehren sie sich nur langsam, um schließlich bei Temperaturen von einigen Grad über Null ihre Vermehrung ganz einzustellen. Gegenwärtig unterscheidet man Vorkühlung (die Kühlung der Milch auf der Farm durch Einstellen der metallenen Kannen in kaltes Wasser oder in einen Kühlraum bis zum Versand zu einer Sammelstelle), und die Tiefkühlung (die Kühlung der Milch auf 2-7 Grad Celsius in der Molkerei durch eine Anlage für künstliche Kälteerzeugung).

1. переработка молока
2. сепарирование
3. охлаждение
4. вызревание

Вариант задания 7.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « DIE BEARBEITUNG DER MILCH »:

Die Erhitzung der Milch hat den Zweck, die bereits in der Milch entwickelten Mikroorganismen (vor allem Krankheitserreger und Milchsäurebakterien) abzutöten. Die Erhitzung bewirkt außer der Keimvernichtung auch noch andere Veränderungen der Milch, so dass diese nicht mehr alle Eigenschaften der Frischmilch besitzt. Um die besonderen Eigenschaften der Rohmilch möglichst zu schonen, darf die Erhitzung nicht zu hoch sein und nicht zu lange dauern. Eine schonende Erhitzung wird in der Fachsprache Pasteurisierung genannt. Es gibt verschiedene Verfahren der Pasteurisierung: die Hoherhitzung (mindestens wenige Sekunden auf 85°C), Kurzzeiterhitzung (mindestens eine Minute auf 71-74°C), die Dauererhitzung (eine halbe Stunde auf 63-65°C). Bei der Pasteurisierung werden zwar nicht alle Keime vernichtet (etwa 99%), aber die meisten Krankheitserreger werden abgetötet.

1. переработка молока
2. нагревание
3. охлаждение
4. вызревание

Вариант задания 8.

Прочитайте текст и найдите соответствующий перевод подчеркнутого выражения.

Text « Butter »:

Die Milch ist das Ausgangsprodukt der hochwertigen Nahrungsmittel für den Menschen und zwar Butter, Käse, Sauermilcherzeugnisse, Dauermilch-produkte u.a. Bei der Verarbeitung zu den Molkereiprodukten wird der überwiegende Prozentsatz der Milch für die Herstellung der Butter benutzt.

Die Buttergewinnung durch Stoßen der Milch wurde schon Jahrhunderte vor unserer Ära bekannt. Die Butter fand aber damals offenbar nicht als Nahrungsmittel sondern als Heilmittel, z.B. als Salbe zur Wundbehandlung Verwendung. Sie wurde auch verspeist, aber nicht als Volksnahrungsmittel, sondern als Luxuspeise. Jetzt ist die Butter ein populäres Nahrungsmittel.

1. кисломолочные продукты
2. вода
3. сыр
4. масло

Вариант задания 9.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Das Prinzip der Butterherstellung besteht in Konzentrierung des Milchlippes. Es gibt verschiedene Verfahren der Butterherstellung:

- 1) Fettkügelchen-Agglomerationsverfahren, bei dem Fettkügelchen aneinander gelagert werden. Dazu gehören sowohl traditionelles Herstellungsverfahren in Butterfässern als auch

kontinuierliches Agglomerationsverfahren durch Flüssigkeitswirbelung (Fritzbuttermilchverfahren).

2) Das Verfahren der Fettkonzentrierung und Kühlung des hochprozentigen Rahms.

1. Butterherstellung
2. Butter
3. Konzentrierung des Milchfettes
4. Fettkonzentrierung

Вариант задания 10.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Der Prozess der Käseherstellung beruht auf der Gerinnung des Milcheiweißes, vor allem Kaseins oder des Käsestoffes. Diese Gerinnung erfolgt durch Labzusatz oder Säuerung, und je nach dem Gerinnungsverfahren unterscheidet man zwischen Labkäsen und Sauermilchkäsen.

Labkäseherstellung. Die auf den gewünschten Fettgehalt eingestellte Milch wird zuerst pasteurisiert. Die nützlichen Milchsäurebakterien, die dabei abgetötet oder abgeschwächt werden, müssen der Kesselmilch in Form von Kulturen (Säureweckern) wieder zugefügt werden, da sie für die Käseherstellung von ausschlaggebender Bedeutung sind. Die Säureweckerbakterien brauchen aber nach dem Überimpfen in die Kesselmilch eine gewisse Zeit zum Anwachsen (Inkubationszeit). Nach dem Abschluss dieser Inkubationszeit (Vorreifung), die je nach der Lebenskraft der Mikroorganismen, der Zusammensetzung des Nährbodens und der Bebrütungstemperatur etwa 15 bis 45 Minuten dauert, beginnt man mit dem Einlaben.

1. Butterherstellung
2. Butter
3. Käseherstellung
4. Käse

Вариант задания 11.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Die wichtigsten Käsesorten lassen sich im Hinblick auf betriebliche Anforderungen, die sie stellen, und mit Berücksichtigung ihrer Eigenart, in folgender Weise einteilen:

1. Labkäse.
 - a. Hartkäse: die festen Schnittkäse (Cheddar, Chester, Edamer, Emmentaler u.a.m.); Reibkäse (Parmesaner, Greyerzer u.a.); die umgeschmolzenen oder sogenannten Büchsen- oder Schachtelkäse.
 - b. Weichkäse: Blauschimmelkäse (Roquefort, Gorgonzola); die mit gelb- bis rötlich-brauner Schmiere reifenden Käse (Tilsiter, Romadur, Limburger).
2. Sauermilchkäse: Frischquarkkäse, gereifte Sauermilchkäse, gewürzte Sauermilchkäse u. a. m. Andere Einteilungen der Käsesorten richten sich nach dem Gehalt bestimmter Bestandteile im Käse, wie z.B. nach dem Fettgehalt. Hierbei unterscheidet man einige Fettstufen, angefangen von dem Doppelrahmkäse mit einem Mindestfettgehalt von 60% über Vollfettkäse mit 45% Fett bis zum Magerkäse mit einem Fettgehalt von weniger als 10%.

1. Butterherstellung
2. Käsesorten
3. Käseherstellung
4. Käse

Вариант задания 12.

Прочитайте текст и определите, какой из заголовков соответствует тексту:

Produkte aus Molke spielen in der menschlichen Ernährung eine nicht zu unterschätzende Rolle. Besonders in der Süß- und Teigwarenindustrie sowie bei der Speiseeisfabrikation wird die Molke als Zusatz verwendet. Aus der Molke werden auch Molkencreme und Molkenhefe, Molkengetränke und sogar Molkenkäse, wie der norwegische Mysost, hergestellt. Außerdem

wird aus der Molke Milchzucker (Laktose) produziert. Zur Laktoseherstellung wird der Molke Salzsäure zugesetzt und dann wird das Gemisch erhitzt. Das Eiweiß fällt kurz vor dem Siedepunkt aus. Das klare Serum wird zu einem Sirup von 30% Laktose eingedampft, filtriert, wieder bis zu 60% Laktose eingedampft und in Kristallisationsschalen gegossen. Die Kristalle werden durch Zentrifugieren gereinigt, gewaschen, getrocknet oder sofort raffiniert.

1. Produkte aus Molke
2. Käsesorten
3. Käseherstellung
4. Käse

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-5}

Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **СССР (1922-1991 г.)**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя во 2 половине XIX в. – начале XX века**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Начало формирования российской государственности. Киевская Русь**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Образование и развитие Московского (Российского) централизованного государства**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Национальный язык как способ существования национального мышления**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Национальный язык как способ существования национальной культуры**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Общение как взаимодействие**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Психология межличностного общения**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Традиции, обычаи, ценности народов мира**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Культура межличностного общения**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Культура как мировой процесс**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
14. Содержательный элемент (дескриптор): **Конфликты и пути их разрешения**
15. Содержательный элемент (дескриптор): **Психология делового общения**
16. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие культуры**
17. Содержательный элемент (дескриптор): **Религиозный тип культуры**
18. Содержательный элемент (дескриптор): **Психология рабочей группы**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По Брестскому миру в 1918 г. Советская Россия потеряла территории:

1. Польши, Литвы, часть Латвии и часть Белоруссии
2. Финляндии, Польши, Грузии
3. Латвии, Литвы, Эстонии
4. Эстонии, часть Польши, Армении

Вариант задания 2.

Осуществление политики коллективизации привело к:

1. созданию крупной кооперативной собственности в деревне
2. прекращению продажи зерна за границу по низким ценам
3. переходу на денежную систему оплаты труда колхозников
4. передаче МТС бесплатно колхозам

Вариант задания 3.

Важным внешнеполитическим событием 1939 г. было заключение СССР:

1. пакта о ненападении с Германией
2. мира с Японией
3. договора с Японией
4. договора с Польшей

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Земская реформа местного самоуправления 1864 г. не проводилась...

1. по всей стране
2. в уездах
3. в губерниях
4. на окраинах страны

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Польским аристократом на русской службе, советником Александра I в первые годы его правления, членом негласного комитета был...

1. В. Кочубей
2. А. Бенкендорф
3. А. Чарторыйский
4. М. Барклай-де-Толли

Вариант задания 2.

Первым российским законом, позволявшим крестьянам освободиться от крепостной зависимости, являл(ась, ась, ся)...

1. «Соборное уложение»
2. указ «о трехдневной барщине»
3. «Жалованная грамота дворянству»
4. указ «о вольных хлебопашцах»

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Категории феодально-зависимого населения в Киевской Руси:

1. смерды
2. тиуны
3. люди

4.закупы

Вариант задания 2.

Соответствие исторических событий и государственных деятелей:

- 1.объединил Великий Новгород и Киев
 - 2.положил начало составлению свода законов
 - 3.ввел христианство как государственную религию
 - 4.упорядочил сбор дани, введя уроки и погосты
- а) Олег б) Ярослав Мудрый в) Владимир I Святой г) Ольга

Вариант задания 3.

Княжеская власть в Древнерусском государстве была:

- 1.неограниченной
- 2.самодержавной
- 3.ограничена элементами народного самоуправления (вече)
- 4.верховой судебной инстанцией

Вариант задания 4.

Путь «Из варяг в греки» соединял Древнюю Русь с (со):

- 1.странами Западной Европы
- 2.странами Востока
- 3.Средней Азией
- 4.Византией

Вариант задания 5.

Принятие христианства на Руси в качестве государственной религии было:

- 1.условием дипломатических связей со странами Европы
- 2.результатом деятельности в русских землях миссионеров
- 3.фактором собственного выбора одной из мировых религий
- 4.необходимым условием сохранения военного союза Руси с Византией для совместной борьбы с кочевниками

Вариант задания 6.

Причина распада, дробления Киевской Руси:

- 1.господство натурального хозяйства
- 2.заинтересованность боярства в сильной местной власти
- 3.захват Киева монголо-татарами
- 4.зарождение буржуазных отношений

Вариант задания 7.

Неславянское племя:

- 1.поляне
- 2.мещера
- 3.уличи
- 4.вятичи

Вариант задания 8.

Официально ввел христианство на Руси князь:

- 1.Ольга
- 2.Владимир
- 3.Святослав
- 4.Игорь

Вариант задания 9.

Норманская теория определяющим фактором для образования государства в Древней Руси считала:

- 1.появление соседской общины, частной собственности у восточных славян
- 2.развитие производительных сил
- 3.отделение ремесла от сельского хозяйства
- 4.участие представителей германских племен, более опытных в государственном строительстве

Вариант задания 10.

Соответствие исторических событий датам:

- 1.первое летописное упоминание о Москве
 - 2.образование Древнерусского государства
 - 3.принятие христианства Киевской Русью
 - 4.окончательный политический распад Киевской Руси
- а) 1147 г б) 882 г в) 988 г г) 1132 г

Вариант задания 11.

Русь подверглась агрессии в XIII веке со стороны:

- 1.Швеции
- 2.Дании
- 3.монголо-татар
- 4.сарацинов

Вариант задания 12.

Главная причина агрессии немецких и шведских феодалов на Русь в XIII веке:

- 1.возможность обогащения в результате грабительских военных походов
- 2.использование достижений военного искусства, заимствованного в Китае
- 3.стремление окатоличить Прибалтику и Северо-Западную Русь
- 4.создание Великого княжества Литовского

Вариант задания 13.

Баскак – это:

- 1.хан Золотой Орды
- 2.купец
- 3.представитель ордынского хана, предводитель военного отряда для контроля за местными властями и сбором дани
- 4.управляющий уездом

Вариант задания 14.

Ярлык – это:

- 1.монета

2. грамота хана Золотой Орды на княжение русским правителям
3. уплата дани
4. разрешение на ремесленную деятельность

Вариант задания 15.

Установите соответствие событий историческим деятелям:

1. Ледовое побоище
 2. Куликовская битва
 3. стояние на реке Угре
 4. нашествие монголо-татар на Северо-Восточную Русь
- а) Александр Невский б) Дмитрий Донской в) Иван III г) Батый

Вариант задания 16.

1223, 1378, 1380, 1480 – указанный ряд дат имеет отношение к:

1. социально-экономической истории Руси
2. борьбе с Ливонским орденом
3. борьбе с Великим княжеством Литовским
4. борьбе с монголо-татарами

Вариант задания 17.

Событие, связанное с борьбой Руси против монголо-татар:

1. Ледовое побоище
2. стояние на реке Угре
3. Полтавская битва
4. Невская битва

Вариант задания 18.

Соответствие имен историческим событиям:

1. русский богатырь, вступивший на Куликовом поле в поединок с монгольским воином Челубеем
 2. монах, благословивший князя Дмитрия Ивановича перед Куликовской битвой
 3. предводитель войска монголо-татар на Куликовом поле
 4. литовский князь, помощи которого ожидали монголо-татары на Куликовом поле
- а) Пересвет б) Сергей Радонежский в) Мамай г) Ягайло

Вариант задания 19.

Теория, определявшая Москву последним оплотом вселенского православия:

1. «Москва – третий Рим»
2. «Слово о законе и благодати»
3. теория официальной народности
4. теория общинного социализма

Вариант задания 20.

Основателем династии московских князей был:

1. Александр Невский
2. Владимир Мономах
3. Даниил Александрович
4. Ярослав Мудрый

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Великое княжество Литовское:

- 1.объединило литовские земли
- 2.объединило литовские и польские земли
- 3.православное государство, объединившее земли Литвы и часть западных и южных русских земель
- 4.улус Золотой Орды

Вариант задания 2.

Сословно-представительная монархия – это:

- 1.неограниченная власть царя
- 2.ликвидация Боярской думы
- 3.власть монарха, которая сочетается с органами сословного представительства
- 4.подчинение церкви государству

Вариант задания 3.

Наследственные земельные владения в Древней Руси назывались:

- 1.земщиной
- 2.вотчиной
- 3.слободой
- 4.поместьем

Вариант задания 4.

Неофициальное правительство при Иване IV Грозном в конце 40-х – 50-х гг. XVI века:

- 1.ближняя дума
- 2.тайная канцелярия
- 3.сыскной приказ
- 4.избранная Рада

Вариант задания 5.

Соответствие исторического деятеля его статусу в обществе:

- 1.митрополит, разработавший обряд венчания Ивана IV на царство, один из создателей сборника «Четьи Миней»
 - 2.первый русский царь
 - 3.князь, активный член Избранной Рады, бежавший в Литву в ходе Ливонской войны, известный по переписке с царем.
 - 4.первый царь, избранный в России Земским собором
- а) А. Курбский б) Борис Годунов в) Иван IV Грозный г) Макарий

Вариант задания 6.

Причины поражения России в Ливонской войне:

- 1.вступление в войну Польши и Швеции против России
- 2.военное превосходство Ливонского ордена

3. предательство А. Курбского
4. отсутствие флота

Вариант задания 7.

Цель опричнины:

1. борьба с феодальной аристократией (самостоятельностью боярства)
2. борьба с изменниками российского государства
3. укрепление местного сепаратизма
4. увеличение количества удельных княжеств

Вариант задания 8.

Родиной Реформации была:

1. Германия
2. Англия
3. Франция
4. Бельгия

Вариант задания 9.

Первая в мире буржуазная революция произошла в:

1. Нидерландах
2. Англии
3. Франции
4. Бельгии

Вариант задания 10.

Боярская дума:

1. цикл былин и сказаний о боярах
2. избрание бояр на работу в приказах
3. совещательный орган при великом князе, царе
4. земский собор

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каковы цели коммуникации?

1. сокрытие информации, ее кодирование, обмен опытом
2. не допущение раскрытия принимаемых решений
3. обмен и передача информации, обмен эмоциями, обмен опытом
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

К компонентам культуры относятся:

1. знания, влияние, ответственность, экономность
2. влияние, выбор методов, личный опыт, ответственность
3. ценности, шалость, непослушание, ответственность
4. знания, ценности, нормы, обряд, обычай, ритуал, традиции

Вариант задания 3.

К определению культурные универсалии можно отнести выражение:

- 1.это черты, присущие всем без исключения культурам
- 2.формирование эстетических понятий, оценок, суждений, идеалов, потребностей
- 3.форма существования общества, состоящего из различных взаимосвязанных этнических общностей
- 4.осознание человеком своей принадлежности к определённой социальной общности как носительнице конкретной культуры

Вариант задания 4.

Элементы социокультурного наследия, передающиеся из поколения в поколение и сохраняющиеся в определенном обществе в течение длительного времени – это:

- 1.ценности
- 2.обычай
- 3.традиции
- 4.ритуалы

Вариант задания 5.

Практически все, что окружает человека, что составляет его среду обитания и общения можно назвать:

- 1.коммуникативной средой
- 2.правовым полем
- 3.социально-психологической средой
- 4.экономической средой

Вариант задания 6.

Семиотика или семиология является наукой о:

- 1.традициях в национальных культурах
- 2.значащих формах (знаках), средствах выражения значения
- 3.структуре речевой коммуникации
- 4.воспитании подрастающего поколения

Вариант задания 7.

Процесс одновременной передачи информации группе людей с помощью специальных средств называется:

- 1.межэтнической коммуникацией
- 2.организационной
- 3.межличностной коммуникацией
- 4.массовой коммуникацией

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Культурное измерение, проявляющееся в выраженности «мужского» и «женского» начала, мотивации достижения, отношении к работе, материальным вещам, власти и представительности, в оценке мужчин и женщин (по Г. Хофстеде):

- 1.маскулинность-феминность
- 2.избегание неопределенности
- 3.нет правильного ответа
- 4.спонтанность

Вариант задания 2.

Автор теории воздействия языка на культуру народа:

- 1.Б. Уорф, Э. Сепир
- 2.Трейгерром и Э. Холлом
- 3.Э. Хирш, С. Йошимури
- 4.Л.С. Выготский, А.Н. Леонтьев

Вариант задания 3.

Принадлежность индивида к какой-либо культуре или культурной группе, формирующая ценностное отношение, называется...

- 1.культурная идентичность
- 2.эмпатия
- 3.социальная норма
- 4.человека к самому себе, другим людям, обществу и миру в целом

Вариант задания 4.

Устойчивые представления о каком-либо явлении или признаках, свойственных представителям той или иной социальной группы – это...

- 1.слухи
- 2.социальный стереотип
- 3.социальный факт
- 4.традиция

Вариант задания 5.

Система ценностей, образцов поведения, норм, совокупность способов и приёмов человеческой деятельности, объективированных в материальных носителях и передаваемых последующим поколениям, называется...

- 1.невербальным взаимодействиям
- 2.культурой
- 3.ритуалом
- 4.сознанием

Вариант задания 6.

Правила поведения, ожидания и стандарты, которые регулируют взаимоотношения между людьми, называются...

- 1.обычай
- 2.стереотипы
- 3.нормы
- 4.ценности

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Практическое владение вербальными и невербальными средствами для осуществления коммуникативных функций; умение варьировать коммуникативные средства в процессе коммуникации в связи с изменением ситуации и условий общения; построение дискурса в соответствии с нормами кода и правилами этикета – это...

- 1.мотивационный параметр коммуникативной личности
- 2.когнитивный параметр коммуникативной личности
- 3.социально – психологический параметр личности
- 4.функциональный параметр коммуникативной личности

Вариант задания 2.

Одна из наук, занимающаяся невербальной коммуникацией, обозначающая поведение в пространстве, значение дистанции между собеседниками:

1. кинетика
2. хронемика
3. такесика
4. проксемика

Вариант задания 3.

Воздействие на слушателей при помощи несловесных средств, которые сопровождают нашу речь, называется ...

1. эмоциональным
2. логическим
3. вербальным
4. невербальным

Вариант задания 4.

Риторической позицией называется:

1. воздействие на собеседника с помощью вербальных средств
2. соответствие слов и выражений целям и условиям общения
3. воздействие на собеседника с помощью невербальных средств
4. роль, в которой будет выступать оратор

Вариант задания 5.

Публичное выступление с возражением, с опровержением чьих-либо взглядов, мнений называется:

1. полемика
2. дискуссия
3. диспут
4. переговоры

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Психологическая сторона деятельности и общения людей, а также психические процессы, свойства и состояния разного рода рабочих, деловых групп является:

1. культурой делового общения
2. предметом психологии делового общения
3. объектом психологии делового общения
4. принципом психологии делового общения

Вариант задания 2.

Принципы, которыми руководствуется общая психология и все ее отрасли, являются:

1. гуманности, толерантности, демократии
2. причинности, системности, развития
3. социальные, групповые, индивидуальные
4. справедливости, научности, рациональности

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Социальное и культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся в опр. обществах и социальных группах в течение длительного времени это:

- 1.культурная традиция
- 2.культурные ценности
- 3.культурные факты
- 4.культурные процессы

Вариант задания 2.

Нравственные и эстетические идеалы, нормы и образцы поведения, языки, диалекты и говоры, национальные традиции и обычаи, исторические топонимы, фольклор, художественные промыслы и ремесла, произведения культуры и искусства, результаты и методы это:

- 1.культурная традиция
- 2.культурные ценности
- 3.культурные факты
- 4.культурные процессы

Вариант задания 3.

Правила или стандарты поведения общества, которые определяют модели поведения как соответствующие, а другие как несоответствующие это:

- 1.культурная традиция
- 2.культурные ценности
- 3.культурные факты
- 4.культурные нормы

Вариант задания 4.

Культурная традиция:

- 1.представляет собой систему норм и правил, выработанных человечеством с целью предупреждения межличностных и межгрупповых конфликтов, оптимизации и эффективности коммуникативного взаимодействия
- 2.правила или стандарты поведения общества, которые определяют модели поведения как соответствующие, а другие как несоответствующие
- 3.нравственные и эстетические идеалы, нормы и образцы поведения, языки, диалекты и говоры, национальные традиции и обычаи, исторические топонимы, фольклор, художественные промыслы и ремесла, произведения культуры и искусства, результаты и методы
- 4.социальное и культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся в опр. обществах и социальных группах в течение длительного времени

Вариант задания 5.

Культурные ценности:

- 1.представляет собой систему норм и правил, выработанных человечеством с целью предупреждения межличностных и межгрупповых конфликтов, оптимизации и эффективности коммуникативного взаимодействия
- 2.правила или стандарты поведения общества, которые определяют модели поведения как соответствующие, а другие как несоответствующие
- 3.нравственные и эстетические идеалы, нормы и образцы поведения, языки, диалекты и говоры, национальные традиции и обычаи, исторические топонимы, фольклор,

художественные промыслы и ремесла, произведения культуры и искусства, результаты и методы

4.социальное и культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся в опр. обществах и социальных группах в течение длительного времени

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Представляет собой систему норм и правил, выработанных человечеством с целью предупреждения межличностных и межгрупповых конфликтов, оптимизации и эффективности коммуникативного взаимодействия:

- 1.культура общения
- 2.культура народа
- 3.культура личности
- 4.культура деятельности

Вариант задания 2.

Культура общения:

1.представляет собой систему норм и правил, выработанных человечеством с целью предупреждения межличностных и межгрупповых конфликтов, оптимизации и эффективности коммуникативного взаимодействия

2.правила или стандарты поведения общества, которые определяют модели поведения как соответствующие, а другие как несоответствующие

3.нравственные и эстетические идеалы, нормы и образцы поведения, языки, диалекты и говоры, национальные традиции и обычаи, исторические топонимы, фольклор, художественные промыслы и ремесла, произведения культуры и искусства, результаты и методы

4.социальное и культурное наследие, передающееся от поколения к поколению и воспроизводящееся в опр. обществах и социальных группах в течение длительного времени

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите основной принцип полуприродного типа культуры:

1.брахман есть высшая духовная субстанция мира

2.человек имеет в себе природное и духовное начала, а поэтому должен совершенствовать свое тело и развивать душу

3.дух и природа разделены, но дух еще не раскрывается в своем собственном содержании и определяется через природу

4.мир есть арена борьбы добра и зла, и задача культуры – способствовать утверждению добра

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дао это:

1.титул китайского императора

2.принцип буддизма, требующий от человека не отвечать злом на зло

3. понятие философии Лао-цзы, выражающее сверхчувственную субстанцию, определяющую ход мировых процессов
4. понятие философии Конфуция, выражающее принцип почитания родителей детьми, старших – младшими
5. понятие индийской религии, означающее присутствие брахмана в любой вещи

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Конфликты, которые затрагивают принципиальные стороны, проблемы жизнедеятельности организации и ее членов, разрешение которых выводит организацию на новый более высокий и эффективный уровень развития являются:

1. деструктивные
2. конструктивные
3. смешанные
4. межличностные

Вариант задания 2.

Конфликты, приводящие к негативным, часто разрушительным действиям, которые иногда перерастают в склоку и другие негативные явления, что резко снижает эффективность работы группы или организации, являются:

1. деструктивные
2. конструктивные
3. смешанные
4. межличностные

Вариант задания 3.

Стратегии поведения в конфликтной ситуации разработали:

1. К.У. Томас и Р.Х. Килменн
2. Майкл Вудкок и Дэвид Френсис
3. Е. Мелибруд, В. Зигерт и Л. Ланге
4. Б. Херси и Бланчард

Вариант задания 4.

Наиболее трудный из всех стилей, но вместе с тем он наиболее эффективен при разрешении конфликтных ситуаций. Преимущество его в том, что Вы находите наиболее приемлемое для обеих сторон решение и делаете из оппонентов партнеров это стиль:

1. конкуренции
2. компромисса
3. сотрудничества
4. уклонения

Вариант задания 5.

Стремление к одностороннему выигрышу, к победе, удовлетворению в первую очередь собственных интересов характерно для стиля:

1. конкуренции
2. компромисса
3. сотрудничества
4. уклонения

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Стиль поведения, в котором конфликтующие стороны пытаются урегулировать разногласия, идя на взаимные уступки, является:

1. конкуренция
2. компромисс
3. сотрудничество
4. уклонение

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Культура в широком смысле это:

1. совокупность умений человека, позволяющих ему достичь господства над природой
2. право, техника, искусство, религия
3. мера уважительного отношения к другим людям
4. высшая форма бытия духа, в которой он творит абсолютные духовные ценности

17. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой основной принцип, согласно учению Иисуса Христа, должен лежать в основе отношений между людьми:

1. принцип социальной справедливости
2. любовь к ближнему
3. принцип талиона
4. принцип свободы совести

18. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Конфликты по их значению для организации, а также по способу их разрешения делятся на:

1. межличностные и внутриличностные
2. горизонтальные, вертикальные, смешанные
3. конструктивные и деструктивные
4. национальные и религиозные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-5}

Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Образование и развитие Московского (Российского) централизованного государства**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя во 2 половине XIX в. – начале XX века**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Структура речевой коммуникации**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Перцептивная сторона общения**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие культуры делового общения**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Формы и особенности духовной культуры**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Формы культуры**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **История мировой культуры**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Рационалистический тип культуры**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Период Смутного времени в России датируется:

- 1.1584–1611 гг
- 2.1586–1612 гг
- 3.1598–1613 гг
- 4.1604–1610 гг

Вариант задания 2.

Руководитель второго народного ополчения:

- 1.Д. Пожарский
- 2.П. Ляпунов
- 3.Д. Трубецкой
- 4.И. Заруцкий

Вариант задания 3.

«Урочные лета» – это:

- 1.запрещение крестьянам перехода в «Юрьев день»
- 2.разрешение крестьянских переходов
- 3.сроки сыска и возвращения беглых крестьян их владельцам
- 4.сроки закрепощения крестьян

Вариант задания 4.

«Заповедные лета» – это:

- 1.разрешение крестьянских переходов
- 2.сроки возвращения беглых крестьян
- 3.сроки выплаты долгов крестьянами
- 4.годы, в которые крестьянам запрещался переход от одного владельца к другому в «Юрьев день»

Вариант задания 5.

Династия Романовых воцарилась в:

- 1.1584 г

- 2.1598 г
- 3.1610 г
- 4.1613 г

Вариант задания 6.

Установить соответствие имени исторического деятеля его роли в истории:

- 1.царь, при котором началось становление абсолютизма
 - 2.патриарх, инициатор проведения церковной реформы
 - 3.протопоп, противник церковной реформы, глава старообрядцев, сожженный на костре
 - 4.гетман, возглавивший освободительную борьбу украинского народа против Речи Посполитой
- а) Алексей Михайлович Романов б) Никон в) Аввакум г) Б. Хмельницкий

Вариант задания 7.

Условие объединения Украины с Россией, закрепленные на Переяславской Раде:

- 1.закабаление украинского народа
- 2.предоставление Украине широкого самоуправления
- 3.объединение двух государств на правах «личной унии»
- 4.полное вхождение в состав России

Вариант задания 8.

Соборное уложение 1649 г:

- 1.юридически закрепило крепостное право
- 2.отменяло деление общества на сословия
- 3.вводило опричнину
- 4.ликвидировало Боярскую думу

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главные особенности преобразований в России в XVIII веке:

- 1.проводились по европейскому образцу
- 2.жесткий курс, последовательность и системность
- 3.зависимость внутренней политики от внешней
- 4.изменение состава Боярской думы

Вариант задания 2.

Начало модернизации России связано с именем:

- 1.Ивана IV
- 2.Алексея Михайловича
- 3.Екатерины II
- 4.Петра I

Вариант задания 3.

На мануфактурах эпохи Петра I преобладал:

- 1.наемный труд
- 2.труд городских низов
- 3.крепостной труд

4. труд беглых и каторжников

Вариант задания 4.

Россия провозглашается империей:

1. в XVI веке, при Иване Грозном
2. в 1-й четверти XVIII века, при Петре I
3. в конце XVIII века, при Екатерине II
4. в начале XIX века, при Александре I

Вариант задания 5.

Экономическая политика Петра I характеризовалась:

1. протекционизмом
2. поощрением вольнонаемного труда
3. ориентацией на потребности населения
4. игнорированием задач развития сельского хозяйства

Вариант задания 6.

Следствием принятия указа о единонаследии 1714 г. стало:

1. слияние поместья и вотчины
2. отделение поместья от вотчины
3. дробление поместий
4. оформление дворянства как сословия

Вариант задания 7.

Цели созыва Екатериной II Уложенной комиссии:

1. политическая провокация
2. выработка нового свода законов
3. принятие Конституции
4. уравнивание в правах всех сословий

Вариант задания 8.

Жалованная грамота дворянству в 1785 г. предусматривала:

1. подтверждение всех сословных прав и привилегий дворянства
2. уменьшение срока службы дворян до 25 лет
3. ослабление прав дворянства над крепостными
4. наделение купечества правами и привилегиями дворянства

Вариант задания 9.

Установить соответствие между высказываниями историков и именами исторических деятелей, к которым они относятся:

1. «необходимость движения на новый путь была осознана; обязанности при этом определились: народ поднялся и собрался в дорогу; но кого-то ждали; ждали вождя; вождь явился» (С.М. Соловьев)
2. «рослая и тучная, с лицом более мужским, чем женским, черствая по природе и еще более очерствевшая при раннем вдовстве среди дипломатических козней и придворных приключений в Курляндии, где ею помыкали, как русско-прусско-польской игрушкой,

она, имея уже 37 лет, привезла в Москву злой и малообразованный ум с ожесточенной жадной запоздалых удовольствий и грубых развлечений» (В.О. Ключевский)

3.«...законодательница, руководясь западноевропейскими публицистами, столкнулась с дворянством, которым руководили практические восточноевропейские интересы» (В.О. Ключевский)

4.«что в первое время вступления своего на престол Елисавета хотела отправить Брауншвейгскую фамилию за границу; но скоро начались внушения и от своих, и от чужих насчет опасности этой меры; внушения, что державы, враждебные России, будут употреблять сверженного императора орудием для нарушения спокойствия императрицы и империи» (С.М. Соловьев)

а) Петр I б) Анна Иоанновна в) Екатерина II г) Елисавета Петровна

Вариант задания 10.

Сущность политики меркантилизма, проводившейся русским правительством в XVIII веке заключалась в:

- 1.покровительстве государства в отношении отечественной промышленности и торговле
- 2.накоплении капитала внутри страны
- 3.усилении эксплуатации колоний
- 4.введении в денежное обращение золотого рубля

Вариант задания 11.

Основная цель России в Северной войне 1700–1721 гг:

- 1.присоединение Восточной Пруссии к России
- 2.завоевание выхода к Балтийскому морю
- 3.подрыв английского военно-морского влияния
- 4.захват всей территории Финляндии

Вариант задания 12.

Сухопутное сражение, ставшее переломным в ходе Северной войны:

- 1.бой у деревни Лесной
- 2.Полтавская битва
- 3.Гангутское сражение
- 4.взятие Нарвы

Вариант задания 13.

Россия завоевала выход в Черное море в результате:

- 1.войны с Крымским ханством в 1661 г
- 2.Ливонской войны 1558–1583 гг
- 3.войны с Турцией 1768–1774 гг
- 4.войны с Турцией 1787–1791 гг

Вариант задания 14.

Основные задачи внешней политики России во 2-й половине XVIII века:

- 1.разрешение «восточного вопроса»
- 2.присоединение Правобережной Украины и Белоруссии
- 3.утверждение на берегах Балтики
- 4.завоевание колоний

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Реформы П. Киселева были проведены в среде:

1. удельных крестьян
2. помещичьих крестьян
3. государственных крестьян
4. монастырских крестьян

Вариант задания 2.

Основное содержание реформы П. Киселева:

1. отмена крепостного права
2. создание системы «крестьянского самоуправления»
3. возвращение крестьянам «отрезков»
4. создание Крестьянского банка

Вариант задания 3.

Крестьянская реформа 1861 г. сохранила феодально-крепостнические черты:

1. неизбежность помещичьего землевладения и крестьянской общины
2. запрет на куплю-продажу земли
3. отмену выборного крестьянского самоуправления
4. запрет на то, чтобы крестьяне занимались торговыми операциями

Вариант задания 4.

Крестьянская реформа 1861 г. предусматривала:

1. право крестьян на выход из общины
2. продажу крестьян только с землей
3. получение земельного надела без всякого выкупа
4. объявление крестьян лично свободными и юридическими лицами

Вариант задания 5.

Временнообязанные крестьяне – это:

1. крестьяне, ушедшие в город на заработки
2. крестьяне, переведенные на месячину
3. бывшие крепостные, которые до выкупа земли у помещика отбывали барщину и платили оброк
4. крестьяне, взявшие денежную ссуду у помещика

Вариант задания 6.

Военные поселенцы – это:

1. жители стрелецких слобод
2. крестьяне, обслуживающие военные части
3. крестьяне, обязанные одновременно заниматься сельским хозяйством и нести военную службу
4. крестьяне, проживающие на территории военного округа

Вариант задания 7.

Укажите отрасль промышленности, с которой начался технический прогресс и промышленный переворот:

- 1.металлургия
- 2.горное дело
- 3.текстильная промышленность
- 4.судостроение

Вариант задания 8.

Финансовая реформа Е. Канкрин определяла:

- 1.выпуск ассигнаций
- 2.серебряный рубль как основу денежного обращения
- 3.введение золотого рубля со свободным обменом на него кредитного рубля
- 4.введение золотого червонца

Вариант задания 9.

Явление, тормозившее развитие капитализма в сельском хозяйстве России:

- 1.личная свобода крестьян
- 2.частная собственность помещика на землю
- 3.вывоз сельскохозяйственной продукции из России
- 4.малоземелье крестьянства

Вариант задания 10.

В структуре российского экспорта во 2-й половине XIX века преобладал(а):

- 1.продукция сельского хозяйства
- 2.хлопок
- 3.ткани
- 4.металлы

Вариант задания 11.

Начавшееся в 1891 г. строительство Сибирской железной дороги преследовало цель:

- 1.обеспечение безопасности дальневосточных территорий России
- 2.экономическое проникновение в Китай
- 3.подготовка войны с Японией
- 4.экономическое развитие Сибири

Вариант задания 12.

План государственных преобразований М. Сперанского предусматривал:

- 1.отмену крепостного права
- 2.разделение судебной, исполнительной и законодательной властей
- 3.отмену сословного деления
- 4.всеобщее и равное избирательное право

Вариант задания 13.

Главная причина незавершенности реформаторских замыслов М. Сперанского:

- 1.причастность М. Сперанского к масонству
- 2.противоречие идеи парламента традиционной системе российского абсолютизма
- 3.противодействие реформам со стороны самодержавной власти
- 4.Александр I не понравился проект реформ

Вариант задания 14.

Органы местного самоуправления, созданные в ходе реформ 1860–1870-х гг:

- 1.земские соборы
- 2.земства
- 3.соседские общины
- 4.городские веча

Вариант задания 15.

Новые судебные уставы 1864 г. предусматривали:

- 1.выборность судей населением
- 2.состязательность и гласность судопроизводства
- 3.создание волостных судов для крестьян
- 4.подчинение судей администрации

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В сфере бизнес-коммуникации коммуникативными событиями можно считать:

- 1.презентации, выставки
- 2.встречи выпускников, классный час
- 3.нет правильного ответа
- 4.собрание, заседание

Вариант задания 2.

Намерение коммуниканта осуществить то или иное действие через коммуникативный акт или с его помощью – это:

- 1.структура речевой коммуникации
- 2.коммуникативная цель
- 3.коммуникативная интенция
- 4.коммуникативное событие

Вариант задания 3.

Определите правильную последовательность трех стратегий редукции неуверенности:

- 1.пассивная, активная, интерактивная
- 2.интерактивная, пассивная, активная
- 3.активная, интерактивная, пассивная
- 4.нет правильного ответа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Эмпатия – это:

- 1.способность понимать и разделять переживания другого человека через эмоциональное сопереживание

2. процесс усвоения человеком культурных знаний ценностей, норм поведения и навыков
3. терпимое и снисходительное отношение к чужим мнениям, обычаям, культуре
4. процесс негативного восприятия традиций и ценностей чужой культуры

Вариант задания 2.

Следующее правило публичного выступления «Соблюдай интересы другого! Не нарушай границ его личной сферы!» передает смысл максимы...

1. согласия
2. скромности
3. такта
4. великодушия

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Речевой этикет приветствий предусматривает характер поведения, то есть очерёдность приветствия. Определите, в каком случае нарушена эта норма этикета. Первыми приветствуют...

1. младший по должности – старшего
2. член делегации – её руководителя
3. женщина – мужчину
4. младшие по возрасту – старших

Вариант задания 2.

Отметьте высказывание, наиболее предпочтительное в ходе деловой беседы:

1. я могу этого добиться...
2. я считаю...
3. это невозможно.
4. вы не находите, что...

Вариант задания 3.

Не желательна в обстановке официально-делового общения фраза...

1. это не совсем так
2. это абсурд
3. вы часто бываете правы, но в данном случае я не разделяю вашей точки зрения
4. извините, но я не могу с вами согласиться

Вариант задания 4.

К экстралингвистическим факторам, оказывающим большое влияние на использование речевого этикета, относятся...

1. речевые формулы приветствия
2. время и место взаимодействия
3. языковой барьер, возникающий в процессе речевого общения
4. дикция и артикуляция звуков в потоке речи

Вариант задания 5.

Отметьте высказывание, наиболее предпочтительное в ходе деловой беседы:

1. думаю, что мы все от этого выиграем
2. это круто, давайте это отметим
3. это абсурдно, даже не стоит обсуждать
4. я считаю, Вам очень повезло, что мы стали партнерами

Вариант задания 6.

При отказе в речевом этикете используются определенные выражения. Укажите лишнее:

1. в настоящее время это сделать невозможно
2. простите, но мы не можем выполнить ваш заказ
3. извините, но мы вынуждены отказать
4. нет, но хотим дать Вам совет

Вариант задания 7.

В начале презентации вы выберите следующую этикетную формулу обращения:

1. делать нечего, начнём, господа-товарищи
2. внимание, слушатели
3. уважаемые коллеги!/ господа!/ дорогие друзья
4. кто пришёл – слушайте

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Свойство личности, выражающееся в наличии совокупности объективных представлений и знаний о той или иной этнической культуре, реализующейся через умения, навыки и модели поведения, способствующие эффективному межкультурному взаимопониманию и взаимодействию это:

1. этнокультурная особенность личности
2. психологическая особенность личности
3. конфессиональная особенность личности
4. профессиональная особенность личности

Вариант задания 2.

Совокупность символов, верований убеждений ценностей, норм образцов поведения, которые характеризуют духовную жизнь человеческого сообщества в той или иной стране, государстве это:

1. материальная культура
2. национальная культура
3. эстетическая культура
4. рациональная культура

Вариант задания 3.

Одной из первых форм самосознания человека, которая потому находится у истоков формирования других видов идентичностей, является:

1. религиозная идентичность
2. национальная идентичность
3. профессиональная идентичность
4. гендерная идентичность

Вариант задания 4.

Этнокультурная особенность личности:

1. выработка умений и навыков изменения психологических состояний того или иного субъекта путем применения специальных психологических технологий
2. одна из первых форм самосознания человека, которая потому находится у истоков формирования других видов идентичностей
3. совокупность символов, верований убеждений ценностей, норм образцов поведения, которые характеризуют духовную жизнь человеческого сообщества в той или иной

стране, государстве

4.свойство личности, выражающееся в наличии совокупности объективных представлений и знаний о той или иной этнической культуре, реализующейся через умения, навыки и модели поведения, способствующие эффективному межэтническому взаимопониманию и взаимодействию

Вариант задания 5.

Религиозная идентичность:

1.выработка умений и навыков изменения психологических состояний того или иного субъекта путем применения специальных психологических технологий

2.одна из первых форм самосознания человека, которая потому находится у истоков формирования других видов идентичностей

3.совокупность символов, верований убеждений ценностей, норм образцов поведения, которые характеризуют духовную жизнь человеческого сообщества в той или иной стране, государстве

4.свойство личности, выражающееся в наличии совокупности объективных представлений и знаний о той или иной этнической культуре, реализующейся через умения, навыки и модели поведения, способствующие эффективному межэтническому взаимопониманию и взаимодействию

Вариант задания 6.

Особенности религиозного поведения:

1.собственно культовое (богослужения, таинства, активное участие в жизни конфессиональной общности)

2.внекультовое (посещение различных культовых мест и объектов, вызванное не религиозными идеями, чувствами и потребностями, а факторами светской жизни)

3.экспрессивное

4.проксемическое

Вариант задания 7.

Богослужения, таинства, активное участие в жизни конфессиональной общности:

1.особенности национального поведения

2.особенности возрастного поведения

3.особенности психологического поведения

4.особенности религиозного поведения

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В государстве однородном в лингвистическом и этническом отношении может быть:

1.одна национальная культура.

2.несколько национальных культур

3.несколько этнических групп

4.несколько религиозных групп

Вариант задания 2.

Какую роль выполняет в философских учениях «аксиология»?

1.это учение о ценностях

2.это теория о мотивации поведения

3.это учение об общезначимых ценностях

4.это нормативная дисциплина

Вариант задания 3.

Что означает философская концепция «агностицизм»?

1. познавательная специфическая практика
2. познание, не имеющее осмысленного решения
3. теория, отрицающая познаваемость мира
4. все вместе взятое

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Христианство возникло:

1. в I веке в Палестине
2. в начале I тысячелетия в Греции
3. в 988 году в Киевской Руси
4. в I веке до н. э. в Римской империи

Вариант задания 2.

Господствующим направлением в русском искусстве в начале 19 века оставался:

1. классицизм
2. романтизм
3. реализм
4. сентиментализм

Вариант задания 3.

Соотнесите деятеля русской культуры и сферу его деятельности:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1. А. Е. Мартынов | 1. архитектура |
| 2. А. С. Даргомыжский | 2. живопись |
| 3. А. Г. Венецианов | 3. театр |
| 4. А. Н. Воронихин | 4. музыка |

Вариант задания 4.

Историк, автор 12 – томной «Истории государства Российского»:

1. М. М. Соловьев
2. М. П. Погодин
3. Н. М. Карамзин
4. Грановский

Вариант задания 5.

Русский ученый, создатель неевклидовой геометрии:

1. Б. С. Якоби
2. Н. И. Лобачевский
3. Н. И. Кокшаров
4. Н. Н. Зинин

Вариант задания 6.

Величайшими древнегреческими драматургами являются:

1. Эсхил, Софокл, Еврипид
2. Гомер, Гесиод
3. Сократ, Платон, Аристотель
4. Персей, Тесей, Прометей

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Начало развития рационалистической культуры в России было положено:

1. образованием единого централизованного государства
2. реформами Петра I
3. установлением царской династии Романовых
4. восстанием декабристов

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-5}

Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя в XVIII - пер. половине XIX века**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Российская империя во 2 половине XIX в. – начале XX века**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Россия в период Первой мировой войны, революций 1917 и Гражданской войны**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **СССР (1922-1991 г.)**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность и классификация барьеров общения и взаимодействия**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Национальная и культурная специфика в невербальной коммуникации**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Эффективность коммуникации**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Рационалистический тип культуры**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Личность как субъект культуры**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Эстетический тип культуры**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Культура как мировой процесс**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Личность и деятельность**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Формы культуры**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вхождение Грузии (1801) в состав России произошло в результате:

1. военных действий с Грузией
2. русско-турецкой войны
3. русско-иранской войны
4. отречения грузинского царя Георгия XII от власти в пользу русского царя

Вариант задания 2.

Итоги победы союзников под наполеоновской Францией закрепил:

1. Парижский конгресс
2. Венский конгресс
3. Берлинский конгресс
4. Бахчисарайский мирный договор

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Установить соответствие имен военных деятелей их статусу:

1. министр иностранных дел России, обеспечивший ряд успехов русской дипломатии в 1860–1870-х гг
 2. генерал, герой войны 1812 г
 3. адмирал, герой Крымской войны
 4. генерал, герой русско-турецкой войны 1877–1878 гг
- а) П. Багратион б) М. Скобелев в) В. Корнилов г) А. Горчаков

Вариант задания 2.

Основная причина Крымской войны 1853–1856 гг:

1. борьба России и ведущих западноевропейских государств за укрепление своего влияния на Ближнем Востоке
2. восстание египетского наместника Мухаммеда Али против Турции
3. присоединение Грузии к России
4. восстания балканских народов

Вариант задания 3.

Следствие победы России в русско-турецкой войне 1877–1878 гг:

1. создание русско-германского союза против Турции
2. освобождение всего Балканского полуострова от турецкого ига
3. усиление агрессивности российской внешней политики в мире
4. рост влияния России на Балканах

Вариант задания 4.

Российскую внешнюю политику 90-х гг. XIX века характеризует:

1. прогерманская направленность
2. стремление заключить союз с Турцией
3. отказ от поддержки балканских славян
4. заключение военного союза с Францией

Вариант задания 5.

Аннексия – это:

1. насильственный захват страной-победителем части территории побежденного государства
2. возвращение ранее захваченных чужих земель
3. покупка части государственной территории
4. дарение земельной собственности

Вариант задания 6.

Основная причина поражения восстания декабристов:

1. неудачный план восстания
2. предательство диктатора восстания С.П. Трубецкого, вследствие чего декабристы остались без руководства
3. слабость военной подготовки восставших

4.верхушечный характер движения, в борьбу за преобразования был вовлечен очень узкий общественный слой

Вариант задания 7.

Общее в позициях западников и славянофилов:

- 1.призыв к учету особенностей русской цивилизации
- 2.религиозность
- 3.панславистская идеология
- 4.неприятие крепостного права и требование освобождения крестьян

Вариант задания 8.

Основная идея русского либерализма XIX века:

- 1.социальная революция
- 2.конституционная монархия английского типа
- 3.теория «общинного социализма»
- 4.крестьянская реформа

Вариант задания 9.

Цель консервативного направления в общественном движении России XIX – начала XX века состояла в:

- 1.проведении политических реформ
- 2.сохранении незыблемости самодержавия и помещичьего землевладения
- 3.передаче власти буржуазии
- 4.решении аграрного вопроса в России в пользу крестьян

Вариант задания 10.

Сущность либерализма в России XIX – начала XX века:

- 1.укрепление самодержавия
- 2.защита интересов буржуазного развития страны
- 3.сочетание самодержавной власти с либерализацией экономики
- 4.ликвидация помещичьего землевладения

Вариант задания 11.

«Православие. Самодержавие. Народность» – это лозунг партии:

- 1.народных социалистов
- 2.прогрессистов
- 3.кадетов
- 4.черносотенцев

Вариант задания 12.

Основные идеи революционного народничества:

- 1.будущее России – социализм, минуя капитализм
- 2.ячейка социализма – крестьянская община
- 3.путь к социализму через крестьянскую революцию
- 4.главная движущая сила революции – пролетариат

Вариант задания 13.

Установить соответствие имени деятеля исторической роли:

1.М. Бакунин

2.П. Лавров

3.С. Перовская

4.И. Гриневицкий

а) идеолог бунтарско-анархистского направления в народничестве

б) первая женщина России, казненная по политическому обвинению (за организацию убийства Александра II)

в) создатель пропагандистского направления в народничестве

г) народоволец, убивший Александра II

Вариант задания 14.

Первая русская марксистская организация – группа «Освобождение труда» – была основана в:

1.Москве

2.Петербурге

3.Женеве

4.Иваново-Вознесенске

Вариант задания 15.

«Хождение в народ» – это:

1.поездки царских чиновников в сельские районы для пропаганды политики властей

2.статья М.А. Бакунина

3.массовое движение молодежи в деревнях для пропаганды социалистических идей

4.книга Н.Г. Чернышевского

Вариант задания 16.

Идеи, принципиальные положения и требования, которые были характерны для российских марксистов во 2-й половине XIX века:

1.созыв Земского собора

2.пролетариат – главная сила социального переустройства общества

3.отсутствие в России условий для развития капитализма

4.необходимость подготовки буржуазно-демократической революции с целью свержения самодержавия

Вариант задания 17.

Особенность российского капитализма начала XX века:

1.немногочисленная буржуазия играла не ключевую роль в государственном управлении

2.выход России на первое место по промышленному производству

3.широкое распространение машинного оборудования, вытеснение ручного труда

4.появление развитого рабочего законодательства

Вариант задания 18.

Россия к началу XX века занимала первое место в мире по:

1.объему сельскохозяйственного производства

2.объему промышленного производства

3.уровню производительности труда в промышленности

4.длине железных дорог

Вариант задания 19.

Война, подтолкнувшая революционные процессы в России в начале XX века:

- 1.англо-бурская
- 2.первая балканская
- 3.русско-японская
- 4.русско-турецкая

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Одна из причин поражения белого движения:

- 1.отсутствие материальной поддержки со стороны Антанты
- 2.плохая обеспеченность оружием и боеприпасами по сравнению с Красной Армией
- 3.отсутствие профессионализма у командиров белых армий
- 4.непривлекательная для большинства населения программа белого движения

Вариант задания 2.

Советско-германский договор в Рапалло (16 апреля 1922 г.) предусматривал:

- 1.военную конвенцию
- 2.возобновление дипломатических отношений, полный отказ от взаимных финансовых претензий
- 3.политическое сотрудничество
- 4.договор о ненападении

Вариант задания 3.

Мирный договор с Польшей 18 марта 1921 г. предусматривал:

- 1.восстановление Советской власти в Прибалтике
- 2.присоединение к Польше Западной Украины и Западной Белоруссии
- 3.выплату Польшей контрибуции
- 4.присоединение к Польше г. Киева

Вариант задания 4.

Выражением политического кризиса в Советской республике к началу 1921 г. был(и):

- 1.Кронштадский мятеж
- 2.созыв Учредительного собрания
- 3.созыв VII съезда Советов
- 4.принятие новой Конституции

Вариант задания 5.

Характерная черта НЭПа:

- 1.приватизация крупных предприятий
- 2.замена продразверстки продналогом
- 3.ликвидация безработицы

4. приватизация транспорта

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

СССР был образован в 1922 г. как:

1. автономное государство
2. парламентская республика
3. федеративное государство
4. президентская республика

Вариант задания 2.

Челюскинцы – это:

1. члены антисталинской организации, созданной представителями интеллигенции
2. передовые рабочие
3. участники полярной экспедиции (июль 1933 – апрель 1934 г.)
4. организаторы первых колхозов в СССР

Вариант задания 3.

Построенный в 1930-е гг. в СССР социализм ряд историков называют государственным социализмом, так как:

1. все сферы общественного развития при господстве плановой экономики финансировались и контролировались государственной властью
2. собственностью в стране распоряжались рабочие и крестьяне
3. государственная власть монополизировала идеологические институты общества
4. отсутствовало право на личную собственность граждан

Вариант задания 4.

Итогом довоенных пятилеток был(о):

1. выход СССР на 1 место в Европе по абсолютным показателям объема промышленного производства
2. создание в СССР новых отраслей тяжелой промышленности
3. опережение Советским Союзом США по производству промышленной продукции
4. значительные успехи в развитии науки и техники

Вариант задания 5.

Мировой экономический кризис 1929–1933 гг. не поразил:

1. Германию
2. Англию
3. США
4. СССР

Вариант задания 6.

Соотнесите события и даты:

1. «пакт Молотова-Риббентропа»

- 2.подписание договора о нейтралитете между СССР и Японией
 - 3.«мюнхенский сговор»
 - 4.вступление Красной Армии в восточные районы Польши – присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины к СССР
- а) 23 августа 1939 г
 - б) апрель 1941 г
 - в) сентябрь 1938 г
 - г) 17 сентября 1939 г

Вариант задания 7.

Причина исключения СССР из Лиги Наций:

- 1.заключение СССР «Договора о дружбе и границе» с фашисткой Германией
- 2.введение советских войск в Польшу
- 3.нападение СССР на Финляндию
- 4.заключение «пакта Молотова-Риббентропа»

Вариант задания 8.

«Странная война» (сентябрь 1939 – апрель 1940 г.) – это:

- 1.военные действия Англии в Атлантическом океане
- 2.бездействие на Западном фронте англо-французских и сосредоточенных против них германских войск
- 3.военные действия Англии в Африке
- 4.отступление англо-французских войск на Западном фронте

Вариант задания 9.

Цели Гитлера во Второй мировой войне:

- 1.устранение коммунистической угрозы для Германии
- 2.создание антибольшевистского союза с Англией
- 3.укрепление безопасности Германии
- 4.предотвращение мировой революции в Европе

Вариант задания 10.

Значение победы Красной Армии в Сталинградской битве:

- 1.положено начало коренному перелому в ходе Великой Отечественной и Второй мировой войне
- 2.подорван моральный дух вермахта и населения Германии
- 3.окончательный отказ Японии и Турции от участия в войне против СССР
- 4.прекращение Японией военных действий

Вариант задания 11.

Курская битва:

- 1.сорвала план молниеносной войны фашистской Германии
- 2.завершила коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны
- 3.позволила провести общее наступление Красной Армии по всему советско-германскому фронту
- 4.закончилась незначительным поражением германских войск

Вариант задания 12.

В своем обращении к церкви и народу в первый день войны патриарший местоблюститель Русской Православной церкви Сергей:

1. осудил тех, кто перестал верить в Бога
2. назвал фашистское нашествие наказанием за грехи большевиков перед Богом
3. призвал встать на защиту страны
4. просил власти открыть храмы и вернуть священников из лагерей и ссылок

Вариант задания 13.

Приказ № 227 «Ни шагу назад» был вызван угрозой:

1. выхода фашистских войск к Уралу
2. захвата гитлеровцами Крыма
3. нового прорыва немецких войск к Москве
4. потери Сталинграда, выхода гитлеровской армии к Волге и дальнейших катастрофических последствий

Вариант задания 14.

Ленд-лиз – это:

1. договор между СССР и Англией о союзе в войне
2. договор между СССР и США о совместных действиях в войне
3. название антигитлеровской коалиции
4. материальная помощь, оказанная США Советскому Союзу и другим государствам во время Второй мировой войны

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разговаривая с человеком, испытывающим трудности в общении, необходимо... (уберите лишнее):

1. слушать его внимательно
2. быть терпеливым,
3. ждать, пока он сам закончит фразу
4. поправлять и договаривать за него

Вариант задания 2.

Как и в каком формате следует излагать свое мнение человеку с инвалидностью?

1. если он не понимает, необходимо проявить настойчивость, найти способ и средства донесения информации, например, использовать бумагу, излагать предложения в своей речи лаконично и просто
2. при общении с незрячими, или передвигающимися на коляске, нужно растягивать слова, говорить очень медленно
3. не стоит пытаться объяснить человеку с инвалидностью свое мнение
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

При взаимодействии с людьми с инвалидностью необходимо...

1. обращаться непосредственно к нему
2. обращаться к сопровождающему, который присутствует при разговоре

- 3.обращаться к переводчику жестового языка, который присутствуют при разговоре
- 4.лучше смотреть в сторону

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Существенные различия в восприятии личного пространства обусловлены прежде всего таким параметром культур, как...

- 1.индивидуалистская или коллективистская культура
- 2.культура деятельности или культура бытия
- 3.культура с высокой или низкой степенью контекстной зависимости
- 4.не обусловлены культурой

Вариант задания 2.

Для русской невербальной коммуникации характерны (уберите лишнее):

- 1.достаточно близкая дистанция
- 2.активная жестикуляция
- 3.использование тактильной коммуникации
- 4.нев्यразительная мимика

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Испытывает трудности на контактоустанавливающей фазе общения, затем четок и логичен. Рекомендуются использовать стратегию «разогревания» партнера (вступительная часть «о погоде», фактическое общение). Это характеризует:

- 1.доминантного коммуниканта
- 2.ригидного коммуниканта
- 3.мобильного коммуниканта
- 4.интровертного коммуниканта

Вариант задания 2.

Стратегический результат, на который направлен коммуникативный акт – это:

- 1.структура речевой коммуникации
- 2.коммуникативная цель
- 3.коммуникативная интенция
- 4.коммуникативное событие

Вариант задания 3.

Легко входит в разговор, переходит с темы на тему, говорит много, интересно и с удовольствием, не теряется в незнакомой ситуации общения. Следует иногда – в собственных интересах – возвращать его к нужной теме. Это характеризует:

- 1.ригидного коммуниканта
- 2.мобильного коммуниканта
- 3.интровертного коммуниканта
- 4.доминантного коммуниканта

Вариант задания 4.

Тип общения, при котором партнеров по общению объединяют интересы дела, совместная деятельность:

- 1.дружеский стиль общения

2. требовательный стиль общения
3. дистанционный стиль общения
4. деловой стиль общения

Вариант задания 5.

Манера общения определяется:

1. стилем общения; функциями общения
2. содержанием общения; субъектом общения
3. средствами общения; этнической принадлежностью
4. тоном общения; дистанцией общения

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Отличие менталитета от мировоззрения заключается в том, что менталитет:

1. формируется на бессознательном уровне
2. существует исключительно в сфере рационального
3. является синонимом только ценностных ориентации
4. связан единственно с убеждениями

Вариант задания 2.

В каком историческом типе культуры дух человека достигает самого развитого состояния:

1. религиозном
2. рационалистическом
3. эстетическом
4. архаическом

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите перечень форм деятельности, включающий только абсолютные формы культуры:

1. искусство, техника, наука
2. наука, искусство, религия
3. религия, право, искусство
4. наука, политика, искусство

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

«Человек – мера всех вещей», так считал:

1. Аристотель
2. Сократ
3. Протагор
4. Эпикур

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите пропущенное определяемое понятие:

..... – то, согласно учению Лао-Цзы, высшая духовная субстанция мироздания, исток и закон всего сущего

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Человек, желающий чего-то без промедления, даже если в этот нет необходимости:

- 1.жалобщик
- 2.«разгневанный ребенок»
- 3.максималист
- 4.астеник

Вариант задания 2.

Человек, относящийся к этому типу, по своей природе не зол, а взрыв эмоций отражает его желание взять ситуацию под свой контроль:

- 1.жалобщик
- 2.«разгневанный ребенок»
- 3.максималист
- 4.молчун

Вариант задания 3.

Держит все в себе, не говорит о своих обидах, а потом внезапно срывает зло на ком-то:

- 1.жалобщик
- 2.«разгневанный ребенок»
- 3.максималист
- 4.молчун

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

**Назовите форму культуры, соответствующую следующему определению:
... – это рациональное духовное творчество, раскрывающее законы бытия**

Вариант задания 2.

Какие виды деятельности не относятся к культуре природного типа?

- 1.мифотворчество
- 2.анимизм
- 3.политика
- 4.магия
- 5.научное познание

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-6}

Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Античная философия**

3.Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы русской философии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое из перечисленных определений мировоззрения правомерно?

- 1.система взглядов на мир в целом
- 2.комплекс представлений человека о мире и себе в нём
- 3.совокупность взглядов, определяющих направление деятельности человека по преобразованию мира
- 4.верны все определения

Вариант задания 2.

Какую роль выполняет в философских учениях «аксиология»?

- 1.это учение о ценностях
- 2.это теория о мотивации поведения
- 3.это учение об общезначимых ценностях
- 4.это нормативная дисциплина

Вариант задания 3.

Как называется закономерность возрастного психического развития, характеризующаяся присущим определенному возрасту оптимальным сочетанием условий для развития определенных психических свойств и процессов?

- 1.сензитивность
- 2.вариативность
- 3.компенсаторность
- 4.преемственность

Вариант задания 4.

Какой период жизни человека, изучает возрастная психология?

- 1.от рождения до смерти
- 2.с 7 до 18 лет
- 3.с 7 лет до смерти
- 4.от рождения до 60 лет

Вариант задания 5.

Прочитайте текст и вставьте недостающее слово:

Отрасль психологической науки, изучающая закономерности этапов психического развития и формирования личности на протяжении онтогенеза человека от рождения до старости называется -----психологией

Вариант задания 6.

Реакция индивида, направленная на изменение своего внутреннего состояния это:

- 1.анаболизм
- 2.аффект
- 3.стресс
- 4.катаболизм

Вариант задания 7.

Шестая стадия жизненного цикла (по Эриксону), охватывающая конец юности и начало среднего возраста, решает личностную задачу, которая называется:

- 1.созданием семьи

- 2.«близостью или одиночеством»
- 3.заботой о других людях
- 4.нирвана

Вариант задания 8.

Согласно Скиннеру, главная цель психологии — это правильное понимание:

- 1.обучения поведению
- 2.связи психики и поведения
- 3.причин поведения
- 4.обучения познанию

Вариант задания 9.

Выберите правильные варианты ответов: Сознание – это...

- 1.форма отражения
- 2.субъективный образ объективного мира
- 3.свойство высокоорганизованной материи отражать объективный мир, процесс познания
- 4.форма перцепции

Вариант задания 10.

Чем является реакция индивида, направленная на изменение своего внутреннего состояния?

- 1.анаболизм
- 2.аффект
- 3.стресс
- 4.катаболизм

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как Сократ отвечает на вопрос: «Что такое человек?»

- 1.это результат эволюции живого мира
- 2.это тело
- 3.это – политическое животное
- 4.это – разумная душа

Вариант задания 2.

Какая проблема была в центре внимания у Сократа?

- 1.проблема первоначала
- 2.что такое «физис»?
- 3.какова природа (сущность) человека?
- 4.проблема бытия и небытия

Вариант задания 3.

Кто впервые разработал диалектический способ ведения спора, рассуждения?

- 1.Пифагор
- 2.Сократ
- 3.Платон
- 4.Фалес

Вариант задания 4.

Имя древнегреческого философа, начиная с которого в западной традиции впервые четко обозначился интерес к человеку:

1. Платон
2. Будда
3. Сократ
4. Конфуций

Вариант задания 5.

Назовите автора тезиса: «Человек – мера всех вещей»:

1. Аристотель
2. Протагор
3. Пифагор
4. Сократ

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Тезис А.Н. Леонтьева о том, что личность выступает как «момент деятельности», означает, что личность по отношению к деятельности является ее:

1. продуктом
2. потребителем
3. творцом
4. объектом

Вариант задания 2.

В теории личности А. Бандуры специфическое значение придается:

1. случайным событиям
2. социальным влияниям
3. детерминизму
4. фатализму

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-6}

Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Немецкая классическая философия**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая характеристика философии XXI в**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы русской философии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что называется развитием?

1. процесс и результат количественных и качественных изменений в организме, психике, интеллектуальной и духовной сфере человека, обусловленный влиянием внешних и внутренних, управляемых и неуправляемых факторов
2. процесс развития человека как социального существа под воздействием всех факторов
3. целенаправленный и организованный процесс формирования личности
4. направленное воздействие на человека со стороны учителя с целью формирования у

него определенных знаний

Вариант задания 2.

Подберите определение понятию геронтогенез:

1. период старения и старости
2. наука о внутриутробных дефектах развития плода
3. период зрелости
4. инфекционное заболевание

Вариант задания 3.

Что называется ходом жизни в виде постоянного круговорота, подобного временам года?

1. жизненный стиль
2. жизненный цикл
3. время жизни
4. жизненный путь

Вариант задания 4.

Чем является реакция индивида, направленная на изменение своего внутреннего состояния?

1. анаболизм
2. аффект
3. стресс
4. катаболизм

Вариант задания 5.

Структура личности в теории Фрейда состоит из трех систем, а именно:

1. Ид, Эго, Суперэго
2. инстинкт, сознание, бессознательное
3. либидо, Эдипов комплекс, сознание
4. анимо, анимус, тень

Вариант задания 6.

Разный темп хода времени в разных системах отсчёта вытекает из ...

1. закона всемирного тяготения
2. принципа относительности Галилея
3. третьего закона Ньютона
4. теории относительности Эйнштейна

Вариант задания 7.

Система знаний, умений и способностей, составляющих основу его профессиональной деятельности как педагога и ученого называется:

1. профессиональная компетентность преподавателя
2. педагогическая культура
3. педагогическая этика
4. педагогическая деятельность

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие из перечисленных понятий относятся к диалектическому закону единства количественных и качественных изменений?

1. число
2. скачок
3. отрицание
4. мера

Вариант задания 2.

Назовите философа, сформулировавшего законы диалектики как теории развития:

1. Аристотель
2. Г. Гегель
3. Ф. Аквинский
4. Ф. Энгельс

Вариант задания 3.

Какие из перечисленных понятий относятся к диалектическому закону отрицания отрицания?

1. качество
 2. тезис
 3. антитезис
 4. преемственность
- Правильные ответы: 2, 3, 4.

Вариант задания 4.

Какие из перечисленных понятий относятся к закону единства и борьбы противоположностей?

1. содержание
 2. г.эволюция
 3. развитие
 4. разрешение противоречия
- Правильные ответы: 3, 4.

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите область современного научного знания, связанного с изучением явлений самоорганизации, претендующей на роль основания новой научной картины мира:

1. дианетика
2. диалектика
3. теософия
4. синергетика

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К какой группе профессий по классификации Е.А. Климова относится педагогическая профессия?

1. человек-техника
2. человек-человек
3. человек-природа
4. человек-художественный образ

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-Зук-6

Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных

возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Некоторые проблемы русской философии**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Немецкая классическая философия**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Постклассическая философия XIX века**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Осознанная или неосознанная активность, направленная на достижение целей (удовлетворение потребностей), в ходе которой он приобретает определенный опыт является:

1. деятельностью человека
2. мотивом человека
3. индивидуальностью человека
4. потребностью человека

Вариант задания 2.

Индивидуальное сочетание возможностей и целей человека во всех сферах (сторонах), уровень развития его качеств это его:

1. способность
2. характер
3. темперамент
4. индивидуальность

Вариант задания 3.

Выберите проблемы возрастной психологии:

1. проблема органической и средовой обусловленности психического и поведенческого развития человека
2. проблема относительного влияния стихийного и организованного обучения и воспитания на развитие
3. соотношение интеллектуальных и личностных изменений в общем психическом развитии ребенка

Вариант задания 4.

Чем является процесс и результат приобретения индивидуального опыта на основе законов упражнения, готовности, смежности во времени и подкрепления?

1. учением
2. научением
3. обучением
4. усвоением

Вариант задания 5.

Что образуется совокупностью людей, занимающих в определенный момент времени нормативно выделенную возрастную степень?

1. возрастной класс
2. возрастная степень
3. возрастная группа
4. возрастная структура

Вариант задания 6.

Движущими факторами личности, которые побуждают поведение и определяют его направленность, в теории Фрейда считаются:

- 1.внутренние конфликты
- 2.потребности
- 3.инстинкты
- 4.ошибки

Вариант задания 7.

Свойства личности в психологии:

- 1.способность раскрывать свой потенциал
- 2.статичные психические явления, которые влияют на действия индивида и отражают его с социальной и психологической стороны
- 3.совокупность личностных качеств человека
- 4.предрасположенности психики

Вариант задания 8.

Человек, который убежден, что он ничего не получит из внешнего мира, что нужно беречь то, что есть и добывать как можно больше благ, — этот человек является представителем характера:

- 1.эксплуатирующего
- 2.рецептивного
- 3.накопительского
- 4.застревающего

Вариант задания 9.

Характеристика неповторимости и уникальности человека в любом своем проявлении – как по индивидуальным, так и по личностным характеристикам называется:

- 1.нарциссизмом
- 2.темпераментом
- 3.индивидуальностью
- 4.лидерством

Вариант задания 10.

История индивидуального развития личности это:

- 1.жизненный цикл
- 2.жизненный путь
- 3.образ жизни
- 4.стиль жизни

Вариант задания 11.

Пассивное приспособление к среде это:

- 1.аккомодация
- 2.социализация
- 3.ассимиляция
- 4.фрустрация

Вариант задания 12.

Расстояние между уровнем актуального развития учащегося и уровнем возможного развития:

- 1.зона ближайшего развития
- 2.кризис развития
- 3.новообразование развития
- 4.зона актуального развития

Вариант задания 13.

Что такое: «качественные изменения, появление новообразований, новых механизмов, новых процессов»?

- 1.рост
- 2.развитие
- 3.совершенствование
- 4.созревание

Вариант задания 14.

Чем является процесс целенаправленной передачи общественно-исторического опыта, а также организация формирования знаний, умений, навыков?

- 1.обучением
- 2.усвоением
- 3.тренировкой
- 4.научением

Вариант задания 15.

Возрастное новообразование это:

- 1.психические и социальные изменения, которые возникают на данной возрастной ступени и определяют весь ход его развития в данный период
- 2.противоречие между образом жизни ребенка и его возможностями
- 3.восприимчивость к внешним воздействиям
- 4.индивидуальные особенности ребенка

Вариант задания 16.

К какому детерминизму относится зависимость развития психики от предметных действий?

- 1.механический
- 2.психологический
- 3.деятельностный
- 4.биологический

Вариант задания 17.

Конкретный человек, взятый в системе его устойчивых социально обусловленных психологических характеристик, которые проявляются в общественных связях и имеют существенное значение для него самого и окружающих является:

- 1.индивидом
- 2.личностью
- 3.индивидуальностью
- 4.лидером

Вариант задания 18.

Отдельно взятый человек как представитель мира природы, обладающий определенной самостоятельностью и целостностью называется:

- 1.индивидом
- 2.личностью
- 3.индивидуальностью

4.лидером

Вариант задания 19.

Движущая сила, побуждающая человека к деятельности, основанная на потребности является:

1. деятельностью человека
2. мотивом человека
3. индивидуальностью человека
4. потребностью человека

Вариант задания 20.

Самоуверенный, напористый человек, обладающий незначительным социальным интересом, проявляющий превосходство над окружающими, не озабоченный благополучием других людей, решающий во враждебной манере основные задачи — это тип личности:

1. антисоциальный
2. берущий
3. управляющий
4. конформный

Вариант задания 21.

Человек, который чувствует, что источник благ находится вовне, и полагает, что единственный способ иметь эти блага — получить их из внешнего источника, — это представитель социального характера:

1. накопительского
2. рецептивного
3. эксплуатирующего
4. продуктивного

Вариант задания 22.

Если человек оправдывает для себя недопустимые действия, то это будет:

1. снятие ответственности
2. деморализация
3. переопределение поведения

Вариант задания 23.

Состояние человека, отражающее его зависимость от чего-либо, рассогласование между тем, что требуется и тем, что есть, нехватка чего-либо является:

1. потребностью человека
2. деятельностью человека
3. мотивом человека
4. индивидуальностью человека

Вариант задания 24.

Процесс накопления человеком опыта, «перенос» внешнего вовнутрь – один из путей формирования внутренней реальности является:

1. процесс интериоризации
2. процесс экстериоризации
3. процесс деперсонификации
4. процесс актуализации

Вариант задания 25.

Процесс объективации накопленного человеком опыта, переход внутреннего во внешнее – один из путей формирования внешней реальности:

1. процесс интериоризации
2. процесс экстериоризации
3. процесс деперсонификации
4. процесс актуализации

Вариант задания 26.

Время по Бергсону:

1. сущность жизни, атрибутами которой являются неделимость и непрерывность, творческое развитие, становление нового

1. априорная форма внутреннего чувства
2. является продолжительностью бытия божественного
3. принадлежит индивидуальному субъекту

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Тезис А.Н. Леонтьева о том, что личность выступает как «момент деятельности», означает, что личность по отношению к деятельности является ее:

1. продуктом
2. потребителем
3. творцом
4. объектом

Вариант задания 2.

К числу наиболее общих положений, определяющих условия развития личности, в отечественной психологии признается:

1. деятельность
2. природа
3. среда
4. психика

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Волевые качества личности в философии:

1. сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности
2. свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли
3. способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях
4. способность добиваться желаемого

Вариант задания 2.

У Канта время есть:

1. априорная форма внутреннего чувства, т. е. принадлежит не индивидуальному, а трансцендентальному субъекту, а потому наряду с пространством становится априорным формальным условием всех явлений вообще
2. абсолютно и является продолжительностью бытия божественного

3. принадлежит индивидуальному субъекту
4. является продолжительностью бытия божественного

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите закономерную и необходимую зависимость психических явлений от порождающих их факторов:

1. эволюционизм
2. детерминизм
3. функционализм
4. эгоцентризм

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{ук-6}

Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Античная философия. Модели мира**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Средневековая философия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Философия Нового времени**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите этапы технологии развития критического мышления:

1. вызов, осмысление, рефлексия
2. вызов, осмысление, оценка
3. актуализация знаний, получение новых знаний, оценка знаний
4. информационный, мотивационный, оценочный

Вариант задания 2.

Кризис возрастного развития это:

1. новый этап в развитии психических качеств человека
2. переход от одной стадии развития к другой, сопровождающийся эмоциональным подъемом
3. несоответствие между уровнем достигнутого личностного развития и операционально-техническими возможностями, ведущее к аффективным взрывам
4. задержка в психическом развитии человека, сопровождаемая депрессивными состояниями, выраженной неудовлетворенностью собой, а также трудноразрешимыми проблемами личностного и межличностного характера

Вариант задания 3.

Прочитайте предложение и вставьте слово, которого не хватает:

Наука, изучающая пожилой возраст, называется _____

Ответ: геронтология.

Вариант задания 4.

Процесс и результат приобретения индивидуального опыта на основе законов упражнения, готовности, смежности во времени и подкрепления это:

1. учение

- 2.научение
- 3.обучение
- 4.усвоение

Вариант задания 5.

Выявление определенных психических особенностей и уровней развития соответствующего психического качества или свойства это:

- 1.констатирующий эксперимент
- 2.формирующий эксперимент
- 3.моделирование
- 4.исследование

Вариант задания 6.

Обучение и воспитание, целенаправленно осуществляемое специальной частной и государственной системами образования, начиная от семьи и заканчивая высшими учебными заведениями:

- 1.стихийным обучением
- 2.организованным обучением
- 3.преподаванием
- 4.изменением

Вариант задания 7.

Какой возраст человека определяется психофизиологическими, психологическими и социально-психологическими изменениями?

- 1.социальный
- 2.психологический
- 3.энергетический
- 4.субъективный

Вариант задания 8.

Непродолжительные по времени периоды онтогенеза, характеризующиеся резкими психологическими изменениями?

- 1.особенности
- 2.новообразования
- 3.кризисы
- 4.свойства

Вариант задания 9.

Закон психического развития, согласно которому каждая сторона в психике имеет свой оптимальный период развития это:

- 1.метаморфозы
- 2.неравномерности возрастного развития
- 3.биогенетический
- 4.развития высших психических функций

Вариант задания 10.

Как называется закон научения, согласно которому при прочих равных условиях реакция на ситуацию связывается с ней пропорционально частоте повторений связей и их силе?

- 1.закон готовности

- 2.закон упражнения
- 3.закон смежности во времени
- 4.закон подкрепления

Вариант задания 11.

Какая функция движения направлена на внешний мир?

- 1.тоническая
- 2.рефлексивная
- 3.кинетическая
- 4.регулятивная

Вариант задания 12.

Семиотическая функция это:

- 1.способность устанавливать связь между каким-либо жестом в качестве обозначающего и объектом, действием, ситуацией в качестве обозначаемого
- 2.процесс объединения значений двух явлений между собой
- 3.процесс превращения какого-либо явления из внешнего во внутреннее
- 4.способность мысленно представлять наблюдаемый объект, непосредственно не наблюдаемое в данный момент явление или событие в виде образов, символов или знаков

Вариант задания 13.

Как называется индивидуальное развитие человека, которое начинается с момента зачатия и завершается концом его жизни?

- 1.экогенез
- 2.филогенез
- 3.антропогенез
- 4.онтогенез

Вариант задания 14.

Как называется быстрое изменение в психике и поведении человека, которое происходит под влиянием социальных факторов?

- 1.эволюционным развитием
- 2.ситуационным развитием
- 3.революционным развитием
- 4.поступательным развитием

Вариант задания 15.

Каким возрастом является период с момента зачатия и до конца жизни?

- 1.биологический
- 2.хронологический
- 3.профессиональный
- 4.социальный

Вариант задания 16.

Расставьте в верном порядке периоды онтогенеза, по Д.Б. Эльконину:

1) ранее детство 2) детство 3) отрочество

- 1.1,2,3
- 2.2,3,1
- 3.3,2,1
- 4.1,3,2

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Платон анализирует понятие времени в контексте деления всего сущего на:

1. бытие и становление
1. полис и хора
2. человек и животное
3. жизнь и смерть

Вариант задания 2.

Определите философскую позицию, заключенную в словах древнегреческого философа Демокрита: «Миром бесчисленное множество, и они имеют начало и конец во времени. И ничто не возникает из небытия ... И атомы ... носятся же они во Вселенной, кружась в вихре, и, таким образом, рождается все сложное: огонь, вода, воздух, земля ... Последние суть соединения некоторых атомов»:

1. дуализм
2. идеализм
3. материализм
4. агностицизм

Вариант задания 3.

Первая формулировка парадоксов времени принадлежит:

1. Зенону Элейскому
2. Ньютону
3. Гоббсу
4. Спинозе

Вариант задания 4.

В классической античности время рассматривается в связи с жизнью:

1. космоса
1. материи
2. пространства
3. человека

Вариант задания 5.

Платон считает, что время:

1. связано с пространством
2. возникает спонтанно
3. исчезает по мере прохождения
4. творится демиургом вместе с космосом с целью "еще больше уподобить творение образцу"

Вариант задания 6.

Аристотель дает развернутый анализ понятия времени в своей:

1. этике
2. физике
3. психологии
4. логике

Вариант задания 7.

Парадоксальность времени (оно складывается из того, чего уже нет (прошедшего), того, чего еще нет (будущего), того, что есть (настоящее) раскрывает:

1. Пифагор
2. Августин
3. Спиноза
4. Ньютон

Вариант задания 8.

Какой философ рассматривал логику как главное орудие познания?

1. Платон
2. Демокрит
3. Аристотель
4. Анаксимен

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для Средних веков характерно соотношение времени:

1. как способа бытия твари с вечностью как атрибутом божественного бытия
2. как независимой от Бога сущности
3. как психологического феномена
4. как иллюзии

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По Декарту:

1. время дано только в нашем мышлении и «есть известный способ, каким мы эту длительность мыслим»
2. времени не существует
3. время – способ бытия материи
4. другие объяснения

Вариант задания 2.

Ньютон мыслит время как:

1. время – способ бытия материи
2. абсолютное, неизменное и вечное, а потому считает, что длительность не существует вне Бога
3. времени не существует
4. другие объяснения

Вариант задания 3.

Трансцендентальное учение о времени сформулировал:

1. Лейбниц
2. И. Кант
3. Д. Локк
4. Гегель

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-5_{УК-6}

Демонстрирует интерес к самообразованию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Философия и круг ее проблем**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Система внутренней самоорганизации по усвоению опыта поколений, направленной на собственное развитие:

- 1.образование
- 2.самообразование
- 3.деятельность
- 4.способность

Вариант задания 2.

Выберите форму действия по Ж. Пиаже:

- 1.эмоция
- 2.речь
- 3.операция
- 4.мысль

Вариант задания 3.

Что такое специфический набор признаков и ценностей, по которому представители данного возрастного слоя, класса или группы осознают и утверждают себя в качестве “мы”, отличного от всех остальных возрастных общностей?

- 1.возрастная структура
- 2.возрастной класс
- 3.возрастная группа
- 4.возрастная культура

Вариант задания 4.

Что такое образование?

- 1.направленное воздействие на человека со стороны общественных институтов с целью формирования у него определенных знаний
- 2.специально организованный, целеполагаемый и управляемый процесс взаимодействия учителей и учеников, направленный на усвоение знаний, умений, навыков, формирование мировоззрения, развитие умственных сил и возможностей обучаемых
- 3.объем систематизированных знаний, умений, навыков, способов мышления, которыми овладел обучаемый
- 4.целенаправленный и организованный процесс формирования личности, под воздействием учителя

Вариант задания 5.

Что такое признанное деление жизни индивида по мере того, как он переходит от младенчества к старости?

- 1.возрастная степень
- 2.возрастной класс
- 3.возрастная группа
- 4.возрастная культура

Вариант задания 6.

Под содержанием образования понимается:

- 1.перечень предметов учебного плана, количество часов на их изучение, указание тем и разделов
- 2.совокупность знаний, умений, навыков, опыта творческой деятельности и опыта эмоционально-ценностного отношения к действительности, которыми должен овладеть студент
- 3.круг знаний, который обретает каждый обучающийся для своего развития, удовлетворения интересов, склонностей и потребностей
- 4.средства и приемы восприятия, запоминания и логического мышления, которым обучаются студенты

Вариант задания 7.

Процесс обучения – это:

- 1.управление познавательной деятельностью
- 2.контроль за усвоением знаний, умений и навыков
- 3.совместная деятельность учащихся и учащихся, направленная на интеллектуальное развитие, формирование знаний и способов умственной деятельности обучающихся, развитие их способностей и интересов
- 4.целенаправленный процесс формирования знаний, умений и навыков, подготовка к жизни и труду

Вариант задания 8.

К методам обучения относят:

- 1.беседу
- 2.рассказ
- 3.имитацию
- 4.моделирование
- 5.иллюстрацию

Вариант задания 9.

Управление образовательным процессом – это:

- 1.оценка достижения цели обучения
- 2.контроль и коррекция усвоения учебного материала
- 3.тщательный отбор учебного материала
- 4.организация познавательной деятельности студентов по усвоению содержания учебной дисциплины

Вариант задания 10.

Знание – это:

- 1.навык, перешедший в обычную потребность человека
- 2.адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
- 3.способность быстро выполнять задание
- 4.способность практически действовать на основе усвоенной информации
- 5.совокупность жизненного или профессионального опыта

Вариант задания 11.

Умение-это:

- 1.навык, ставший потребностью человека
- 2.представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
- 3.способность быстро выполнить задание
- 4.способность действовать на основе приобретенных знаний

Вариант задания 12.

Навык-это:

1. стереотип действия, ставший потребностью человека
2. совокупность необходимых в практической деятельности знаний и умений
3. автоматизированное умение; условие быстрого выполнения задания
4. способность действовать на основе приобретенных знаний

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-7}

Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, соблюдает нормы здорового образа жизни

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Спорт. Индивидуальный выбор спорта или системы физических упражнений**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы здорового образа жизни**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Социально-биологические основы физической культуры**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Профессионально-прикладная физическая подготовка**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Лёгкая атлетика**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Мини-футбол**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Волейбол**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Баскетбол**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Настольный теннис**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Футбол**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Физическая культура – это:

1. часть общечеловеческой культуры, совокупность материальных и духовных ценностей, создаваемых и используемых обществом в целях физического развития человека, укрепления его здоровья и совершенствования двигательных качеств
2. восстановление здоровья средствами физической реабилитации
3. педагогический процесс, направленный на обучение двигательным действиям и воспитание физических качеств
4. соревновательная деятельность и специальная подготовка к ней

Вариант задания 2.

Педагогический процесс физического совершенствования человека называется...

1. физическое воспитание
2. физическое развитие
3. физическое совершенство
4. физическая подготовка

Вариант задания 3.

Основным средством физического воспитания являются:

1. физические упражнения
2. спортивные сооружения
3. тренажеры, гири, гантели, штанги, мячи
4. учебно-тренировочные программы

Вариант задания 4.

Спорт - это ...

1. соревновательная деятельность и специальная подготовка к ней
2. часть общей культуры общества, направленная на укрепление уровня здоровья
3. педагогический процесс физического совершенствования человека
4. процесс изменения и становления естественных морфологических и функциональных свойств организма человека

Вариант задания 5.

Процесс изменения и становления естественных морфологических и функциональных свойств организма человека в течение его индивидуальной и общественной жизни называется:

1. физическое воспитание
2. физическое развитие
3. физическое совершенство
4. физическая подготовка

Вариант задания 6.

Специализированный процесс физического воспитания, направленный на подготовку человека к труду и защите Родины, называется...

1. физическое развитие
2. физическое воспитание
3. физическое совершенство
4. физическая подготовка

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что не относится к основным целям массового спорта:

1. повышение работоспособности
2. достижение максимального результата
3. укрепление здоровья
4. активный отдых

Вариант задания 2.

Отличительной чертой спорта является:

1. наличие специальных упражнений

- 2.наличие специальных методов подготовки
- 3.наличие соревновательной деятельности
- 4.наличие специальных принципов подготовки

Вариант задания 3.

Выносливость – это:

- 1.способность человека длительное время выполнять работу без снижения интенсивности
- 2.способность человека выполнять двигательное действие в минимальный отрезок времени
- 3.способность человека преодолевать внешнее сопротивление посредством сокращения мышц
- 4.способность человека выполнять двигательное действие с максимальной амплитудой

Вариант задания 4.

Сила, как физическое качество – это:

- 1.способность человека длительное время выполнять работу без снижения интенсивности
- 2.способность человека преодолевать внешнее сопротивление посредством сокращения мышц
- 3.способность человека выполнять движения с максимальной амплитудой
- 4.способность человека выполнять действие быстро и точно

Вариант задания 5.

Какой вид спорта относится к циклическим видам спорта?

- 1.волейбол
- 2.пауэрлифтинг
- 3.лыжный спорт
- 4.настольный теннис

Вариант задания 6.

Структура спортивной классификации предусматривает:

- 1.присвоение спортивных разрядов и званий
- 2.участие в соревнованиях всероссийского масштаба
- 3.присвоение тренерских категорий
- 4.присвоение судейских категорий

Вариант задания 7.

В каких видах спорта ловкость является ведущим физическим качеством?

- 1.спортивные игры
- 2.тяжелая атлетика
- 3.лыжный спорт
- 4.бег на средние дистанции

Вариант задания 8.

В каком виде спорта площадка для игры самая маленькая?

- 1.баскетбол
- 2.гандбол
- 3.мини-футбол
- 4.волейбол

Вариант задания 9.

В каком виде спорта игра не ограничена по времени?

- 1.волейбол
- 2.баскетбол
- 3.хоккей с мячом
- 4.пляжный футбол

Вариант задания 10.

В каком виде спорта самый тяжёлый мяч для игры?

- 1.баскетбол
- 2.волейбол
- 3.футбол
- 4.гандбол

Вариант задания 11.

В каком игровом виде спорта игра ведётся всегда до победы одной из команд?

- 1.футбол
- 2.хоккей с мячом
- 3.гандбол
- 4.баскетбол

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Недостаток двигательной активности называется:

- 1.гипокинезия
- 2.атрофия
- 3.гипоксия
- 4.гипотония

Вариант задания 2.

Наилучшее время для сна:

- 1.с 22-23 часов до 6-7 часов
- 2.с 22-23 часов до 8-9 часов
- 3.с 21 часа до 5 часов
- 4.с 24 часов до 8 часов

Вариант задания 3.

Какой фактор играет определяющую роль для состояния здоровья человека:

- 1.образ жизни
- 2.генетика
- 3.внешняя среда
- 4.уровень здравоохранения

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие вещества являются катализаторами обмена веществ в организме?

- 1.белки
- 2.жиры
- 3.углеводы
- 4.витамины

Вариант задания 2.

Уменьшение концентрации глюкозы в крови называется:

- 1.гипоксия
- 2.гиподинамия
- 3.гипотония
- 4.гипогликемия

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Оптимальный двигательный режим для студентов:

- 1.8-10 часов в неделю
- 2.2 занятия физической культурой в неделю
- 3.5-6 часов в неделю
- 4.7-8 часов в неделю

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) представляет собой:

- 1.педагогический процесс, направленный на воспитание физических качеств и развитие функциональных возможностей, создающих благоприятные условия для совершенствования всех систем организма
- 2.специализированный вид физического воспитания, осуществляемый в соответствии с требованиями и особенностями данной профессии
- 3.тип социальной практики физического воспитания, включающий теоретико-методические, программно-нормативные и организационные основы, обеспечивающие физическое совершенствование людей и формирование здорового образа жизни
- 4.процесс воспитания физических качеств и овладения жизненно важными движениями

Вариант задания 2.

На что направлена профессионально-прикладная физическая подготовка?

- 1.на всестороннее гармоничное развитие
- 2.на обучение и совершенствование техники
- 3.на поддержание физической подготовленности применительно к требованиям определенной профессии
- 4.на формирование здорового образа жизни

Вариант задания 3.

Задачи профессионально-прикладной физической подготовки:

- 1.признание прикладных двигательных умений и навыков руководителем
- 2.продвижение по служебной лестнице
- 3.развитие и поддержание психических и физических качеств человека, необходимых для профессиональной деятельности
- 4.формирование здорового образа жизни

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется часть занятия, решающая задачи максимальной работоспособности, развития физических качеств, обучения и совершенствования техники движений?

- 1.подготовительная
- 2.главная
- 3.основная
- 4.заключительная

Вариант задания 2.

К основным физическим качествам человека относятся:

- 1.координация, выносливость, прыгучесть, сила, быстрота
- 2.ловкость, сила, быстрота, выносливость, гибкость
- 3.силовая выносливость, быстрота, сила, прыгучесть, ловкость
- 4.координация, силовая выносливость, гибкость, быстрота, ловкость

Вариант задания 3.

Формированию потребности в занятиях физической культурой способствует:

- 1.принцип доступности
- 2.принцип наглядности
- 3.принцип систематичности
- 4.принцип сознательности и активности

Вариант задания 4.

Подготовка спортсмена, направленная на обучение и совершенствование техники, называется:

- 1.техническая подготовка
- 2.тактическая подготовка
- 3.психологическая подготовка
- 4.специальная подготовка

Вариант задания 5.

Ловкость, как физическое качество, это:

- 1.способность человека выполнять двигательное действие быстро, точно
- 2.способность человека выполнять двигательное действие с максимально амплитудой
- 3.способность человека выполнять двигательное действие в минимальный отрезок времени
- 4.способность человека длительное время выполнять работу без снижения интенсивности

Вариант задания 6.

Кросс – это:

- 1.бег по пересечённой местности
- 2.бег с барьерами
- 3.бег по искусственной дорожке стадиона
- 4.разбег перед прыжком

Вариант задания 7.

Как называется физическое качество, направленное на совершение действия в минимальный отрезок времени?

- 1.быстрота
- 2.сила.
- 3.выносливость
- 4.ловкость.

Вариант задания 8.

Быстрота – это:

1. способность человека преодолевать внешнее сопротивление посредством сокращения мышц
2. способность человека выполнять двигательное действие с максимальной амплитудой
3. способность человека выполнять двигательное действие в минимальный отрезок времени
4. способность человека выполнять работу долгое время

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На каких дистанциях в лёгкой атлетике бегун должен бежать по своей дорожке?

1. 800 м
2. 100 м, 200 м
3. 3000 м
4. 1500 м

Вариант задания 2.

Какая дистанция в лёгкой атлетике не является классической (т.е. не входящей в программу олимпийских игр)?

1. 100 м
2. 200 м
3. 400 м
4. 500 м

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сколько игроков одной команды одновременно может находиться на площадке во время игры в мини-футбол?

1. не более 5 игроков
2. не более 6 игроков
3. не более 7 игроков
4. не более 8 игроков

Вариант задания 2.

Какова продолжительность матча по мини-футболу по международным правилам?

1. два тайма по 10 минут
2. два тайма по 15 минут
3. два тайма по 20 минут
4. два тайма по 25 минут

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сколько игроков одной команды должно находиться на площадке во время матча по волейболу?

1. 5
2. 6
3. 7

4. 4

Вариант задания 2.

До сколько очков играется партия в волейболе?

1. 21
2. 22
3. 24
4. 25

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сколько игроков одной команды во время игры в баскетбол может находиться на площадке?

1. не более 4
2. не более 5
3. не более 6
4. не более 3

Вариант задания 2.

Какова продолжительность игры в баскетбол по правилам соревнований?

1. 4 четверти по 10 минут
2. 4 четверти по 15 минут
3. 2 тайма по 20 минут
4. 2 тайма по 30 минут

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сколько очков должно быть разыграно в партии по настольному теннису, чтобы подающий игрок стал принимающим?

1. 2
2. 3
3. 4
4. 5

Вариант задания 2.

До скольких очков играется партия в настольном теннисе если оба игрока набрали по 10 очков?

1. до разницы в одно очко
2. до разницы в два очка
3. до разницы в три очка
4. до 11 очков

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое максимальное количество игроков одной команды может находиться на поле, во время игры в футбол, включая вратаря?

1. не более 7
2. не более 9
3. не более 10

4. не более 11

Вариант задания 2.

На каком расстоянии от мяча в футболе должны находиться игроки команды соперника при розыгрыше стандартных положений?

1. не менее 5 метров
2. не менее 8,5 метра
3. не менее 9,15 метра
4. не менее 11 метров

Вариант задания 3.

В каких случаях в игре футбол назначается удар от ворот?

1. мяч пересек линию ворот, последним коснувшись игрока, защищающейся команды
2. мяч пересек линию ворот, последним коснувшись игрока атакующей команды
3. игрок нарушил правила в площади ворот соперника
4. игрок нарушил правила в штрафной площади соперника

Вариант задания 4.

Что означает жест судьи: «поднятая вверх рука»?

1. штрафной удар
2. удар от ворот
3. свободный удар
4. угловой удар

Вариант задания 5.

В каких случаях в футболе назначается вбрасывание мяча из-за боковой линии?

1. мяч пересёк линию ворот
2. мяч пересёк боковую линию
3. игрок вышел за боковую линию
4. игрок нарушил правила игры на боковой линии

Вариант задания 6.

В каких случаях в футболе назначается угловой удар?

1. мяч пересек линию ворот, последним коснувшись игрока защищающейся команды
2. мяч пересек линию ворот, последним коснувшись игрока атакующей команды
3. игрок нарушил правила вблизи углового сектора
4. мяч коснулся углового флажка

Вариант задания 7.

Сколько разрешено замен игроков в матче?

1. не более 3
2. не более 5
3. не более 7
4. в зависимости от регламента соревнований

Вариант задания 8.

Какова продолжительность матча по футболу?

1. 2 тайма по 20 минут
2. 2 тайма по 30 минут
3. 2 тайма по 40 минут
4. 2 тайма по 45 минут

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ук-7}

Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы здорового образа жизни**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Социально-биологические основы физической культуры**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Профессионально-прикладная физическая подготовка**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Спорт. Индивидуальный выбор спорта или системы физических упражнений**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Лыжный спорт**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Лёгкая атлетика**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Атлетическая гимнастика**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Мини-футбол**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Волейбол**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Баскетбол**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Настольный теннис**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется этап в обучении движениям, если задачей этапа является совершенствование техники движения, совершенствование физических качеств?

- 1.ознакомление
- 2.заключение
- 3.формирование умения
- 4.формирование навыка

Вариант задания 2.

Что относится к средствам физической культуры?

- 1.физические упражнения, оздоровительные силы природы, гигиенические факторы
- 2.спортивные тренажеры, игровые площадки, спортивный инвентарь
- 3.спортивная одежда, обувь, специальные защитные приспособления
- 4.программы и учебно-методические пособия, наглядные средства физического воспитания

Вариант задания 3.

Физиологической основой какого методического принципа физического воспитания является фаза «суперкомпенсации» (сверхвосстановление энергоисточников)?

1. принцип систематичности
2. принцип доступности и индивидуализации
3. принцип сознательности и активности
4. принцип наглядности

Вариант задания 4.

Какой принцип предусматривает оптимальное соответствие задач, средств, и методов физического воспитания возможностям занимающихся?

1. принцип доступности и индивидуализации
2. принцип системного чередования нагрузок и отдыха
3. принцип последовательности
4. принцип систематичности

Вариант задания 5.

Что такое двигательное умение?

1. уровень владения знаниями о движениях
2. уровень владения двигательным действием
3. уровень владения системой движений
4. уровень владения тактической подготовкой

Вариант задания 6.

Какие оздоровительные мероприятия направлены на широкое привлечение студентов к регулярным занятиям физической культурой и спортом, на укрепление здоровья, совершенствование физической и спортивной подготовленности?

1. физические упражнения в режиме дня
2. самостоятельные занятия
3. массовые оздоровительные, физкультурные и спортивные мероприятия
4. массовые культурные мероприятия

Вариант задания 7.

Как называется этап в обучении движениям, если задачей этапа является овладение механизмом техники двигательного действия?

1. формирование умения
2. формирование навыка
3. ознакомление
4. заключение

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Объективные факторы, влияющие на динамику работоспособности:

1. нервно-эмоциональное состояние
2. квалификация
3. утомление
4. возраст

Вариант задания 2.

«Феномен И. Я. Сеченова» характеризуется:

1. постепенным вработыванием мышц
2. систематическим выполнением мышцами работы

3. доступностью выполняемой работы для мышц
4. отдыхом одних мышц во время работы других

Вариант задания 3.

Основой организации отдыха при умственной деятельности является принцип:

1. активного отдыха
2. пассивного отдыха
3. психоэмоциональной разгрузки
4. аутотренинг

Вариант задания 4.

Закаливание – это:

1. способность организма противостоять различным заболеваниям
2. средство укрепления иммунной системы
3. повышение сопротивляемости организма к различным внешним воздействиям
4. профилактика и лечение простудных заболеваний

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие показатели пульса здорового взрослого нетренированного человека, находящегося в покое являются нормой?

1. 50-59 уд/мин
2. 60-80 уд/мин
3. 80-100 уд/мин
4. 100-120 уд/мин

Вариант задания 2.

К антропометрическим показателям относятся:

1. пульс, максимальное потребление кислорода
2. жизненная ёмкость лёгких
3. окружность шеи, грудной клетки, талии, плеч, бедра
4. кровяное давление, количество эритроцитов

Вариант задания 3.

По какому показателю оценивается состояние дыхательной системы?

1. окружность грудной клетки
2. сила грудных мышц
3. жизненная ёмкость лёгких
4. частота пульса

Вариант задания 4.

Тесты, определяющие развитие ловкости:

1. тест Купера
2. проба Штанге
3. проба Генчи
4. стойка в равновесии «ласточка»

Вариант задания 5.

Тесты, определяющие развитие силы:

1. подтягивание
2. бег 100 м

- 3.наклон вперед
- 4.кросс 3000 м

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сила, с которой кровь давит на стенки сосудов, называется:

- 1.пульсом
- 2.систолическим объемом крови
- 3.минутным объемом крови
- 4.кровяным давлением

Вариант задания 2.

Кровяное давление в покое у здорового человека в возрасте от 18 до 40 лет в норме:

- 1.90/50мм.рт.ст. +- 10мм.рт.ст
- 2.150/80мм.рт.ст. +- 10мм.рт.ст
- 3.180/100мм.рт.ст. +- 10мм.рт.ст
- 4.120/70мм.рт.ст. +- 10мм.рт.ст

Вариант задания 3.

Основным признаком здоровья является:

- 1.максимальный уровень развития физических качеств
- 2.хорошая приспособляемость организма к внешним условиям жизни
- 3.совершенное телосложение
- 4.цветущий внешний вид

Вариант задания 4.

Совокупность физиологических реакций, лежащих в основе приспособлений организма к изменению окружающих условий, называется:

- 1.тренированность
- 2.анорексия
- 3.адаптация
- 4.гомеостаз

Вариант задания 5.

Какое состояние может возникнуть при нарушениях углеводного обмена в результате напряженной физической работы?

- 1.перенапряжение
- 2.перетренированность
- 3.гравитационный шок
- 4.гипогликемическое состояние

Вариант задания 6.

Во время физической нагрузки энергообеспечение в первую очередь осуществляется за счёт:

- 1.белков
- 2.жиров
- 3.углеводов
- 4.жиров, белков, углеводов в равной степени

Вариант задания 7.

Более длительная работоспособность мышечной деятельности возможна при:

1. анаэробном энергообеспечении
2. аэробном энергообеспечении
3. электрическом энергообеспечении
4. тепловом энергообеспечении

Вариант задания 8.

Учащение дыхания происходит непроизвольно при:

1. недостатке кислорода в крови
2. недостатке углекислого газа в крови
3. повышении содержания углекислого газа в крови
4. повышении содержания кислорода в крови

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основное средство профессионально-прикладной физической подготовки – это:

1. тренажёрные устройства
2. оздоровительные силы природы
3. физические упражнения
4. элементы различных видов спорта

Вариант задания 2.

Вид подготовки, составляющий основу профессионально-прикладной физической подготовки:

1. специальная физическая
2. общая физическая
3. психическая
4. технико-тактическая

Вариант задания 3.

Обеспечение оптимального уровня и характера физической подготовленности, которые необходимы в конкретной трудовой или военной деятельности является задачей:

1. обязательной подготовки к военной службе
2. специальной физической подготовки
3. общефизической подготовки
4. профессионально-прикладной физической подготовки

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Максимальная интенсивность нагрузки для спортивной подготовки определяется формулой:

1. $220 - \text{возраст}$
2. $200 - \text{возраст}$
3. $240 - \text{возраст}$
4. $180 - \text{возраст}$

Вариант задания 2.

Какой показатель самоконтроля относится к субъективным?

- 1.пульс
- 2.кровяное давление
- 3.сон
- 4.динамометрия

Вариант задания 3.

Какой показатель самоконтроля относится к объективным показателям?

- 1.пульс
- 2.самочувствие
- 3.сон
- 4.аппетит

Вариант задания 4.

Основными физиологическими особенностями тренированного организма являются:

- 1.медленная и равномерная активизация функций организма в начале работы
- 2.рациональное использование ресурсов организма
- 3.быстрая активизация функций организма в начале работы
- 4.частичное использование ресурсов организма
- 5.быстрое снижение физиологических сдвигов до исходного уровня по окончании работ

Правильные ответы: 2,3,5.

Вариант задания 5.

Объективными и информативными критериями оценки физической нагрузки являются показатели:

- 1.нервной системы
- 2.мочевыделительной системы
- 3.кардио-респираторной системы
- 4.эндокринной системы

Вариант задания 6.

В комплекс упражнений утренней гигиенической гимнастики следует включать:

- 1.упражнения со значительными отягощениями
- 2.упражнения статического характера
- 3.упражнения на развитие гибкости
- 4.упражнения на развитие выносливости

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод ФК относится к группе методов строго регламентированного упражнения:

- 1.равномерный
- 2.игровой
- 3.соревновательный
- 4.наглядности

Вариант задания 2.

Какой метод физической культуры относится к группе методов частично-регламентированного упражнения?

- 1.равномерный
- 2.интервальный

3. круговой
4. игровой

Вариант задания 3.

Какое физическое упражнение является средством развития гибкости?

1. бег на 60-100м
2. наклон вперед.
3. кросс 3000м.
4. прыжки в длину

Вариант задания 4.

Какое физическое упражнение является средством развития быстроты?

1. бег на 800м
2. кросс 3000м
3. бег на 60-100м
4. наклон вперед

Вариант задания 5.

Какой принцип физической культуры включает постановку выполняемых задач, соответствующих подготовленности и физическим возможностям занимающихся?

1. сознательности и активности
2. доступности
3. последовательности
4. повторности

Вариант задания 6.

Вид спорта, преимущественно развивающий ловкость:

1. легкая атлетика
2. плавание
3. фигурное катание
4. тяжелая атлетика

Вариант задания 7.

Тест, определяющий развитие силы:

1. подтягивание
2. бег 100 м
3. наклон вперед
4. кросс 3000 м

Вариант задания 8.

Какие из упражнений не относятся к средствам развития силы?

1. упражнения с преодолением веса собственного тела
2. упражнения с внешним сопротивлением
3. изометрические упражнения
4. упражнения со скакалкой

Вариант задания 9.

Как называется метод развития силы, предполагающий максимальное статическое напряжение мышц?

1. повторных усилий
2. максимальных усилий
3. динамических усилий

4.статический

Вариант задания 10.

Метод повторных усилий развития силы характеризуется:

- 1.отягощением 90% от рекордного и выполнением упражнения в 4-6 сериях, по 1-3 повторениям в серии
- 2.отягощением 30-70% от рекордного и выполнением упражнения в 4-6 сериях, по 4-12 повторений в серии
- 3.отягощением до 30% от рекордного и выполнением упражнения в 3-6 сериях, по 15-25 повторений, с максимальной частотой
- 4.максимальным статическим напряжением мышц в 3-6 сериях, продолжительностью 4-6 секунд

Вариант задания 11.

Как называется физическое качество, направленное на преодоление внешнего сопротивления посредством мышечных сокращений?

- 1.быстрота
- 2.сила
- 3.выносливость
- 4.гибкость

Вариант задания 12.

Какое физическое упражнение является средством развития силы?

- 1.бег 60-100м
- 2.кросс 3000м
- 3.прыжки в высоту
- 4.жим штанги лежа

Вариант задания 13.

Параметрами, отражающими величину физической нагрузки, являются показатели:

- 1.напряжённость
- 2.объём
- 3.интенсивность
- 4.контрастность
- 5.трудность

Правильные ответы: 2,3.

Вариант задания 14.

Как называется метод развития силы, характеризующийся выполнением упражнения с отягощением 90% от максимума, в 4-6 сериях, по 1-3 повторения в серии?

- 1.повторных усилий
- 2.максимальных усилий
- 3.динамических усилий
- 4.статический

Вариант задания 15.

Метод максимальных усилий развития силы характеризуется ...

- 1.отягощением 90% от рекордного и выполнением упражнения в 4-6 сериях, по 1-3 повторения в серии
- 2.отягощением 30-70% от рекордного и выполнением упражнения в 4-6 сериях, по 4-12 раз в серии.

- 3.отягощением до 30% от рекордного и выполнением упражнения в 3-6 сериях, по 15-25 повторений, с максимальной частотой.
- 4.максимальным статическим напряжением мышц в 3-6 сериях, продолжительностью 4-6 секунд

Вариант задания 16.

Величина абсолютной силы, приходящейся на 1кг веса тела человека, называется ...

- 1.относительная сила
- 2.абсолютная сила
- 3.скоростная сила
- 4.силовая выносливость

Вариант задания 17.

Суммарная сила всех мышечных групп называется:

- 1.скоростная сила
- 2.силовая выносливость
- 3.абсолютная сила
- 4.относительная сила

Вариант задания 18.

Как называется этап в обучении движениям, если задачей этапа является освоение деталей при раздельном и целостном выполнении движения?

- 1.ознакомление
- 2.формирование двигательного умения
- 3.формирование двигательного навыка
- 4.заключение

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В каких видах спорта гибкость является ведущим физическим качеством?

- 1.биатлон
- 2.футбол
- 3.художественная гимнастика
- 4.сноуборд

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Лыжные гонки преимущественно развивают физическое качество:

- 1.выносливость
- 2.быстроту
- 3.силу
- 4.гибкость

Вариант задания 2.

- 1.попеременный четырехшажный
- 2.одновременный двухшажный
- 3.попеременный двухшажный
- 4.одновременный бесшажный

Вариант задания 3.

Какой лыжный ход относится к классическим попеременным?

- 1.одношажный
- 2.двухшажный
- 3.полуконьковый
- 4.трёхшажный

Вариант задания 4.

Какие разновидности лыжных ходов существуют?

- 1.классические
- 2.коньковые
- 3.традиционные
- 4.циклические

Вариант задания 5.

Какое торможение на лыжах чаще применяется на крутых склонах:

- 1.торможение боковым соскальзыванием
- 2.торможение «упором»
- 3.торможение «полуплугом»
- 4.торможение «плугом»

Вариант задания 6.

Названия лыжных ходов (попеременные или одновременные) даны по работе:

- 1.рук
- 2.произвольно
- 3.туловища
- 4.ног

Вариант задания 7.

Какая стойка лыжника при спуске является более скоростной:

- 1.основная
- 2.средняя
- 3.низкая
- 4.высокая

Вариант задания 8.

Какой из классических лыжных ходов самый скоростной?

- 1.одновременный двухшажный
- 2.одновременный одношажный
- 3.одновременный бесшажный
- 4.попеременный двухшажный

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Спортивная ходьба отличается от обычной:

1. техникой движения
2. скоростью передвижения
3. присутствием безопорной фазы
4. присутствием фазы с опорой на одну ногу

Вариант задания 2.

К спринтерскому бегу в лёгкой атлетике относится бег на дистанции:

1. 100, 200 и 400 метров
2. 800 и 1500 метров
3. 1000 и 2000 метров
4. 5000 и 10000 метров

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Пауэрлифтинг - это:

1. силовой вид спорта, суть которого в поднятии максимального тяжелого веса
2. олимпийский вид спорта, в основе которого лежит выполнение упражнений по поднятию штанги над головой
3. вид спорта, целью которого является максимальное развитие всех мышечных групп
4. циклический вид спорта, в основе которого легкий подъем гири

Вариант задания 2.

Какие физические качества не развивает атлетическая гимнастика:

1. ловкость
2. быстрота
3. выносливость
4. сила

Вариант задания 3.

Какие из упражнений не относятся к средствам развития силы?

1. упражнения с преодолением веса собственного тела
2. упражнения с внешним сопротивлением
3. изометрические упражнения
4. упражнения со скакалкой

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой удар в мини-футболе должен выполняться обязательно по сигналу судьи?

1. штрафной удар
2. свободный удар
3. угловой удар
4. удар с 6-ти метровой отметки

Вариант задания 2.

Какое максимальное количество замен в мини-футболе может произвести команда в течение матча?

1. 3
2. 5
3. 10
4. любое количество

Вариант задания 3.

На каком расстоянии от мяча в мини-футболе должны находиться игроки команды соперника при розыгрыше "стандартных положений"?

1. не менее 3 метров
2. не менее 4 метров
3. не менее 5 метров
4. не менее 6 метров

Вариант задания 4.

В мини-футболе гол засчитывается если:

1. мяч полностью пересёк линию ворот
2. большая часть мяча пересекла линию ворот
3. какая то часть мяча пересекла линию ворот
4. меньшая часть мяча пересекла линию ворот

Вариант задания 5.

С какого расстояния от ворот производится штрафной удар в мини-футболе если соперник нарушил правила в своей штрафной площади?

1. 5 метров
2. 6 метров
3. 9 метров
4. 10 метров

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Засчитывается ли очко нападающей команде при игре в волейбол, если мяч попадает в лицевую или боковую линию площадки соперника?

1. да
2. нет
3. нет, назначается спорный мяч
4. нет, назначается тайм-аут

Вариант задания 2.

Какое время даётся на выполнение подачи при игре в волейбол?

1. 4 секунды
2. 6 секунд
3. 8 секунд
4. 10 секунд

Вариант задания 3.

До какого счёта ведётся партия в волейболе, если счёт 24:24?

1. до 25 очков
2. до преимущества в два очка
3. до 30 очков
4. до явного перевеса

Вариант задания 4.

Сколько раз можно касаться мяча одному и тому же игроку до перевода мяча на сторону соперника не считая касаний при блокировании?

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Вариант задания 5.

Может ли игрок в волейбольном матче после касания на блоке повторно сыграть в мяч пока его не коснулся другой игрок?

1. да
2. нет
3. на усмотрение судьи
4. в правилах не оговорено

Вариант задания 6.

Высота волейбольной сетки для игры женских команд:

1. 224см
2. 243см
3. 223см
4. 244 см

Вариант задания 7.

Разрешается ли блокировать подачу соперника?

1. да
2. нет
3. да, если не отрывать стопы от площадки
4. да, если блокировать одной рукой

Вариант задания 8.

Высота волейбольной сетки для игры мужских команд:

1. 224 см
2. 243 см
3. 244 см
4. 245 см

Вариант задания 9.

Победителем встречи является команда:

1. выигравшая первую партию
2. выигравшая три партии
3. выигравшая две партии
4. выигравшая пять партий

Вариант задания 10.

Какой частью тела разрешается принимать мяч в игре волейбол?

- 1.любой частью тела
- 2.любой частью тела выше пояса
- 3.только руками
- 4.только руками и ногами

Вариант задания 11.

Считается ли ошибкой касание игроком волейбольной сетки?

1. да
2. нет, если игрок коснулся сетки случайно
3. нет, если игрок коснулся сетки ногой
4. нет, если игрок коснулся сетки выполняя нападающий удар

Вариант задания 12.

Как осуществляется переход игроков из зоны в зону после того, как соперник потерял право на подачу?

1. по указанию тренера
2. по часовой стрелке
3. против часовой стрелки
4. произвольно

Вариант задания 13.

Вовремя подачи мяч задел сетку и перелетел на сторону соперника, является ли это ошибкой?

1. на усмотрение судьи
2. да
3. нет
4. в правилах игры не оговорено

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое количество замен разрешается делать во время игры в баскетбол?

1. 4
2. 5
3. 6
4. не ограничено

Вариант задания 2.

В баскетболе 2 очка за попадание в кольцо можно получить при выполнении:

1. броска внутри 6-ти метровой зоны
2. штрафного броска
3. броска из-за 6-ти метровой линии
4. броска из тыловой зоны

Вариант задания 3.

За результативный штрафной бросок в баскетболе засчитывается:

1. 1 очко
2. 2 очка
3. 3 очка
4. 4 очка

Вариант задания 4.

На вывод мяча из тыловой зоны в передовую, команде дается:

1. 5 секунд
2. 8 секунд
3. 3 секунды
4. 24 секунды

Вариант задания 5.

Может ли в баскетболе быть ничейный счет?

1. может быть в финальной части турнира
2. может быть в предварительной части турнира
3. да

4. нет

Вариант задания 6.

Правило "трех секунд" ограничивает:

1. время вбрасывания мяча из-за ограничительной линии площадки
2. время для исполнения штрафного броска
3. время нахождения игрока нападающей команды без мяча в трехсекундной зоне соперников
4. время нахождения игрока защищающейся команды в трехсекундной зоне

Вариант задания 7.

За результативный бросок с расстояния 6 м 75 см и далее засчитывается:

1. 1 очко
2. 2 очка
3. 3 очка
4. 4 очка

Вариант задания 8.

Нарушение правила "5-ти секунд" в баскетболе означает:

1. игрок не успел перейти из одной зоны в другую за 5 секунд
2. команда не вывела мяч из тыловой зоны в передовую зону
3. игрок удерживает мяч без ведения более 5 секунд
4. игрок находится под кольцом более 5 секунд

Вариант задания 9.

Баскетбольный матч начинается:

1. вбрасыванием из-за лицевой линии
2. вбрасыванием из-за боковой линии с продолжения центральной линии у стола секретаря
3. спорным броском
4. начальным ударом

Вариант задания 10.

Сколько времени может владеть мячом команда во время игры в баскетбол в передовой зоне, до того, как произведёт бросок по кольцу:

1. 5 секунд
2. 8 секунд
3. 24 секунды
4. 30 секунд

Вариант задания 11.

При получении 5 персональных фолов в баскетболе, игрок:

1. покидает игровую площадку до конца игры
2. покидает игровую площадку до конца четверти
3. выполняет штрафной бросок
4. получает предупреждение от судьи

Вариант задания 12.

В матче по баскетболу команды должны поменяться корзинами:

1. перед второй четвертью
2. перед третьей четвертью
3. перед четвёртой четвертью
4. перед овертаймом

Вариант задания 13.

Сколько шагов может сделать игрок с мячом в руках после ведения во время игры в баскетбол?

1. не более 1
2. не более 2
3. не более 3
4. не более 4

Вариант задания 14.

Можно ли касаться мяча ногой?

1. да, если случайно
2. да, если сделан пас ногой
3. нет
4. да, если после этого мяч достался сопернику

Вариант задания 15.

Технический фол – это:

1. невозможность продолжать игру по причине технических неполадок на площадке
3. преднамеренное нарушение правил спортивной этики
4. перерыв в игре по причине травмы игрока
5. неправильное применение атаки игрока

Вариант задания 16.

Что означает сжатая в кулак рука судьи, поднятая вверх?

1. минутный перерыв
2. окончание игры
3. пробежка
4. фол

Вариант задания 17.

Кто из игроков должен пробивать штрафные броски за персональный фол, совершённый соперником?

1. игрок, назначенный капитаном команды
2. игрок, на котором совершено нарушение правил
3. любой игрок
4. игрок, который точнее всех выполняет штрафные броски

Вариант задания 18.

На какой высоте от площадки находится баскетбольное кольцо?

1. 290 см
2. 305 см
3. 320 см
4. 250 см

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Чем можно производить удар по мячу во время розыгрыша?

1. ракеткой или свободной рукой
2. только ракеткой
3. ракеткой или рукой с ракеткой ниже локтевого сустава
4. ракеткой или рукой с ракеткой ниже запястья

Вариант задания 2.

Что не является инвентарём для настольного тенниса?

1. стол
2. сетка
3. ракетка
4. антенна

Вариант задания 3.

Смена игровыми сторонами стола в настольном теннисе происходит:

1. после каждой партии
2. через две партии
3. через три партии
4. никогда не происходит

Вариант задания 4.

Если по положению о соревнованиях встреча состоит из пяти партий, то сколько партий нужно выиграть для победы во встрече одному из участников?

1. 2
2. 3
3. 4
4. 5

Вариант задания 5.

В настольном теннисе подача переигрывается, если при подаче:

1. мяч задев сетку упал на сторону противника
2. мяч задев сетку упал на свою сторону
3. мяч задев сетку упал на пол
4. мяч не задев сетку перетел на сторону противника

Вариант задания 6.

Как называется период времени в настольном теннисе, когда мяч находится в игре?

1. встреча
2. партия
3. подача
4. розыгрыш

Вариант задания 7.

Что не является нарушением во время игры в настольный теннис?

1. игрок заденет чем-либо сетку
2. игрок дотронется до стола свободной рукой
3. игрок коснётся стола ракеткой
4. игрок отобьёт мяч свободной рукой

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-8}

Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Введение в безопасность. Основные понятия и определения**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация и воздействия на человека вредных и опасных факторов среды обитания**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Аксиома БЖД гласит, что техногенные опасности существуют, если повседневные потоки вещества энергии и информации в техносфере:

- 1.превышают пороговые значения
- 2.исходят от человека
- 3.направлены на человека
- 4.действуют в разное время

Вариант задания 2.

По происхождению опасности подразделяются на естественные и...

- 1.антропоогенные
- 2.искусственные
- 3.техногенные
- 4.созданные

Вариант задания 3.

Территория, подвергшаяся заражению радиоактивными осадками называется:

1. радиоактивное заражение
2. очаг радиоактивного заражения
3. зона радиоактивного заражения
4. нет правильного ответа

Вариант задания 4.

Защитное сооружение, в котором можно укрыть людей от высоких температур, продуктов горения, опасных химических веществ, проникающей радиации и радиоактивной пыли:

- 1.ПРУ
- 2.убежище
- 3.укрытие
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Какие помещения можно приспособить под ПРУ: 1- подвалы, 2- погреба, 3- лестничные клетки, 4- помещения первого этажа, 5- шахту лифта:

1.все

2.1,2,4

3.1,5

4.5

Вариант задания 6.

Каково современное представление о безопасности?

1.отсутствие опасности

2.отсутствие опасности и защищенность

3.состояние защищенности

4.наличие средств защиты

Вариант задания 7.

Безопасность — это состояние человека, при котором:

1.с определенной вероятностью исключено проявление опасностей

2.полностью исключено проявление всех опасностей

3.полностью исключено проявление отдельных опасностей

4.исключены угрозы

Вариант задания 8.

Разносторонний процесс человеческих условий для своего существования и развития – это?

1.жизнедеятельность

2.деятельность

3.безопасность

4.опасность

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Удаление радиоактивных веществ с заражённых поверхностей называется:

1.дезактивация

2.дератизация

3.дегазация

4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Оружие, основанное на болезнетворных свойствах микроорганизмов:

1.биологическое

2.химическое

3.ядерное

4.массовое

Вариант задания 3.

Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации:

1.принцип защиты населения

2.основной способ защиты населения

3. средство защиты населения

Вариант задания 4.

Один из основных способов защиты населения от ЧС:

1. оповещение населения
2. проведение спасательных работ
3. эвакуация

Вариант задания 5.

Один из основных способов защиты населения от ЧС:

1. укрытие в защитных сооружениях
2. использование ИСЗ
3. локализация районов ЧС

Вариант задания 6.

Вид эвакуации, при котором вывозится нетрудоспособное население и не занятое в производстве и в сфере обслуживания население:

1. общая
2. частичная
3. избранная

Вариант задания 7.

Силы и средства _____ будут затрачены для устранения локальной ЧС:

1. предприятий, организаций
2. органов местного самоуправления
3. органов исполнительной власти субъекта РФ
4. МЧС

Вариант задания 8.

Выберите, что относится к опасным и вредным факторам природного происхождения:

1. очистка стоков, загрязнение рек, лавины
2. уровень солнечной радиации и радиоактивности
3. ядовитые газы, лекарственные средства

Вариант задания 9.

Выберите территорию, которую необходимо занять ЧС, чтобы являться региональной:

1. субъекта РФ
2. федерального округа РФ
3. областного центра
4. нескольких муниципальных образований
5. государства

Вариант задания 10.

Выберите аббревиатуру единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных происшествий:

1. ЕДДС
2. МЧС
3. РСЧС
4. СОБР

Вариант задания 11.

Сигнал гражданской обороны, который извещает об угрозе ЧС:

1. «Внимание опасность»
2. «Внимание угроза!»
3. «Внимание всем»
4. «Внимание, внимание!»

Вариант задания: 1.

Вариант задания 12.

Сколько атомных электростанций в Российской Федерации?

1. 2
2. 10
3. 31
4. В РФ нет атомных электростанций нет

Вариант задания 13.

Выделите две возможные причины возникновения цунами природного происхождения:

1. землетрясения (моретрясения)
2. тайфуны
3. извержение подводных вулканов
4. извержение вулканов на суше

Вариант задания 14.

Происшествие связанное со стихийными явлениями, повлекшее за собой гибель людей называется:

1. стихийное бедствие
2. авария
3. катастрофа

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Постановление правительства РФ от 30.12.2003 №794 ...

1. «Об утверждении Типового паспорта безопасности опасного объекта»
2. «Об утверждении и введении в действие Правил эксплуатации защитных сооружений гражданской обороны»
3. «О пожарной безопасности»
4. «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

Вариант задания 2.

Процесс, явление, объект, антропогенное воздействие или их комбинация, нарушающие устойчивое состояние среды обитания, угрожающие здоровью и жизни человека называется ...

1. катастрофой
2. потенциальной опасностью
3. опасностью
4. аварией

Вариант задания 3.

Пространство, в котором постоянно существует или периодически возникает опасность называется ...

1. ноксосферой
2. гомосферой
3. биосферой
4. техносферой
5. ультрасферой

Вариант задания 4.

Что называют опасными зонами?

1. определенную, обычно огороженную, территорию для занятий экстремальными видами спорта
2. определенную часть опасных и вредных факторов, которые имеют обычно внешне определенные, пространственные области применения
3. определенную часть опасных и вредных факторов, не имеющих обычно внешне определенных, а также пространственных областей применения

Вариант задания 5.

Охарактеризуйте понятие «экстремальная ситуация»?

1. учение до сих пор спорят об этом
2. ситуация, при которой физические и психические нагрузки не достигают своих предельных возможностей, при которых индивидуум не теряет способности к рациональным поступкам и действиям, адекватным сложившейся ситуации
3. ситуации, когда физические и психические нагрузки достигают таких пределов, что индивидуум теряет способность к рациональным поступкам и действиям, адекватным сложившейся ситуации
4. ситуации, когда психофизические свойства индивидуума пребывают в согласии с окружающей природной средой

Вариант задания 6.

Как называется процесс создания человеком условий для своего существования и развития?

1. опасность
2. жизнедеятельность
3. безопасность
4. деятельность

Вариант задания 7.

Какие опасности относятся к техногенным?

1. наводнение
2. производственные аварии в больших масштабах
3. загрязнение воздуха
4. природные катаклизмы

Вариант задания 8.

Какие опасности классифицируются по происхождению?

1. антропогенные
2. импульсивные
3. кумулятивные
4. биологические

Вариант задания 9.

По времени действия негативные последствия опасности бывают?

1. смешанные

2. импульсивные
3. техногенные
4. экологические

Вариант задания 10.

К экономическим опасностям относятся?

1. природные катаклизмы
2. наводнения
3. производственные аварии
4. загрязнение среды обитания

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-8}

Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые вопросы охраны труда**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Психофизиологические и эргономические основы безопасности**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Безопасность жизнедеятельности состоит из следующего элемента:

1. «охрана человека в процессе труда»
2. «охрана предприятия»
3. «охрана границы»
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

В каких случаях применяются средства индивидуальной защиты?

1. всегда, на любом рабочем месте
2. когда не представляется возможным предупредить опасность травм, отравлений и профзаболеваний с помощью средств коллективной защиты
3. когда безопасность работ не может быть обеспечена за счет санитарно-технических мероприятий, улучшения технологии, применения средств механизации и автоматизации
4. нет правильного ответа

Вариант задания 3.

Безопасность жизнедеятельности состоит из следующего элемента:

1. «охрана предприятия»
2. «охрана человека в быту»
3. «охрана границы»

4. правильного ответа нет

Вариант задания 4.

В соответствии с действующим законодательством безопасность труда обязан обеспечить:

- 1.трудовой кодекс
- 2.работодатель организации
- 3.работник организации
- 4.специалист по ОТ

Вариант задания 5.

Рабочее место - это:

- 1.место, где человек производит свою работу
- 2.место, где работник должен находится или куда ему следует прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя
- 3.место, где располагаются рабочий инструмент и оборудование, необходимое для выполнения задания
- 4.место работы, закрепленное должностной инструкцией

Вариант задания 6.

Психология безопасности труда составляет важное звено в структуре мероприятий по обеспечению БЖД потому, что:

- 1.важен прогноз психического состояния и поведения человека в чрезвычайных ситуациях
- 2.позволяет целенаправленно проводить профотбор
- 3.определяет совместимость рабочего места с гигиеническими показателями
- 4.делает упор на опасные действия работника

Вариант задания 7.

Эмоциональная устойчивость – это:

- 1.четкая способность к переключению установок
- 2.предрасположенность к несчастным случаям
- 3.неспособность осуществлять двигательные реакции
- 4.способность человека сохранять самообладание при воздействии на него сильных эмоциональных качеств

Вариант задания 8.

Человеческий фактор в безопасности жизнедеятельности учитывается в риск-концепции:

- 1.да
- 2.нет;
- 3.частично

Вариант задания 9.

В скольких %-ах причин аварии присутствует риск в действии или бездействии на производстве?

1. 70%
2. 50%
3. 90%
4. 100%

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Условием для возникновения горения является наличие:

1. горючего вещества
2. источника возгорания
3. окислителя
4. поджигателя

Вариант задания 2.

Способами прекращения горения являются:

1. прекращение (уменьшение) доступа окислителя, уменьшение температуры в очаге, торможение скорости реакции и т.п
2. пожарные спасательные устройства, средства пожарной и пожарно-охранной сигнализации и др
3. вода, пена, инертные и негорючие газы и т.д

Вариант задания 3.

Пожаром называется процесс окисления (химической реакции окислителя с веществом), сопровождающийся:

1. выделением тепла и пламени
2. неконтролируемое горение, наносящее вред жизни и здоровью человеку, интересам государства, сопровождающееся огнем, искрами, токсическими продуктами горения, дымом, повышенной температурой
3. мгновенное горение с разложением горючего вещества

Вариант задания 4.

Эвакуационное освещение предназначено для:

1. обеспечения нормального выполнения трудового процесса, прохода людей
2. обеспечения вывода людей из производственного помещения при авариях
3. освещения вдоль границ территории предприятия
4. продолжения работы при внезапном отключении энергоснабжения

Вариант задания 5.

Для расследования несчастного случая на производстве работодатель незамедлительно создает комиссию в составе не менее:

1. 2 человек
2. 3 человек
3. 4 человек
4. 8 человек

Вариант задания 6.

Несчастный случай с работниками оформляется:

1. актом по форме Н-1
2. актом по форме Н-2
3. актом в произвольной форме

Вариант задания 7.

Инструкция по охране труда должна включать разделы:

1. общие требования охраны труда (ОТ)
2. требования ОТ перед работой
3. требования ОТ во время работы

4. требования ОТ по окончании работы

Вариант задания 8.

Какой ещё должен быть раздел в инструкции по ОТ?

1. требования охраны труда в аварийных ситуациях
2. структуру инструкции определяет работодатель по согласованию с профсоюзом
3. инструкция должна в обязательном порядке содержать раздел «ответственность»
4. в инструкции обязателен раздел «права»

Вариант задания 9.

С какого возраста можно заключать трудовой договор с несовершеннолетним работником?

1. с 16-летнего возраста
2. с 15-летнего возраста
3. с 14-летнего возраста
4. с 18-летнего возраста

Вариант задания 10.

Запрещается ли законодательством работа с вредными и опасными условиями труда лиц в возрасте до 18 лет?

1. не запрещается при сокращенной рабочей смене
2. не запрещается, если условия труда относятся к классу 1
3. запрещается
4. не запрещается, если соблюдены гарантии и льготы для этой категории работников.

Вариант задания 11.

Какой вид инструктажа по охране труда проводится с работником перед выполнением работ не связанных с его функциональными обязанностями?

1. целевой
2. внеплановый
3. повторный
4. вводный

Вариант задания 12.

К какому классу по степени вредности и опасности относятся такие условия труда, как недостаточная освещенность рабочего места:

1. вредные условия труда
2. допустимые условия труда
3. оптимальные условия труда

Вариант задания 13.

Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:

1. административная
2. уголовная
3. дисциплинарная

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Нарушение психологического состояния в результате травмирующих обстоятельств, негативных условий труда или других аспектов деятельности человека, называется:

- 1.агрессия
- 2.стресс
- 3.дезадаптация

Вариант задания 2.

На какие группы делятся психофизиологические опасные и вредные производственные факторы:

- 1.умственные перегрузки
- 2.физические перегрузки
- 3.нервно-психические перегрузки

Вариант задания 3.

Алкоголь совместим с безопасностью труда:

- 1.нет
- 2.да
- 3.немного

Вариант задания 4.

Какая система реагирует на алкоголь, в первую очередь при поступлении алкоголя в организм человека?

- 1.нервно-психическая
- 2.психическая
- 3.нервная

Вариант задания 5.

Алкоголь, попадая в нервные клетки, их работоспособность?

- 1.повышает
- 2.снижает
- 3.притормаживает

Вариант задания 6.

Какие степени опьянения есть:

- 1.легкое
- 2.среднее
- 3.постоянное

Вариант задания 7.

Основным клиническим проявлением алкоголизма является:

- 1.умственная зависимость
- 2.наркологический синдром
- 3.психологический синдром

Вариант задания 8.

Психическое состояние человека, вызванное однообразием восприятий или действий:

- 1.ритмичность
- 2.монотонность
- 3.плавность

Вариант задания 9.

Монотонная работа отрицательно сказывается на:

- 1.ухудшение экономических показателей, повышается травматизм и аварийность, растёт текучесть кадров
- 2.улучшаются экономических показателей, понижается травматизм и аварийность, снижается текучесть кадров
- 3.ухудшение экономических показателей, повышается травматизм и аварийность, снижается текучесть кадров

Вариант задания 10.

Процесс понижения работоспособности, временный упадок сил, возникающий при определенной физической или умственной работы называется:

- 1.монотонность
- 2.работоспособность
- 3.утомление

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-8}

Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Повышение устойчивости работы сельскохозяйственного объекта в ЧС**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Чрезвычайные ситуации на рабочем месте**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Психофизиологические и эргономические основы безопасности**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Опасными производственными называются факторы:

- 1.отрицательно влияющие на работоспособность человека
- 2.вызывающие профессиональные заболевания у работника
- 3.вызывающие у работника неблагоприятные физиологические последствия
- 4.способные вызывать острое нарушение здоровья и гибель человека

Вариант задания 2.

Вредными производственными называются факторы:

- 1.отрицательно влияющие на работоспособность или вызывающие профессиональные заболевания у работника
- 2.приводящие работника к инвалидности и полной потере трудоспособности
- 3.способные вызывать у работника острое нарушение здоровья
- 4.способные вызывать гибель человека

Вариант задания 3.

Производственная катастрофа — это:

- 1.крупная авария, с человеческими жертвами и материальным ущербом
- 2.стихийное бедствие, которое привело к изменениям в сфере обитания
- 3.внезапное освобождение различных видов энергии
- 4.повреждение оборудования, транспортного средства, сооружения

Вариант задания 4.

К опасным производственным факторам относится:

- 1.запыленность и загазованность воздушной среды
- 2.воздействие шума, ультразвука и вибрации
- 3.электрический ток определенной силы
- 4.наличие электромагнитных полей

Вариант задания 5.

К опасным производственным факторам относится:

- 1.наличие раскаленных тел
- 2.запыленность и загазованность воздушной среды
- 3.воздействие шума, ультразвука и вибрации
- 4.наличие электромагнитных полей

Вариант задания 6.

К опасным производственным факторам относится:

- 1.запыленность и загазованность воздушной среды
- 2.воздействие шума, ультразвука и вибрации
- 3.наличие неблагоприятных метеорологических условий
- 4.возможность падения работника с высоты

Вариант задания 7.

К опасным производственным факторам относится:

- 1.наличие электромагнитных полей
- 2.запыленность и загазованность воздушной среды
- 3.воздействие шума, ультразвука и вибрации
- 4.возможность падения с высоты различных предметов

Вариант задания 8.

К опасным производственным факторам относится:

- 1.наличие электромагнитных полей
- 2.наличие ёмкостей с высоким давлением
- 3.воздействие шума, ультразвука и вибрации
- 4.запыленность и загазованность воздушной среды

Вариант задания 9.

К вредным производственным факторам относится:

- 1.наличие электромагнитных полей
- 2.электрический ток определенной силы
- 3.наличие ёмкостей с высоким давлением
- 4.возможность падения работника с высоты

Вариант задания 10.

В большинстве случаев к факторам жилой (бытовой) среды по степени опасности относятся:

- 1.факторы малой интенсивности, обладающие меньшей патогенностью
- 2.факторы высокой интенсивности, обладающие большей патогенностью
- 3.факторы, которые являются действительными причинами заболеваний

4. факторы, являющиеся смертельно-опасными для населения

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется случай кратковременного воздействия на работника опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий руководителя?

1. несчастный случай на производстве
2. профессиональное заболевание
3. профессиональное отравление

Вариант задания 2.

Подлежит ли расследованию как несчастный случай на производстве событие, происшедшее с работником: выходя из трамвая, он оступился, в результате вывихнул ногу, и по медицинскому заключению был освобожден от работы на неделю?

1. нет, не подлежит, так как вывих случился из-за неосторожности самого пострадавшего
2. да, подлежит расследованию как несчастный случай на производстве
3. нет, не подлежит, так как событие не связано с непосредственным исполнением трудовых обязанностей или работ по заданию работодателя

Вариант задания 3.

По результатам расследования несчастного случая на производстве в обязательном порядке на каждого из пострадавших составляется акт:

1. о расследовании несчастного случая
2. о несчастном случае на производстве по форме Н-1
3. произвольной формы
4. заключение государственного инспектора труда

Вариант задания 4.

Акт по форме Н-1 о несчастном случае хранится:

1. в течение 45 лет по основному месту работы
2. до пенсии пострадавшего
3. пожизненно у пострадавшего
4. пока пострадавший трудится в организации, где произошел несчастный случай

Вариант задания 5.

Кто определяет степень тяжести травмы, полученной работником на производстве?

1. работодатель
2. учреждение здравоохранения
3. сотрудник полиции

Вариант задания 6.

Кто возглавляет комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве с тяжелыми повреждениями здоровья рабочих или со смертельным исходом?

1. государственный инспектор труда
2. работодатель (или его представитель)
3. председатель территориального органа профсоюзов

Вариант задания 7.

Что является первоочередной задачей членов комиссии при расследовании несчастных случаев?

1. незамедлительный и тщательный опрос пострадавшего
2. незамедлительный и тщательный опрос очевидцев несчастного случая
3. незамедлительный и тщательный осмотр места происшествия

Вариант задания 8.

Что должна изучить комиссия для объективной оценки истинных причин несчастного случая?

1. должностные инструкции
2. действующие инструкции по охране труда
3. документы по выдаче специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты
4. документы, подтверждающие прохождение пострадавшим инструктажей по охране труда
5. документы по специальной оценке условий труда
6. все варианты ответов верны

Вариант задания 9.

Кто определяет степень тяжести травмы, полученной работником на производстве?

1. работодатель
2. учреждение здравоохранения
3. сотрудник полиции

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

«Человеческий фактор» – это:

1. надежность и ошибка в работе человека как звена технической системы
2. небезопасные условия труда
3. прямое нарушение человеком правил техники безопасности
4. угроза здоровью человека

Вариант задания 2.

Анализ риска представляет собой:

1. процесс идентификации опасностей и оценки риска для отдельных лиц, групп населения, объектов окружающей среды и других объектов
2. процесс идентификации опасностей
3. оценку риска

Вариант задания 3.

Антропометрия является одним из разделов:

1. эргономики
2. охраны труда
3. БЖД
4. социологии

Вариант задания 4.

Безопасность жизнедеятельности человека в техносфере:

- 1.это комплексное обеспечение безопасности в совокупности систем «человек-среда обитания» для техногенных условий обитания
- 2.обеспечение комфортных или допустимых условий труда
- 3.защита в чрезвычайных ситуациях

Вариант задания 5.

Возможность индивида выполнять определенный объем работы за определенный отрезок времени на определенном уровне эффективности и активного включения в трудовой процесс, называется:

- 1.работоспособность
- 2.установка
- 3.стрессоустойчивость
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 6.

Интенсивность, монотонность труда, режимы отдыха характеризуют такие факторы производственной среды как:

- 1.электромагнитные
- 2.состояние воздушной среды
- 3.механические
- 4.психофизические

Вариант задания 7.

К абсолютным показателям негативности техносферы относится:

- 1.показатель частоты травматизма
- 2.материальный ущерб
- 3.сокращение продолжительности жизни
- 4.показатель нетрудоспособности

Вариант задания 8.

Нарушение психологического состояния в результате травмирующих обстоятельств, негативных условий труда или других аспектов деятельности человека, называется:

- 1.агрессия
- 2.стресс
- 3.дезадаптация

Вариант задания 9.

Стрессирующий фактор, влияющий на поведение работников:

- 1.состояние рабочего места
- 2.продолжительность рабочего дня
- 3.термические, вредные и опасные воздействия

Вариант задания 10.

Основные социально – психологические факторы, влияющие на безопасное поведение:

1. возраст и пол
2. система наставничества
3. количество работников

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-9}

Оперрует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Лица с ограниченными возможностями здоровья**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Виды и формы нарушенного развития**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Проблема терминологии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите, какой документ является основополагающим для определения содержания и форм реализации адаптированной образовательной программы для обучающегося с ОВЗ:

- 1.заключение психолого-медико-педагогической комиссии
- 2.заключение психолого-педагогического консилиума
- 3.индивидуальная программа реабилитации (абилитации) инвалида
- 4.медицинская справка из учреждения здравоохранения

Вариант задания 2.

Под особыми образовательными потребностями понимается...

- 1.необходимость создания специальных условий для обучающегося с целью освоения им адаптированной программы
- 2.необходимость проведения дополнительных занятий в связи с низкой обучаемостью
- 3.необходимость частого повторения учебного материала
- 4.все ответы верны

Вариант задания 3.

Особые образовательные потребности зависят от:

- 1.от возраста и диагноза
- 2.от диагноза и качества предшествующего обучения
- 3.от диагноза и способностей
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 4.

«Человек выше любого предметного содержания» - данное высказывание отражает культуру...

- 1.антропологического подхода
- 2.когнитивно-поведенческого подхода
- 3.психоаналитического подхода
- 4.психологического подхода

Вариант задания 5.

Рельефно-точечный шрифт Брайля основан:

- 1.пятиточии
- 2.шеститочии
- 3.на восьмиточии
- 4.на десятиточии

Вариант задания 6.

Создание специальных условий обучения в учреждениях СПО и ВО предполагает:

- 1.возможность освоения программы в дистанционной форме
- 2.возможность получения заочного образования
- 3.возможность свободного посещения занятий
- 4.использование специальных технических средств обучения

Вариант задания 7.

Какой вид сопровождения является наиболее эффективным при работе с практикующими педагогами и специалистами инклюзивного образования:

- 1.мобильное сопровождение
- 2.экспресс - сопровождение
- 3.стационарное сопровождение
- 4.витальное сопровождение

Вариант задания 8.

Под особыми образовательными потребностями понимается...

- 1.необходимость создания специальных условий для обучающегося с целью освоения им адаптированной программы
- 2.необходимость проведения дополнительных занятий в связи с низкой обучаемостью
- 3.необходимость частого повторения учебного материала;
- 4.необходимость заучивания наизусть

Вариант задания 9.

Вставьте пропущенные слова в традиционное определение. Индивидуальная образовательная траектория «Это уникальный..., который каждый студент прокладывает в образовательном процессе университета, последовательно расширяя и усложняя свою..., выбирая новые ..., преподавателей и форматы обучения»:

- 1.продукт, программу, маршруты
- 2.маршрут, образовательную траекторию, программы
- 3.маршрут, учебную программу, дисциплины
- 4.направление, маршрут, остановку

Вариант задания 10.

Консалтинг в высшем образовании в настоящее время развивается в рамках нескольких содержательных направлений:

- 1.педагогический консалтинг
- 2.социально-педагогический консалтинг
- 3.психологический консалтинг
- 4.все варианты верны

Вариант задания 11.

К числу недостатков развития, характерных для всех категорий лиц с особыми образовательными потребностями, относятся:

- 1.замедленное и ограниченное восприятие

2. недостаточная по сравнению с обычными детьми познавательная активность
3. пробелы в знаниях и представлениях об окружающем мире
4. все ответы верны

Вариант задания 12.

Интегрированное обучение означает:

1. совместное обучение детей с отклонениями и без отклонений в едином образовательном пространстве
2. обучение в системе учреждений дифференцированного обучения
3. раздельное обучение в соответствии с диагнозом
4. все ответы верны

Вариант задания 13.

К «ядерным» признакам умственной отсталости, согласно Л.С. Выготскому следует отнести:

1. отставание в моторном развитии
2. недоразвитие высших психических функций
3. дефицит любознательности, плохую восприимчивость ко всему новому
4. нет правильного ответа

Вариант задания 14.

Умственная отсталость – это...

1. стойкое снижение познавательной деятельности;
2. нестойкое снижение познавательной деятельности;
3. нарушение эмоционально-волевой сферы;
4. нет верного ответа

Вариант задания 15.

Компенсация нарушенных функций – это:

1. сосредоточение процессов возбуждения и торможения в определенном отделе коры больших полушарий
2. совокупность реакции организма на повреждение
3. сложный процесс перестройки функций организма при нарушениях или утрате каких-либо функций
4. протезирование

Вариант задания 16.

Депривация – это:

1. психическое состояние, возникшее в результате длительного неудовлетворения основных психических потребностей
2. психическое состояние, сопровождающееся чувством страха, тревожности и приводящее к психическим расстройствам
3. подавленное, угнетенное состояние, которое наблюдается почти при всех психических заболеваниях
4. стойкое ослабление познавательной деятельности, снижение критики, обеднение эмоций и нарушение поведения вследствие органического повреждения мозга в поздний постнатальный период

Вариант задания 17.

Дисграфия – это:

1. нарушение звукопроизношения
2. нарушение темпа речи

3. нарушение письменной речи
4. измерение остроты слуха

Вариант задания 18.

Глухота – это:

1. стойкая потеря слуха, при которой невозможно самостоятельное овладение речью
2. стойкое понижение слуха, при котором возможно самостоятельное накопление минимального словарного запаса
3. временная потеря слуха вследствие болезни, травмы
4. периодическая потеря слуха

Вариант задания 19.

ДЦП – это:

1. врожденная патология опорно-двигательного аппарата
2. заболевание нервной системы
3. приобретенное заболевание и повреждение опорно-двигательного аппарата
4. общее ослабление организма

Вариант задания 20.

Дислалия – это:

1. нарушение звукопроизношения
2. нарушение голоса
3. недоразвитие речи
4. нарушение слуха

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

У слабовидящих обучающихся ведущим видом восприятия является:

1. слуховое
2. осязательное
3. обонятельное
4. зрительное

Вариант задания 2.

В дактилологии движения пальцев рук (жесты) обозначают:

1. буквы алфавитов национальных языков
2. устойчивые словосочетания
3. целые предложения
4. фразы

Вариант задания 3.

Ограниченная речевая компетенция обучающихся с нарушениями слуха напрямую обусловлена.....

1. личностными особенностями
2. особенностями познавательной деятельности
3. нарушением слуха
4. неправильным обучением

Вариант задания 4.

К соматическим заболеваниям относятся:

1. телесные заболевания
2. психические заболевания
3. функциональные заболевания
4. соматоформные заболевания

Вариант задания 5.

Для инвалидов, имеющих тяжелые соматические заболевания, характерны:

1. астенические проявления
2. низкая работоспособность и недостаточная продуктивность деятельности
3. стремление избежать деятельности, связанной с определенными усилиями, физическим и психологическим напряжением
4. все варианты верны

Вариант задания 6.

Причиной умственной отсталости является:

1. неправильное семейное воспитание
2. органическое поражение головного мозга
3. неадекватное обучение
4. нет верного ответа

Вариант задания 7.

Тугоухие дети – это:

1. дети с частичной потерей слуха
2. дети, родившиеся с нарушенным слухом
3. дети, потерявшие слух при уже сформированной речи
4. нет верного ответа

Вариант задания 8.

При нарушениях слуха наблюдается:

1. два типа компенсации
2. внутрисистемная компенсация
3. межсистемная компенсация
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Нарушение зрения относится к:

1. дисгармоничному развитию
2. дефицитарному развитию
3. искаженному развитию
4. нет верного ответа

Вариант задания 10.

У детей с нарушением опорно-двигательного аппарата нарушается:

1. мелкая моторика
2. весь ход моторного развития
3. звукопроизносительная сторона речи
4. нет верного ответа

Вариант задания 11.

При нарушениях опорно-двигательного аппарата в речевой деятельности в первую очередь нарушается:

1. звукопроизношение
2. грамматический строй
3. коммуникативная сторона речи
4. нарушений в речи не бывает

Вариант задания 12.

Определите последовательность степеней олигофрении по выраженности дефекта (от наиболее легкой к наиболее тяжелой степени):

1. дебильность => идиотия => имбецильность
2. дебильность => имбецильность => идиотия
3. идиотия => имбецильность => дебильность
4. имбецильность => дебильность => идиотия

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Осуществление различных программ, видов обслуживания или терапевтических мероприятий, способствующих оптимальному восстановлению нарушенных функций организма, называется:

1. адаптация
2. реабилитация
3. абилитация
4. аккультурация

Вариант задания 2.

Социальная реабилитация – это...

1. комплекс услуг, направленных на формирование новых и усиление имеющихся ресурсов социального, психического и физического развития клиента
2. комплекс программ и действий, направленных на восстановление социальных функций человека, его социального и психологического статуса в обществе
3. комплекс услуг, направленных на организацию клиенту поддержки окружения, помощи в решении социальных конфликтов и проблем
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Проектирование изделий, продуктов, программ, услуг, объектов и устройств с учетом возможностей и потребностей максимального числа людей, вне зависимости от их физического состояния, возраста или других факторов – это:

1. универсальный дизайн
2. толерантность
3. доступность образования
4. постоянство

Вариант задания 4.

Принятие ценностей образовательной и социальной инклюзии – составной элемент:

1. инклюзивной компетентности

2. инклюзивной культуры
3. инклюзивной среды
4. инклюзивной ценности

Вариант задания 5.

Адаптированная образовательная программа – это...

1. образовательная программа, сформированная для получения инвалидами образования и гарантирующая создание им необходимых условий для его получения от начала до окончания обучения в образовательной организации
2. образовательная программа для лиц (группы лиц) с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья
3. образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц
4. образовательная программа, сформированная специально для лиц, желающих получить дополнительное образование

Вариант задания 6.

Процесс и результат предоставления человеку с ограниченными возможностями прав и реальных возможностей участвовать во всех видах и формах жизни наравне и вместе с остальными членами общества в условиях, компенсирующих ему отклонения в развитии - это...

1. дифференциация
2. интеграция
3. сегрегация
4. адаптация

Вариант задания 7.

Укажите наиболее полное определение умственной отсталости:

1. это нарушение познавательных возможностей детей-дошкольников
2. это стойкое физическое нарушение
3. это стойкое нарушение деятельности основных анализаторов
4. это стойкое нарушение познавательной деятельности в результате органического поражения головного мозга

Вариант задания 8.

Согласно международной классификации ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения), умственная отсталость включает несколько степеней снижения интеллекта. Укажите их верное количество:

1. две
2. три
3. четыре
4. пять

Вариант задания 9.

В соответствии с наиболее распространенной клинико-педагогической классификацией олигофрении, предложенной М.С. Певзнер, наряду с олигофренией неосложненной формы, олигофренией с нарушением функций анализаторов выделяют:

1. олигофрению с преобладанием процессов возбуждения или торможения
2. олигофрению с психопатоподобным поведением

3. олигофрению с выраженной лобной недостаточностью
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

Процесс перестройки функций организма при нарушениях организма:

1. восстановление
2. компенсация
3. деградация
4. психосоматическое расстройство

Вариант задания 11.

Сурдоперевод – это ...

1. процесс преобразования речевого сообщения из акустической формы в мимико-жестовый код
2. одинаково совершенное владение двумя языками
3. чувствительность к действующим на кожу вибрационным раздражениям
4. нет верного ответа

Вариант задания 12.

Коррекция – это...

1. дополнение
2. исправление
3. избавление
4. преодоление

Вариант задания 13.

Понятие «структуры дефекта» ввел:

1. Л.С. Выготский
2. Э. Фромм
3. К. Юнг
4. А. Адлер

Вариант задания 14.

Каким термином обозначают слабоумие как следствие атрофии высших психических функций?

1. деменция
2. идиотия
3. олигофрения
4. шизофрения

Вариант задания 15.

К категории маломобильных граждан относятся:

1. граждане с нарушением опорно-двигательного аппарата
2. граждане с нарушением зрения
3. граждане с нарушением слуха
4. все ответы верны

Вариант задания 16.

Инклюзивное образование – это...

1. процесс развития детей с особыми образовательными потребностями
2. обеспечение равного доступа к образованию для всех, в том числе для детей с особыми потребностями и индивидуальными возможностями

3. описание процесса достижения планируемых образовательных результатов
4. нет верного ответа

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-9}

Планирует профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности коммуникации при различных видах нарушения здоровья**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие доступной среды. Виды доступности среды**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Технические и компьютерные средства обеспечения доступной информационной среды**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Ограниченная речевая компетенция обучающихся с нарушениями слуха напрямую обусловлена.....

1. личностными особенностями
2. особенностями познавательной деятельности
3. нарушением слуха
4. неправильным обучением

Вариант задания 2.

Тяжелые нарушения речи приводят к:

1. ОНР (общему недоразвитию речи)
2. умственной отсталости
3. раннему детскому аутизму
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами и лицами с ОВЗ не относится:

1. избегать конфликтных ситуаций
2. внимательно слушать инвалида и слышать его
3. регулировать собственные эмоции, возникающие в процессе взаимодействия
4. уступать в споре

Вариант задания 4.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, имеющими нарушение слуха, не относится:

1. говорить, как можно ближе к лицу собеседника, отчетливо артикулируя каждую букву и как можно громче произнося слова
2. говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень
3. говорить ясно и ровно, не подчеркивая излишне что-то, не кричать в ухо
4. использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного

Вариант задания 5.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, имеющими задержку в развитии и проблемы общения, умственные нарушения, не относится:

1. использовать доступный язык, выражаться точно и по делу.
2. избегать словесных штампов и образных выражений
3. следует говорить так, как будто перед вами ребенок, потому что взрослый человек с задержкой в развитии не имеет жизненного опыта
4. при необходимости использовать иллюстрации или фотографии

Вариант задания 6.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, имеющими психические нарушения, не относится:

1. обращайтесь с людьми с психическими нарушениями как с личностями
2. быть дружелюбным, они будут чувствовать себя спокойно
3. если человек, имеющий психические нарушения, расстроен, нельзя спрашивать его, что вы можете сделать, чтобы помочь ему. Это может вызвать непредвиденные эмоции
4. не говорите резко с человеком, имеющим психические нарушения, даже если у вас есть для этого основания

Вариант задания 7.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, испытывающим затруднения в речи, не относится:

1. игнорируйте людей, которым трудно говорить, потому что вы не сможете их понять и это вызовет общий дискомфорт
2. не перебивайте и не поправляйте человека, который испытывает трудности в речи.
3. начинайте говорить только тогда, когда убедитесь, что он уже закончил свою мысль
4. будьте готовы к тому, что разговор с человеком с затрудненной речью займет у вас больше времени

Вариант задания 8.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, испытывающим затруднения в речи, не относится:

1. если вы спешите, лучше, извинившись, договориться об общении в другое время
2. нельзя смотреть в лицо собеседнику, испытывающим затруднения в речи, он будет от этого сильно смущаться
3. старайтесь задавать вопросы, которые требуют коротких ответов или кивка
4. не притворяйтесь, если вы не поняли, что вам сказали, не стесняйтесь переспросить

Вариант задания 9.

К правилам коммуникативной эффективности при общении с инвалидами, испытывающим затруднения в речи, не относится:

1. не перебивайте его и не подавляйте, не торопите говорящего
2. если у вас возникают проблемы в общении, спросите, не хочет ли ваш собеседник использовать другой способ – написать, напечатать
3. старайтесь задавать вопросы, которые требуют коротких ответов или кивка
4. притворитесь, что всё поняли из того, что вам сказали, хотя на самом деле не поняли, не заставляйте человека повторять сказанное, это доставит ему дискомфорт

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Создание специальных условий обучения в учреждениях СПО и ВО не предполагает:

- 1.увеличение времени на освоение образовательной программы
- 2.возможность свободного посещения занятий
- 3.использование специальных методов и технологий обучения
- 4.использование специальных технических средств обучения

Вариант задания 2.

Выберите условия, на которые не может претендовать обучающийся с инвалидностью:

- 1.предоставление услуг ассистента, тифлопереводчика, сурдопереводчика
- 2.обучение по индивидуальному графику
- 3.отказ от освоения физической культуры
- 4.обучение на дому

Вариант задания 3.

Что относится к барьерам для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках:

- 1.пороги, ступени, неровное, скользкое покрытие
- 2.неправильно установленные пандусы
- 3.отсутствие поручней
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 4.

Что относится к барьерам для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках:

- 1.высокое расположение информации, высокие прилавки
- 2.отсутствие места для разворота на кресло-коляске
- 3.узкие дверные проемы, коридоры
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 5.

Что относится к барьерам для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках:

- 1.неправильно установленные пандусы
- 2.отсутствие поручней
- 3.отсутствие посторонней помощи при преодолении препятствий
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 6.

Что относится к барьерам для инвалидов, с нарушениями зрения?

- 1.отсутствие тактильных указателей, в том числе направления движения, информационных указателей
- 2.преграды на пути движения (стойки, колонны, углы, стеклянные двери без контрастного обозначения);
- 3.отсутствие помощи на объекте социальной инфраструктуры для получения информации и ориентации
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 7.

Что не относится к барьерам для инвалидов, с нарушениями слуха?

- 1.неправильно установленные пандусы
- 2.электромагнитные помехи при проходе через
- 3.турникеты, средства контроля для лиц с кохлеарными имплантами
- 4.отсутствие сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика

Вариант задания 8.

Соотнесите понятия «доступной среды» с их определениями:

- 1.архитектурные или физические барьеры
- 2.информационные барьеры
- 3.операционные барьеры
- 4.коммуникативные барьеры

- 1.пороги, двери, проходы, санузлы, лифты и др
 - 2.недоступные для людей с инвалидностью системы навигации и ориентирования, отсутствие информации об услуге и способах ее получения, выполненных в доступной и/или альтернативной форме и т.д
 - 3.нелогичные и неудобные процедуры обслуживания. Персонал, необученный принципам работы с людьми с инвалидностью и т.д
 - 4.стереотипы в отношении людей с инвалидностью, незнание этики общения с людьми с инвалидностью, неверное понимание инвалидности и проч
- 1, 2.-2, 3.-3, 4.-4.

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К альтернативным устройствам ввода информации относятся...

- 1.принтер, сканер, копир
- 2.выносные кнопки, сенсорные экраны, трекболы
- 3.графический планшет, видеопроектор
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 2.

Выберите специальное техническое средство, предназначенное для лиц с нарушением слуха:

- 1.принтер Брайля
- 2.портативный тифлофлешплеер
- 3.ай-трекер
- 4.FM-система

Вариант задания 3.

К средствам организации безбарьерной среды для инвалидов и других маломобильных групп относятся:

- 1.тактильные средства информации
- 2.аппарель
- 3.доступная кабина уборной
- 4.все вышеперечисленные

Вариант задания 4.

К средствам организации безбарьерной среды для инвалидов и других маломобильных групп относятся:

- 1.пиктограмма
- 2.поручень

3. тактильные наземные указатели

4. все вышеперечисленные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-9}

Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности коммуникативного процесса у лиц с ОВЗ**

2. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология делового общения с лицами с ОВЗ**

3. Содержательный элемент (дескриптор): **Культура речевого общения с лицами с ОВЗ**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите слова (понятия), не создающие стереотипы:

1. неполноценный

2. искалеченный, покалеченный, калека

3. с дефектом здоровья

4. человек с инвалидностью

Вариант задания 2.

Выберите слова (понятия), не создающие стереотипы:

1. с дефектом здоровья

2. с недостатком здоровья

3. человек с ограниченными способностями

4. человек с ограниченными возможностями

Вариант задания 3.

Выберите слова (понятия), не создающие стереотипы:

1. больной

2. неполноценный

3. искалеченный, покалеченный, калека

4. человек с инвалидностью

Вариант задания 4.

Выберите слова (понятия), не создающие стереотипы:

1. имеет ДЦП (детский церебральный паралич)

2. страдает ДЦП

3. болеет ДЦП

4. «дэцэпэшник»

Вариант задания 5.

Выберите слова (понятия), не создающие стереотипы:

1. страдает ДЦП

2. болеет ДЦП

3. «дэцэпэшник»

4. человек (ребенок/дети) с ДЦП

Вариант задания 6.

Выберите слова (понятия), создающие стереотипы:

1. человек, перенесший полиомиелит
2. имеет инвалидность в результате
3. человек, который перенес болезнь
4. страдает от полиомиелита

Вариант задания 7.

Выберите слова (понятия), создающие стереотипы:

1. человек, перенесший полиомиелит
2. имеет инвалидность в результате
3. человек, который перенес болезнь
4. страдает от последствий полиомиелита

Вариант задания 8.

Выберите слова (понятия), создающие стереотипы:

1. человек, перенесший полиомиелит
2. имеет инвалидность в результате
3. человек, который перенес болезнь
4. жертва болезни

Вариант задания 9.

Выберите слова и понятия, создающие стереотипы:

1. врожденная инвалидность,
2. инвалид с детства
3. врожденный дефект / увечье / несчастье
4. незрячий, слабовидящий, с инвалидностью по зрению

Вариант задания 10.

Выберите слова и понятия, создающие стереотипы:

1. врожденная инвалидность
2. инвалид с детства
3. слепой, совершенно слепой, с нарушением зрения
4. незрячий, слабовидящий, с инвалидностью по зрению

Вариант задания 11.

Когда Вы разговариваете с человеком с инвалидностью, НЕОБХОДИМО:

1. обращаться непосредственно к нему, а не к его сопровождающему или переводчику жестового языка
2. обращаться к его сопровождающему или переводчику жестового языка, которые присутствуют при разговоре
3. говорить о присутствующем человеке с инвалидностью в третьем лице, обращаясь к его сопровождающим
4. все ответы верны

Вариант задания 12.

Когда Вы разговариваете с человеком с инвалидностью, НЕОБХОДИМО:

1. не говорить о присутствующем человеке с инвалидностью в третьем лице, обращаясь к его сопровождающим, все ваши вопросы и предложения адресовать непосредственно к этому человеку
2. обращаться к его сопровождающему или переводчику жестового языка, которые присутствуют при разговоре
3. говорить о присутствующем человеке с инвалидностью в третьем лице, обращаясь к его сопровождающим

4.все ответы верны

Вариант задания 13.

Когда Вас знакомят с человеком с инвалидностью...

- 1.вполне естественно пожать ему руку
- 2.не пожимать руку тому, кому трудно двигать рукой
- 3.не пожимать руку тому, кто пользуется протезом
- 4.все ответы верны

Вариант задания 14.

Когда Вы встречаетесь с человеком, который плохо или совсем не видит...

- 1.обязательно называйте себя и тех людей, которые пришли с Вами
- 2.по своему желанию можете назвать себя и людей, которые пришли с Вами
- 3.предупреждайте вслух только тогда, когда Вы отходите в сторону надолго
- 4.все ответы верны

Вариант задания 15.

Когда Вы встречаетесь с человеком, который плохо или совсем не видит...

- 1.обязательно предупреждайте вслух, когда Вы отходите в сторону
- 2.по своему желанию можете назвать себя и людей, которые пришли с Вами
- 3.предупреждайте вслух только тогда, когда Вы отходите в сторону надолго
- 4.все ответы верны

Вариант задания 16.

Если Вы видите, что человеку с инвалидностью нужна помощь (уберите лишнее):

- 1.вы спросите, нужна ли Ваша помощь, – и подождете, пока ее примут
- 2.вы спросите, нужна ли помощь и затем уточните, что и как делать
- 3.вы узнаете, нужна ли помощь и, при необходимости, ее окажете
- 4.кидайтесь на помощь незамедлительно, даже если Вас об этом еще не просили!

Вариант задания 17.

В музее, театре или библиотеке вам захотелось подойти к человеку с особыми потребностями, пообщаться с ним и поделиться впечатлениями. К кому вы будете обращаться при разговоре?

- 1.если человек не слышит, не видит или имеет ментальные особенности – к сопровождающему или переводчику жестового языка
- 2.непосредственно к человеку, с которым вы хотите пообщаться, – независимо от его особенностей
- 3.если человек не слышит, то только к сопровождающему или переводчику жестового языка
- 4.к окружающим его людям, рассчитывая, что человек с инвалидностью заинтересуется разговором, после этого можно обращаться непосредственно к нему

Вариант задания 18.

Вам нужно привлечь внимание неслышащего или слабослышащего человека:

- 1.помахать рукой
- 2.похлопать по плечу
- 3.посмотреть ему прямо в глаза
- 4.громко назвать по имени

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как выбрать тему для беседы, разговора, диспута с участием лиц с ОВЗ?

- 1.ограничений никаких нет, в центре вашего диалога могут быть любые проблемы и темы
- 2.избегайте тем, связанных с инвалидностью и ОВЗ
- 3.не говорите о семейной или сексуальной жизни
- 4.не говорите о планах на будущее

Вариант задания 2.

Если у вас во время проведения семинара закончился раздаточный материал с переводом Брайля, и нет возможности сделать дополнительные экземпляры, как поступить в этом случае?

- 1.продолжать давать ли информацию, которую он не сможет прочесть, не обращая на это никакого внимания
- 2.зная о том, что человек не видит, тем не менее, его не нужно выделять из массы всех присутствующих, но в последующем, убедиться в том, что информация ему понятна
- 3.ни в коем случае нельзя продолжать семинар
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 3.

Как ознакомить с точным документом незрячего собеседника?

- 1.просмотреть и зачитать основную мысль.
- 2.акцентировать внимание, что Вы собираетесь читать. Досконально изложить структуру документа, не пропуская ни одной строки из документа, не заменяя его пересказом о содержании.
- 3.достаточно пересказать суть документа
- 4.нет никаких возможностей ознакомить незрячего собеседника с точными документами

Вариант задания 4.

При трудоустройстве на вакантное рабочее место лицам с инвалидностью следует придерживаться следующих рекомендаций (уберите лишнее):

- 1.войдя в организацию, прежде всего, представиться по имени и назвать свою профессию
- 2.объяснить, что вы хотите предложить свои услуги в качестве работника определенной специальности, так как обладаете соответствующей профессиональной подготовкой, опытом работы
- 3.рассказать о себе подробнее, если работодатель выразит заинтересованность
- 4.обязательно рассказать о себе, работодателям выгодно иметь на предприятии лиц с инвалидностью

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, Вы ... (уберите лишний вариант):

- 1.помашете ему рукой
- 2.похлопаете по плечу
- 3.посмотрите ему прямо в глаза
- 4.все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам, поэтому не будете ничего предпринимать

Вариант задания 2.

Разговаривая с человеком, испытывающим трудности в общении, необходимо... (уберите лишнее):

1. слушать его внимательно
2. быть терпеливым
3. ждать, пока он сам закончит фразу
4. поправлять и договаривать за него

Вариант задания 3.

Разговаривая с человеком, испытывающим трудности в общении, необходимо... (уберите лишнее):

1. слушать его внимательно
2. быть терпеливым
3. ждать, пока он сам закончит фразу
4. не переспрашивать, если вы не поняли собеседника

Вариант задания 4.

Когда Вы говорите с человеком, пользующимся инвалидной коляской или костылями, Вы...

1. можете опираться или повиснуть на чьей-то инвалидной коляске
2. расположитесь так, чтобы ваши и его глаза были на одном уровне
3. расположитесь так, чтобы именно вам было легче с ним разговаривать
4. можете сказать человеку на инвалидной коляске: «подъезжай, проезжай» и т.п.

Вариант задания 5.

Когда Вы говорите с человеком, пользующимся инвалидной коляской или костылями, Вы...

1. можете опираться или повиснуть на чьей-то инвалидной коляске
2. вы скажете: «Подойдите туда», «Проходите здесь» и т.п.
3. расположитесь так, чтобы именно вам было легче с ним разговаривать
4. можете сказать человеку на инвалидной коляске: «подъезжай, проезжай» и т.п.

Вариант задания 6.

Когда Вы говорите с человеком, пользующимся инвалидной коляской или костылями, Вы...

1. можете опираться или повиснуть на чьей-то инвалидной коляске или костылях
2. не должны опираться или повиснуть на чьей-то инвалидной коляске или костылях
3. расположитесь так, чтобы именно вам было легче с ним разговаривать
4. можете сказать человеку на инвалидной коляске: «подъезжай, проезжай» и т.п.

Вариант задания 7.

Если человек встал из коляски, в следствии чего она мешает пройти иным людям, возможно ли ее сместить, подвинуть?

1. можно, если это действительно необходимо, предварительно проинформировав ее хозяина
2. менять расположение коляски – грубейшее нарушение, сравнимо с проявлением насилия, ее ни в коем случае нельзя перемещать
3. можно свободно переставить коляску на другое место
4. нет верного ответа

Вариант задания 8.

Допустимо ли на массовое мероприятие приглашать человека на коляске, если Вы точно знаете об ограничении доступа в помещение, в котором будет проходить данное событие?

- 1.лучше не приглашать человека
- 2.нужно позвонить ему и в ходе разговора предупредить о слабой доступности здания. Человек должен сам решить о возможных трудностях его присутствия на массовом мероприятии.
- 3.приглашать следует в любом случае, так как иначе можно обидеть человека
- 4.лучше скрыть от человека его возможность участия в этом мероприятии, чтобы не создавать ему лишние трудности

Вариант задания 9.

Как и в каком формате изложить человеку с инвалидностью свое мнение?

- 1.если он не понимает, необходимо проявить настойчивость, найти способ и средства донесения информации, например, использовать бумагу, излагать предложения в своей речи лаконично и просто
- 2.при общении с незрячими или передвигающимися на коляске нужно растягивать слова, говорить очень медленно
- 3.не стоит пытаться объяснить человеку с инвалидностью свое мнение
- 4.нет верного ответа

Вариант задания 10.

Процесс воздействия на сознание индивида, осуществляемый с целью побуждения его к конкретным действиям в области профессионального самоопределения – это ...

- 1.профессиональное консультирование
- 2.профессиональный отбор
- 3.профессиональное мотивирование
- 4.профессиональное образование

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-10}

Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Социально-психологические основы менеджмента**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Товар и товарная политика**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Ценовая, сбытовая (распределительная) и коммуникационная политика**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Общественное производство. Производительные силы и производственные отношения**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Результаты и эффективность производства**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Доходы и их источники**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Если человек при общении ориентируется только на права и обязанности, которые ему диктует его социальное положение, и игнорирует свои личностные особенности, то мы имеем дело с ... общением:

1. деловым
2. ролевым
3. межличностным
4. личностным

Вариант задания 2.

Активный, импульсивный, агрессивный, изменчивый... это черты:

1. холерика
2. флегматика
3. сангвиника
4. меланхолика

Вариант задания 3.

Большая самостоятельность подчиненных, достоинство стиля руководства:

1. директивного
2. пассивного
3. демократического
4. коллегиального

Вариант задания 4.

В переводе с греческого означает «отпечаток»:

1. темперамент
2. характер
3. задатки
4. способности

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Ассортиментом называется:

1. объединение товаров по группам
2. вид товаров
3. совокупность товаров
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Товар — это:

1. все то, что способно удовлетворить потребности потребителей
2. все, что предназначено для удовлетворения определенной потребности и предлагаемое на рынке для продажи
3. материальные объекты, услуги, которые характеризуются совокупностью свойств, способных удовлетворить желания потенциальных покупателей
4. все утверждения верны

Вариант задания 3.

Маркетинговая товарная политика — это:

- 1.составляющая хозяйственной деятельности предприятия
- 2.определенный курс действий, принципы поведения предприятия на товарном рынке;
3. совокупность средств воздействия на потребителя с помощью товара
- 4.систему действий предприятия для определения товара на рынке, удовлетворение конкретного потенциального потребителя товарами, широкой возможности их выбора

Вариант задания 4.

Потребительский маркетинг призван ...

1. удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них
2. удовлетворять стиль жизни, привычки, потребности потребителей и влиять на них через торговую сеть
3. привлекать и сохранять тех потребителей в выбранных рыночных сегментах, которые обеспечивают стабильное финансовое состояние предприятия в текущий момент в перспективе
4. определять товара на рынке, удовлетворять конкретного потенциального потребителя товарами и оказывать широкую возможность их выбора

Вариант задания 5.

Торговый маркетинг направлен на ...

- 1.удовлетворение стиля жизни, привычек, потребностей потребителей
- 2.удовлетворение стиля жизни, привычек, потребностей потребителей и воздействие на них через торговую сеть
3. привлечение и хранение потребителей в выбранных рыночных сегментах, которые обеспечивают стабильное финансовое состояние предприятия в текущий момент в перспективе
- 4.определение места товара на рынке, удовлетворение конкретного потенциального потребителя товарами и предоставление широкой возможности их выбора

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основополагающее значение применение системы скидок:

- 1.привлечение дополнительной клиентской базы
- 2.положительный экономический эффект
3. утилизация устаревшего товара
4. демпинг

Вариант задания 2.

Чем могут быть обусловлены контрактные скидки:

- 1.сроком оплаты
- 2.определенным видом платежа или валюты
- 3.закупкой определенной товарной линейки
- 4.все ответы верны

Вариант задания 3.

Основная функция сезонных скидок:

1. перераспределение спроса
- 2.ликвидация устаревшего товара
- 3.привлечение клиентов
- 4.борьба с конкурентами

Вариант задания 4.

Принципиальное отличие оптовой торговли от розничной заключается в следующем?

1. покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для последующей перепродажи
2. покупателями оптовой торговли не являются частные лица, приобретающие товар для личного потребления
3. покупателями оптовой торговли являются только организации
4. все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Амортизация основных фондов – это:

1. восстановление основных средств
2. процесс перенесения стоимости основных средств на себестоимость производимой продукции
3. износ основных средств
4. расходы на содержание основных средств

Вариант задания 2.

Остаточная стоимость основных фондов - это:

1. стоимость после переоценки
2. стоимость основных фондов в современных условиях
3. сумма первоначальной стоимости с учетом износа
4. разность между первоначальной и суммой износа

Вариант задания 3.

При определении среднегодовой стоимости основных средств не учитывают:

1. стоимость основных средств на начало года
2. действующую производственную мощность предприятия
3. стоимость выбывающих основных средств в течение периода и срока их бездействия
4. стоимость вводимых основных средств в течение периода и срока их действия

Вариант задания 4.

Какое из указанных определений характеризует моральный износ второй формы?

1. постепенная утрата основными фондами своей первоначальной стоимости в результате изнашивания в процессе производства
2. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска оборудования с более высокой производительностью
3. уменьшение стоимости оборудования в результате выпуска такого же оборудования, но по более низкой себестоимости
4. нет правильного ответа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Проекты, принятие, одного из которых автоматически означает непринятие другого (или других) называются:

1. комплиментарными (взаимодополняющими)
2. альтернативными
3. независимыми
4. замещающими

Вариант задания 2.

Что НЕ является инновацией?

1. объект новой техники
2. новая система стимулирования
3. фундаментальная научная идея
4. новый товар

Вариант задания 3.

Экономический смысл внутренней нормы доходности заключается в том, что это...

1. норма чистой прибыли
2. максимальная годовая ставка дохода на вложенный капитал
3. индекс инфляции
4. реальная ставка банковского процента

Вариант задания 4.

Для оценки эффективности бизнес-проекта НЕ используется показатель:

1. чистая текущая стоимость
2. срок окупаемости затрат
3. внутренняя норма доходности
4. приведенные затраты

Вариант задания 5.

Инвестиции в производство предполагают вложения в виде ...

1. затрат предприятия на производство и реализацию продукции
2. текущих затрат на производство
3. капитальных затрат
4. затрат на содержание машин и оборудования

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Значение службы материально-технического снабжения повышается по мере того, как доля добавленной стоимости, произведенной отдельной организацией:

1. увеличивается
2. не изменяется
3. сокращается
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Для единичного производства коэффициент закрепления (отношения количества выполняемых операций к числу рабочих мест) соответствует значению ...

1. равно 10
2. от 1 до 10
3. более 40
4. от 10 до 20

Вариант задания 3.

Условия для равномерного выпуска продукции в течение всего планового периода создает:

1. пропорциональность
2. непрерывность

3. ритмичность
4. параллельность

Вариант задания 4.

Форма организации производства, характеризующаяся сочетанием многопрофильных производств в рамках одного предприятия, называется...

1. кооперированием
2. специализацией
3. концентрацией
4. комбинированием

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Определить численность работников предприятия, если известно, что планируемый объем работ составляет 41400 тыс.руб., а выработка на одного работника - 900 тыс.руб:

1. 46
2. 146
3. 4,6
4. 14,6

Вариант задания 2.

Рассчитать заработок рабочего 5 разряда при прямой сдельной оплате труда, если он изготовил 710 изделий (норма времени 10 мин. на деталь, часовая тарифная ставка рабочего-сдельщика 5 разряда - 360 руб.):

1. 62300 руб
2. 78880 руб
3. 54640 руб
4. 42600 руб

Вариант задания 3.

Затраты на повышение качества продукции оправданы, если это ведет к:

1. к росту продаж
2. снижению доли рынка
3. росту себестоимости
4. росту фондоемкости продукции

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Точка безубыточности определяет:

- 1.максимально допустимый объем выпуска продукции, при котором происходит снижение затрат
- 2.объем выпуска продукции, при котором выручка покрывает затраты
- 3.отношение прибыли от продаж к себестоимости продукции (р.,у.)
- 4.отношение себестоимости продукции (р.,у.) к прибыли от продаж

Вариант задания 2.

Минимизация какого показателя ведет к росту уровня рентабельности?

1. цены
2. прибыли

3. себестоимости продукции
4. выручки

Вариант задания 3.

Какой показатель характеризует эффективность использования организацией всего своего имущества?

1. рентабельность собственного капитала
2. рентабельность активов
3. рентабельность основных фондов
4. рентабельность производственных затрат

Вариант задания 4.

Показатели рентабельности характеризуют:

1. способность фирмы своевременно погашать текущую задолженность
2. использование заемных средств с точки зрения устойчивости финансовых позиций фирмы
3. степень эффективности использования капиталовложений с точки зрения производства и реализации продукции
4. достигаемый фирмой уровень отдачи на вложенный капитал

Вариант задания 5.

Средняя цена товара по двум пунктам его реализации, рассчитанная по следующим данным равна:

Пункт реализации	Цена товара, руб.	Стоимость реализованного товара, руб.
№1	15	18000
№2	22	16500

1. 17,69руб
2. 18,50руб
3. 18,34руб

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Эффект дохода имеет место в следующем случае:

1. если доходы людей падают, они покупают меньше данного товара
2. удешевление товаров приводит к тому, что потребитель может купить больше данного товара, не сокращая объем приобретения других товаров
3. объем покупок некоторых товаров сокращается по мере увеличения доходов людей
4. по мере того, как доходы людей растут, они сберегают увеличивающуюся часть дохода

Вариант задания 2.

Совокупный доход составляет 1500, потребление равно 1200, а запланированные инвестиции равны 400. Тогда (ответ не один):

1. сбережения в экономике составляют 300
2. запасы сократились на 100
3. фактические инвестиции составляют 300
4. Сбережения в экономике составляют 400

Правильные ответы: 2,4.

Вариант задания 3.

Реальная зарплата – это:

1. сумма денег, получаемых на руки каждым работником
2. сумма начисленной зарплаты
3. номинальная зарплата, скорректированная на величину инфляции
4. сумма зарплаты по месту основной и дополнительной работы

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-10}

Знает основные методы и принципы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Социально-психологические основы менеджмента**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Товар и товарная политика**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Ценовая, сбытовая (распределительная) и коммуникационная**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Предмет и составные части экономической теории**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы экономической теории**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Общественное производство. Производительные силы и производственные отношения**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические системы**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вид общения, в основе которого лежат противоречия, это:

- 1.диспут
- 2.разногласия
- 3.конфликт
- 4.не совместимость

Вариант задания 2.

Общие характеристики управленческих решений в организациях и частной жизни - это:

1. актуальность
2. влияние на интересы субъекта разработки
3. влияние на интересы коллектива работников
4. разделение труда

Вариант задания 3.

Группа решений, выделенная по временному признаку - это:

1. стратегические и тактические
2. индивидуальные и коллегиальные
3. долгосрочные и краткосрочные
4. глобальные и локальные

Вариант задания 4.

Детерминированные решения – это решения, принятые в условиях:

1. риска
2. стабилизации производства
3. определенности
4. конкуренции

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

ЖЦТ включает следующие основные этапы:

1. рост, зрелость, спад
2. исследование рынка, рост, зрелость, спад
3. внедрение, рост, зрелость, эксплуатация, спад
4. внедрение, рост, зрелость, спад

Вариант задания 2.

Структура ассортимента:

1. процентное соотношение между общим количеством товаров и их групп
2. процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству
3. процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров
4. процентное соотношение выпущенной и планируемой продукции

Вариант задания 3.

Основными характеристиками потребительского маркетинга являются:

1. проведение коммуникационной политики
2. сегментация рынка
3. стимулирование спроса потребителя
4. реклама

Вариант задания 4.

К основным характеристикам торгового маркетинга относятся:

1. позиционирование торгового знака
2. стимулирование торговых агентов
3. стимулирование производителя
4. организация продажи товара

Вариант задания 5.

К внутренним факторам формирования товарной политики относятся:

1. позиция товара
2. стимулирование производителя
3. желание потребителей
4. имидж фирмы

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К функциям оптовой торговли не относятся:

1. создание товарных запасов
2. комплектование мелких оптовых партий для розничной торговли
3. продажа товаров конечному потребителю
4. все вышеперечисленное

Вариант задания 2.

Наиболее протяженный канал распределения выбирается в случае:

1. наличия большого количества мелких производителей и розничных торговых точек
2. при распределении недорогих товаров
3. в случае, если розничная крупная торговая фирма может закупать большие партии товаров
4. когда производитель принимает на себя посреднические функции

Вариант задания 3.

Оптовой ценой считается:

1. по которой предприятия реализуют произведенную продукцию другим предприятиям, сбытовым организациям обычно крупными партиями (оптом)
2. по которой предприятия реализуют произведенную продукцию потребителям, обычно крупными партиями (оптом)
3. по которой предприятия реализуют произведенную продукцию другим предприятиям, сбытовым организациям обычно единичным товаром
4. по которой предприятия реализуют произведенную продукцию потребителям, обычно единичным товаром

Вариант задания 4.

Цены, которые устанавливаются в момент подписания договора и не меняются в течение всего срока поставки продукции по договору называются:

1. подвижные
2. твердые
3. скользящие
4. правильного ответа нет

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Ограничение круга работ, выполняемых в каждом производственном звене: рабочем месте, цехе, предприятии, называется ... производства:

1. специализацией
2. сосредоточением
3. интеграцией
4. кооперацией

Вариант задания 2.

Научный принцип организации производства, предполагающий относительно равную пропускную способность всех производственных подразделений, называется принципом...

1. ритмичности
2. прямоточности
3. пропорциональности
4. специализации

Вариант задания 3.

Для какого типа производства характерна широкая номенклатура выпускаемых изделий и их высокая трудоемкость:

1. среднесерийного
2. массового
3. крупносерийного
4. единичного

Вариант задания 4.

Достоинством технологической формы специализации является:

1. увеличение размеров незавершенного производства
2. соблюдение принципа прямоочности
3. применение рациональных прогрессивных технологических методов производства изделий
4. периодическая коренная реконструкция производства

Вариант задания 5.

Изготовление ограниченной номенклатуры изделий в больших количествах характерно для _____ типа производства:

1. мелкосерийного
2. массового
3. единичного
4. среднесерийного

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Себестоимость или издержки производства представляют собой:

1. расходы, непосредственно связанные с производством
2. затраты на подготовку производства
3. суммарные затраты на производство и продажу продукции, выраженные в денежной форме
4. затраты, связанные с совершенствованием продукции, повышением квалификации работников

Вариант задания 2.

Балансовая (до налогообложения) прибыль предприятия определяется как:

1. разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции
2. разница между выручкой предприятия и переменными затратами
3. сумма прибыли от реализации + прибыль от внереализационных операций и реализации основных средств
4. разница между выручкой предприятия и постоянными затратами

Вариант задания 3.

Валовая прибыль в «Отчете о прибылях и убытках»:

1. всегда меньше прибыли от продаж
2. всегда меньше чистой прибыли
3. всегда больше прибыли от продаж
4. несопоставима с другими видами прибыли

Вариант задания 4.

К внутренним факторам, влияющим на величину прибыли относятся...

1. уровень цен на материальные и энергоресурсы
2. конкурентоспособность продукции, уровень автоматизации производства
3. государственное регулирование цен, тарифов
4. конъюнктура рынка, природные условия

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основной рабочий ППП – это ...

1. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей
2. лица, занятые в обслуживании основного процесса производства, которые занимаются ремонтом, перемещении грузов, перевозкой пассажиров и т. д.
3. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей и занятые в обслуживании основного процесса производства
4. работники, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции

Вариант задания 2.

Вспомогательный рабочий ППП – это ...

1. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей
2. лица, занятые в обслуживании основного процесса производства, которые занимаются ремонтом, перемещении грузов, перевозкой пассажиров и т. д.
3. работники непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей и занятые в обслуживании основного процесса производства
4. работники, которые занимаются содействием и организацией управленческого процесса и персонал, который задействован в процессе изготовления продукции

Вариант задания 3.

Служащий ППП условно делится на:

1. основной и вспомогательный
2. специалисты, служащие, руководители
3. основной и служащий
4. руководители и служащие

Вариант задания 4.

Начисление оплаты труда за отработанное время – это:

1. повременная оплата труда
2. основная оплата труда
3. сдельная оплата труда
4. правильного ответа нет

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Методологический принцип, основанный на использовании предельных величин для исследования экономических категорий и законов называется:

1. институционализм
2. маржинализм
3. физиократизм
4. классическая политэкономия.

Вариант задания 2.

Общенаучным методом исследования экономической науки является:

1. научная абстракция
2. математические модели
3. статистические данные
4. нормативный анализ

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что не относится к методам экономической теории:

1. метод предельного анализа
2. метод функционального анализа
3. метод совокупного анализа
4. метод микроэкономического моделирования

Вариант задания 2.

Нормативный метод экономической теории отвечает на вопрос:

1. что есть
2. как должно быть
3. что будет
4. что было

Вариант задания 3.

Позитивный метод экономической теории отвечает на вопрос:

1. что есть
2. что должно быть
3. как могло бы быть
4. как будет

Вариант задания 4.

Дедукция – метод познания, основанный на:

1. соединении отдельных частей явлений
2. умозаключении от общего к частному
3. умозаключении от частного к общему
4. разделении целого на отдельные части

Вариант задания 5.

Индукция – метод познания, основанный на:

1. соединении отдельных частей явлений
2. умозаключении от общего к частному
3. умозаключении от частного к общему
4. выделении главного в объекте исследования

Вариант задания 6.

Метод синтеза основан на:

1. соединении отдельных частей явлений
2. умозаключении от частного к общему
3. разделении целого на отдельные части
4. переносе известных частей явления на неизвестные

Вариант задания 7.

Принцип, когда из явления А вытекает явление В, которое является следствием явления С называется»:

1. принцип «при прочих равных условиях»
2. принцип единства исторического и логического
3. принцип рациональности
4. принцип причинно-следственных связей

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Знания – это:

1. теоретические, методические и практические сведения, необходимые работнику для выполнения своих обязанностей
2. способность выполнять свои конкретные обязанности
3. мера освоения работы, предполагающая сознательный самоконтроль
4. файлы, размещенные на жестком диске вашего компьютера

Вариант задания 2.

Умения – это:

1. теоретические, методические и практические сведения, необходимые работнику для выполнения своих обязанностей
2. способность выполнять любые обязанности
3. мера освоения работы, предполагающая сознательный самоконтроль
4. способность выполнять свои конкретные обязанности

Вариант задания 3.

Навыки – это:

1. теоретические, методические и практические сведения, необходимые работнику для выполнения своих обязанностей
2. способность выполнять свои конкретные обязанности
3. мера освоения работы, предполагающая сознательный самоконтроль
4. двигательные реакции

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основополагающими принципами функционирования плановой экономики являются:

1. разделение труда и специализация производства
2. составление и изменение макроэкономических пропорций
3. высокий уровень обобществления производства и наличие единого экономического центра
4. свобода предпринимательства

Вариант задания 2.

Чем отличается методология кейнсианской модели от классической (ответ не один):

1. агрегатным подходом
2. акцентом на несовершенство рыночного механизма
3. невмешательство государства в экономику
4. невниманием к роли денег

Правильные ответы: 2,3.

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК-10}

Владеет методами и принципами принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Социально-психологические основы менеджмента**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Товар и товарная политика**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Ценовая, сбытовая (распределительная) и коммуникационная политика**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Результаты и эффективность производства**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Законы денежного обращения**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Цена и ценообразование в рыночной экономике**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вид общения, в основе которого лежат противоречия, это:

- 1.диспут
- 2.разногласия
- 3.конфликт
- 4.не совместимость

Вариант задания 2.

Личное влияние человека на коллектив, которое он приобретает своим трудом, профессиональными знаниями, организаторскими способностями, нововведениями, умением работать с людьми:

- 1.харизма
- 2.авторитет
- 3.лидерство
- 4.руководство

Вариант задания 3.

Личность, чьи установки и ориентации считаются эталоном для всех или большинства членов группы:

- 1.авторитетный член группы
- 2.лидер
- 3.руководитель
- 4.высокостатусный член группы

Вариант задания 4.

Методами психологии являются:

1. тестирование
2. наблюдение
3. эксперимент

4. все ответы верны

Вариант задания 5.

Методы управления, основанные на дисциплине, четкой субординации и строгой регламентации деятельности, характерные для формальных организаций:

1. административные
2. законодательные
3. социально-психологические
4. экономические

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На каком этапе ЖЦТ цена может устанавливаться (планироваться) ниже себестоимости?

1. внедрение
2. рост
3. спад
4. на всех этапах

Вариант задания 2.

Матрица Бостонской Консультативной Группы (БКГ) позволяет классифицировать рынок и оценить его перспективу для сбыта товара по следующим параметрам:

1. издержки производства и емкость рынка
2. продолжительность ЖЦТ и уровень конкуренции
3. привлекательность рынка и конкурентная сила предприятия
4. доля рынка и рост объема спроса (продаж)

Вариант задания 3.

Формирование ассортимента:

1. классификация товаров по группам, видам, спросу
2. подбор товара только по спросу потребителя
3. подбор товаров по группам, видам, спросу
4. нет верного ответа

Вариант задания 4.

Стратегия интенсивного маркетинга предполагает:

1. низкие цены на новый товар сочетаются с большими затратами на стимулирование сбыта
2. высокие цены и низкий уровень сбытовых расходов
3. высокие цены и большие затраты на стимулирование сбыта
4. рациональное соотношение низких цен на товар и незначительных расходов на стимулирование сбыта

Вариант задания 5.

Одним из условий применения стратегии интенсивного маркетинга являются:

1. большая часть потенциальных покупателей знает о новом товаре
2. емкость рынка ограничена
3. компания учитывает возможность конкуренции и стремится выработать у потребителей хорошее впечатление о своем товаре
4. большинство покупателей не сможет заплатить высокую цену за товар

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется цена, по которой количество имеющегося на рынке товара равно количеству товара, пользующегося спросом:

1. розничная
2. равновесная
3. оптовая
4. закупочная

Вариант задания 2.

Регулирование цен со стороны государства в условиях рыночной экономики ...

1. не осуществляются
2. необходимо на ограниченный круг товаров
3. желательно только на предметы потребления
4. необходимо только на продукты питания

Вариант задания 3.

Государство устанавливает нижний лимит цен для ...

1. решения социальных вопросов
2. обеспечения необходимой прибыли предприятия
3. стимулирования научно-технического прогресса
4. фискальных целей

Вариант задания 4.

Стратегия низких цен используется ...

1. для товаров, выпускаемых в небольших объемах
2. при масштабном выпуске продукции
3. при больших финансовых затратах
4. для прорыва на рынок

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Данная прибыль будет выступать объектом налогообложения:

1. чистая прибыль
2. валовая прибыль
3. балансовая прибыль
4. прибыль от реализации продукции

Вариант задания 2.

В чем отличие постоянных затрат от переменных?

1. производятся регулярно (раз в день, неделю, месяц)
2. не связаны с объёмом произведённой продукции
3. изменяются при изменении количества выпускаемой продукции
4. появляются при совершенствовании технологии

Вариант задания 3.

Что необходимо для определения прибыли?

1. сложить постоянные и переменные затраты производителя за определённое время
2. найти разницу между выручкой и общими затратами

3. разделить общие затраты на размер выручки и выразить полученное число в процентах
4. найти разницу между общими затратами и выручкой

Вариант задания 4.

Выберите вариант ответа демонстрирующий переменные затраты:

1. предприниматель А. взял коммерческий кредит и ежемесячно выплачивает проценты по кредиту
2. предприниматель Б. арендовал новое производственное помещение
3. предпринимателю В. удалось сократить расходы на комплектующие детали
4. предприниматель Г. снизил себестоимость производства

Вариант задания 5.

Полная себестоимость продукции включает:

1. затраты цеха на производство данного вида продукции
2. цеховую себестоимость и общехозяйственные расходы
3. затраты на производство и сбыт продукции
4. технологическую себестоимость

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основные методы организации производства:

1. индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный
2. индивидуальный, поточный, прерывный, непрерывный
3. прерывный, непрерывный, линейный, нелинейный
4. бригадный, командный, групповой

Вариант задания 2.

Вид движения предметов труда, при котором вся партия предметов труда обрабатывается полностью и только потом передается на следующую операцию:

1. прерывный
2. параллельный
3. последовательный
4. непрерывный

Вариант задания 3.

Основные элементы производственного процесса:

1. труд, денежные ресурсы, капитал
2. труд, средства труда, предметы труда
3. время производства и перерывов
4. стадия и элемент производства

Вариант задания 4.

Перечислите элементы организации труда:

1. государство; государственные надзорные и контролирующие органы в сфере организации и оплаты труда; руководство субъекта хозяйствования и его структурных подразделений; работники субъекта хозяйствования
2. нормирование труда; разделение и кооперация; подбор, подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников; организация и обслуживание рабочих мест; разработка рациональных приемов и методов труда; обеспечение здоровых и безопасных условий труда; организация оплаты и материального стимулирования труда

3. трудовые отношения; оплата труда и различные методы материального стимулирования; профпригодность; государственные и локальные законодательные акты по вопросам организации труда

4. все ответы верны

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что из нижеперечисленного не относится к стоимостным показателям:

1. ассортимент
2. товарная продукция
3. реализованная продукция
4. чистая продукция

Вариант задания 2.

Все виды готовой продукции для реализации, полуфабрикаты для реализации входят в состав:

1. товарной продукции
2. реализованной продукции
3. чистой продукции
4. не правильного ответа

Вариант задания 3.

Инновационный цикл создания продукции включает периоды:

1. создания, распространения и использования нововведений
2. создания, внедрения на рынок и угасания нововведений
3. разработки, распространения и спада нововведений
4. создания, распространения и угасания нововведений

Вариант задания 4.

Разделение понятий «проект» и «инвестиционный проект» -выберите правильный ответ:

1. несправедливо, так как эти понятия являются синонимами
2. справедливо только для долгосрочных проектов
3. справедливо только для коммерческих проектов
4. справедливо, так как понятие проект более широкое, чем инвестиционный проект

Вариант задания 5.

Если принятие нового проекта приводит к некоторому снижению доходов по одному или нескольким другим проектам, то такие проекты называются:

1. альтернативными
2. независимыми
3. замещающими
4. комплиментарными (взаимодополняющими)

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Принцип экономической эффективности компании означает:

1. устойчивое превышение доходов над расходами компании
2. налоговая оптимизация
3. возможность приносить убыток контрагентам

4. возможность извлекать прибыль из хозяйственной деятельности

Вариант задания 2.

Принцип самофинансирования компании означает:

1. приоритет собственных источников финансирования над заемными
2. самостоятельность принятия решений
3. возможность извлекать прибыль из хозяйственной деятельности
4. применение системы штрафов за невыполнение договорных обязательств

Вариант задания 3.

Укажите основные принципы концепции бережливого производства:

1. мотивация
2. стремление к устранению всех видов потерь
3. концентрация
4. оценка ценности продукта для потребителя, на каждом этапе его создания

Правильные ответы: 2,4.

Вариант задания 4.

Методика анализа структуры затрат предполагает:

1. расчет процента выполнения плана по отдельным статьям затрат
2. расчет темпов роста как по отдельным статьям, так и по каждой статье затрат
3. оценку влияния изменений по каждой статье на себестоимость продукции
4. расчет удельных весов отдельных видов затрат в общей сумме затрат на производство и реализацию продукции
5. оценку динамики удельного веса отдельных видов затрат по сравнению с планом и предшествующими периодами

Вариант задания 5.

Рекламные сувениры относятся:

1. к средствам распространения рекламы
2. к методам стимулирования сбыта
3. к средствам прямого маркетинга
4. к мероприятиям по стимулированию розничной торговли

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Метод стабилизации денежного обращения, связанный со снижением золотого содержания денежной единицы или ее официального валютного курса, называется:

1. деноминацией
2. ревальвацией
3. девальвацией
4. дефляцией

Вариант задания 2.

Какая из перечисленных ниже операций сократит количество денег в обращении:

1. центральный банк снижает норму обязательных резервов
2. центральный банк снижает учетную ставку
3. центральный банк продает государственные облигации коммерческим банкам

Вариант задания 3.

К методам кредитно-денежной политики относятся методы (ответ не один):

1. стимулирующие

2. сдерживающие
3. частные
4. индуктивные

Правильные ответы: 1,2.

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В магазине по более низким ценам предлагаются наборы кухонной мебели при условии дополнительной оплаты услуг по доставке и сборке. В данном случае используется ценовой метод:

1. дробления цен
2. ценовых подарков
3. удельной цены
4. метод продаж с учетом эластичности спроса

Вариант задания 2.

К методам психологического ценообразования относятся:

1. дробления цен
2. ценовых подарков
3. удельной цены
4. метод продаж с учетом эластичности спроса

Правильные ответы: 1,2.

Вариант задания 3.

Для каких товаров возможно использовать политику премиального ценообразования:

1. сырьевые товары
2. плодоовощная продукция
3. модная обувь
4. ювелирные изделия

Вариант задания 4.

Ценовая дискриминация возможна при:

1. быстром обновления продукции
2. существенной дифференциации доходов потребителей
3. моральном устаревании продукции
4. падении спроса на товар

Вариант задания 5.

Стратегия периодической скидки основана на:

1. неоднородности покупательского спроса
2. оценке рыночной конъюнктуры
3. эластичности покупательского спроса
4. особенностях переменных затрат по сделке

Правильные ответы: 1,4.

Вариант задания 6.

Стратегия географического ценообразования предполагает установление компаний:

1. разных цен для потребителей в разных частях страны
2. единых цен для потребителей в разных частях страны

3. диапазона цен для потребителей конкретной страны
4. диапазона цен для потребителей во всех странах

Вариант задания 7.

Причинами повышения компанией цены на товар являются:

1. инфляция
2. повышение качества товара
3. нехватка производственных мощностей
4. недозагрузка производственных мощностей

Правильные ответы: 1,2.

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-11}

Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Конвенция против коррупции была принята:

- 1.ООН
- 2.ОДКБ
- 3.СНГ
- 4.ОБСЕ

Вариант задания 2.

Конвенция ООН против коррупции была принята в городе:

- 1.Мериде
- 2.Женеве
- 3.Вашингтоне
- 4.Каракасе

Вариант задания 3.

Международным днем борьбы с коррупцией является:

- 1.9 декабря
- 2.12 марта
- 3.11 апреля
- 4.19 сентября

Вариант задания 4.

Россия подписала конвенцию против коррупции:

- 1.3 декабря 2003 года
- 2.25 декабря 2008 года
- 3.3 декабря 2012 года
- 4.17 июля 2009 года

Вариант задания 5.

Глава «Меры по возвращению активов» содержится в:

1. конвенции против коррупции
2. законе «О противодействии коррупции»
3. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
4. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»

Вариант задания 6.

Юридическое определение коррупции содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
3. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
4. конвенции против коррупции

Вариант задания 7.

Меры наказания за коррупционные преступления предусмотрены в:

1. уголовном кодексе РФ
2. законе «О противодействии коррупции»
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Вариант задания 8.

Основные принципы борьбы с коррупцией определены в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. уголовном кодексе РФ
3. конвенции против коррупции
4. конституции РФ

Вариант задания 9.

Обеспокоенность тем, что коррупция уже не представляет собой локальную проблему, содержится в преамбуле:

1. конвенции против коррупции
2. закона «О противодействии коррупции»
3. закона «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. конституции РФ

Вариант задания 10.

Перечень мер по профилактике коррупции содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. уголовном кодексе РФ
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Вариант задания 11.

Круг лиц, за финансовыми средствами которых осуществляется контроль со стороны государства, определяется:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам
3. в Законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 12.

Порядок урегулирования конфликта интересов предусмотрен в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов»

Вариант задания 13.

Организационные основы противодействия коррупции определяются:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе «О государственной (гражданской) службе РФ»
3. в Законе «О системе государственной службы РФ»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 14.

Сущность мелкого взяточничества определяется в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 15.

Признаки коммерческого подкупа содержатся в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 16.

Определение понятия «функции государственного, муниципального (административного) управления организацией» содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов»

Вариант задания 17.

Правовое регулирование противодействия коррупции осуществляется на _____ уровнях управления:

1. международном и федеральном
2. международном, федеральном и региональном
3. международном, федеральном, региональном и местном
4. международном, федеральном, региональном, местном и локальном

Вариант задания 18.

Термин «реестр лиц, уволенных в связи с утратой доверия» содержится:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе «О системе государственной службы Российской Федерации»
3. в Законе «О муниципальной службе в Российской Федерации»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 19.

Признаки посредничества при получении взятки раскрываются в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 20.

Содержание предмета коммерческого подкупа раскрывается в:

1. уголовном кодексе РФ
2. законе «О государственной гражданской службе»
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 21.

Не представляют сведений о своих доходах, имуществе и обязательствах имущественного характера:

1. граждане, призываемые на военную службу
2. граждане, поступающие на обучение в образовательные организации высшего образования, находящиеся в ведении федерального органа исполнительной власти в области обеспечения безопасности
3. граждане, претендующие на замещение должностей руководителей муниципальных поликлиник
4. граждане, претендующие на замещение должностей в Центральном банке Российской Федерации

Вариант задания 22.

В содержание действий по борьбе с коррупцией не входит:

1. выявление причин коррупционных правонарушений
2. выявление коррупционных правонарушений
3. раскрытие коррупционных правонарушений
4. минимизация последствий коррупционных правонарушений

Вариант задания 23.

В содержание действий по борьбе с коррупцией не входит:

1. ликвидация последствий коррупционных правонарушений

2. пресечение коррупционных правонарушений
3. предупреждение коррупционных правонарушений
4. расследование коррупционных правонарушений

Вариант задания 24.

Мерой по минимизации и (или) ликвидации последствий коррупционных правонарушений следует считать:

1. увольнение должностного лица за коррупционное правонарушение
2. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
3. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
4. развитие институтов парламентского и общественного контроля

Вариант задания 25.

Мерой по минимизации и (или) ликвидации последствий коррупционных правонарушений является:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
3. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям
4. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей

Вариант задания 26.

К мерам по борьбе с коррупцией относится:

1. обязанность служащих по предотвращению и урегулированию конфликта интересов
2. антикоррупционная экспертиза нормативных правовых актов
3. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей
4. увольнение должностного лица за коррупционное правонарушение

Вариант задания 27.

К мерам по борьбе с коррупцией относится:

1. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
2. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
3. поощрение длительной безупречной работы
4. рассмотрение антикоррупционной практики в органах власти

Вариант задания 28.

К мерам по борьбе с коррупцией не относится:

1. установление оснований для освобождения (недопущения) от должности в случае представления недостоверных сведений о доходах
2. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
3. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям
4. обязанность служащих по предотвращению и урегулированию конфликта интересов

Вариант задания 29.

К мерам по борьбе с коррупцией не относится:

1. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
2. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
3. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
4. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям

Вариант задания 30.

К мерам по профилактике коррупции не относится:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
3. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей
4. развитие институтов парламентского и общественного контроля

Вариант задания 31.

К мерам по профилактике коррупции не относится:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. антикоррупционная экспертиза нормативных правовых актов
3. рассмотрение антикоррупционной практики в органах власти
4. поощрение длительной безупречной работы

Вариант задания 32.

Х. позвонил Ж., сообщив ей, что ее сын находится под следствием, а для того, чтобы закрыть дело, нужно передать следователю через Х. взятку в сумме 100 тысяч рублей. Вместе с тем, получив деньги от Ж., Х. использовал их для личного обогащения. К данной ситуации применяются:

1. следует применить положения Уголовного кодекса РФ о мошенничестве
2. нужно применить положения Уголовного кодекса РФ о коммерческом подкупе
3. необходимо использовать нормы Уголовного кодекса РФ о взятке
4. требуется применение статьи Уголовного кодекса РФ о присвоении (растрате)

Вариант задания 33.

Служащий городской администрации З. был уволен с занимаемой должности за то, что в свободное от работы время занимался личным подсобным хозяйством, излишки продукции которого продавал на местном рынке.

К данной ситуации применяются положения:

1. закона «О муниципальной службе в РФ»
2. закона «О государственной гражданской службе РФ»
3. закона «О противодействии коррупции»
4. закона «О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-11}

Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коррупционным преступлением является:

1. дача взятки
2. провокация взятки
3. убийство

4.кража

Вариант задания 2.

Получение взятки может быть обусловлено:

- 1.авторским гонораром физического лица
- 2.получением чиновником денег от продажи личного автомобиля
- 3.попустительством по службе нижестоящему должностному лицу
- 4.хранением государственным служащим в кабинете забытой посетителем вещи

Вариант задания 3.

Получение взятки может осуществляться:

- 1.только лично
- 2.только через посредника
- 3.лично и через посредника
- 4.только через посредника — физическое лицо

Вариант задания 4.

Субъектом получения взятки не является:

- 1.должностное лицо
- 2.простой субъект преступления
- 3.должностное лицо публичной международной организации
- 4.иностранное должностное лицо

Вариант задания 5.

Лицо освобождается от ответственности за дачу взятки, если оно:

- 1.передало менее половины обусловленной суммы взятки
- 2.признало вину в даче взятки
- 3.было вынуждено дать взятку под угрозой шантажа со стороны должностного лица
- 4.разместило информацию о даче взятки своем аккаунте в социальных сетях

Вариант задания 6.

Размер взятки не определяется в размере:

- 1.значительном
- 2.крупном
- 3.особо крупном
- 4.особо значительном

Вариант задания 7.

Передача взятки совершается с виной в виде:

- 1.косвенного умысла
- 2.прямого умысла
- 3.преступного легкомыслия
- 4.преступной небрежности

Вариант задания 8.

Субъектом получения взятки является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет
- 3.18 лет
- 4.21 года

Вариант задания 9.

Если лицо, передавая материальные ценности должностному лицу, полагало, что передает их на общественные нужды, однако должностное лицо использовало их для личного обогащения, то данное преступление является:

1. дачей взятки
2. получением взятки
3. мошенничеством
4. растратой чужого имущества

Вариант задания 10.

Взятка в значительном размере должна превышать:

1. 10 тысяч рублей
2. 25 тысяч рублей
3. 50 тысяч рублей
4. 100 тысяч рублей

Вариант задания 11.

Взятка в особо крупном размере должна превышать:

1. 500 тысяч рублей
2. 750 тысяч рублей
3. 1 миллион рублей
4. 1, 5 миллиона рублей

Вариант задания 12.

Коммерческим подкупом может не являться:

1. передача директору организации, акций за сокращение производства товаров
2. вручение индивидуальному предпринимателю подарка родителями на день рождения
3. строительство жилого дома директору коммерческой организации за заключение сделки по более низкой цене
4. устройство детей председателя кооператива в элитное учебное заведение за возможность занять должность в правлении кооператива

Вариант задания 13.

Коммерческим подкупом может не являться...

1. получение директором предприятия исключительных прав на производство науки за трудоустройство на предприятии родственника автора произведения
2. назначение работника на вышестоящую должность в связи с наличием опыта работы
3. продажа контрольного пакета акций по заниженной цене юридическому лицу за возможность родственника директора съездить на отдых
4. отчуждение земельного участка директором юридического лица за пополнение коллекции картин

Вариант задания 14.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа не может выступать:

1. председатель производственного кооператива
2. руководитель общественного объединения
3. совет директоров акционерного общества
4. директор учреждения

Вариант задания 15.

Если лицо получает от кого-либо деньги или иные ценности якобы для передачи лицу, выполняющему управленческие функции в коммерческой или иной организации, в качестве предмета коммерческого подкупа и, не намереваясь этого делать, присваивает их, содеянное им следует квалифицировать как:

1. кражу
2. присвоение
3. посредничество в коммерческом подкупе
4. мошенничество

Вариант задания 16.

Передача предмета коммерческого подкупа лицу, выполняющему управленческие функции в организации характеризуется:

1. преступной небрежностью
2. прямым умыслом
3. преступной самоуверенностью
4. косвенным умыслом

Вариант задания 17.

Получение предмета коммерческого подкупа отличается мотивом:

1. личной заинтересованности
2. личной безответственности
3. крайней необходимости
4. корысти

Вариант задания 18.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа является лицо, достигшее возраста:

1. 14 лет
2. 21 года
3. 16 лет
4. 18 лет

Вариант задания 19.

Лицо освобождается от уголовной ответственности за получение предмета коммерческого подкупа, если оно:

1. добровольно сообщило о совершенном преступлении в правоохранительный орган
2. активно содействовало раскрытию преступления
3. стало жертвой угроз со стороны лица, передавшего предмет коммерческого подкупа
4. не было привлечено к уголовной ответственности в установленный срок давности

Вариант задания 20.

Мелкий коммерческий подкуп не может превышать:

1. 25 тысяч рублей
2. 1 тысячи рублей
3. 10 тысяч рублей
4. 50 тысяч рублей

Вариант задания 21.

Значительный размер коммерческого подкупа должен превышать:

1. 10 тысяч рублей
2. 25 тысяч рублей
3. 15 тысяч рублей

4.20 тысяч рублей

Вариант задания 22.

Особо крупный размер коммерческого подкупа должен превышать:

- 1.150 тысяч рублей
- 2.500 тысяч рублей
- 3.900 тысяч рублей
- 4.1 миллион рублей

Вариант задания 23.

Отягчающим ответственность за мелкий коммерческий подкуп основанием является:

- 1.наличие судимости за коммерческий подкуп
- 2.неоднократность совершения коммерческого подкупа
- 3.значительный ущерб
- 4.прямой умысел

Вариант задания 24.

Мерой, предпринимаемой юридическим лицом для предупреждения коррупции в организации, не является:

- 1.сотрудничество с правоохранительными органами
- 2.принятие кодекса профессиональной этики работников
- 3.увольнение работников, заподозренных в коррупции
- 4.создание структурного подразделения, ответственного за профилактику коррупции

Вариант задания 25.

Должностное лицо органа местного самоуправления может быть уволено в связи с утратой доверия, в случае, если оно:

- 1.участвует на платной основе в деятельности органа управления коммерческой организации
- 2.участвует на безвозмездной основе в деятельности правления жилищного кооператива
- 3.лично участвует в написании научного исследования
- 4.рисует картины и реализует их через художественные выставки

Вариант задания 26.

Лицо, занимающее государственную должность, имеет право принимать подарки от физических и юридических лиц в связи с исполнением должностных полномочий:

- 1.на день рождения
- 2.в связи с повышением по должности
- 3.в рамках протокольных мероприятий
- 4.в связи с юбилейной датой замещения государственной должности

Вариант задания 27.

Наиболее суровым видом ответственности за коррупцию является ответственность:

- 1.уголовная
- 2.административная
- 3.гражданско-правовая
- 4.дисциплинарная

Вариант задания 28.

За коррупционную деятельность может наступить:

- 1.уголовная ответственность

2. административная ответственность
3. дисциплинарная ответственность
4. все виды ответственности, указанные в этом вопросе

Вариант задания 29.

В случае склонения муниципального служащего к совершению коррупционного правонарушения, он обязан:

1. воздержаться от его совершения
2. сообщить об этом работодателю
3. провести воспитательную беседу с лицом, склоняющим его к совершению правонарушения
4. прекратить общение с лицом, склоняющим его к совершению правонарушения

Вариант задания 30.

Не представляют сведений о своих доходах граждане:

1. претендующие на замещение должностей муниципальной службы
2. претендующие на замещение должностей руководителей государственных учреждений
3. призываемые на военную службу
4. служащие Центрального Банка

Вариант задания 31.

На допросе у следователя Н. сказал, что знал о коррупционной деятельности своего начальника. В данной ситуации Н. является:

1. соучастником
2. свидетелем
3. потерпевшим
4. обвиняемым

Вариант задания 32.

В результате аварии в квартире М. было залито водой находившееся этажом ниже жилое помещение Н. Сын М., являясь сотрудником полиции, с целью устранения претензий Н. к своей матери, во время разговора с ним предъявил служебное удостоверение. Н. назвал действия сына М. коррупцией

Кто из них прав?

1. прав сотрудник полиции М.
2. прав владелец жилого помещения Н.
3. оба правы
4. оба не правы

Вариант задания 33.

Коррупциогенными факторами не являются положения нормативных правовых актов:

1. ослабляющие ответственность должностных лиц за коррупционные правонарушения
2. устанавливающие для правоприменителя необоснованно широкие пределы усмотрения
3. устанавливающие возможность необоснованного применения исключений из общих правил
4. содержащие трудновыполнимые требования к гражданам

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{УК}-11

Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коррупционным преступлением не является:

- 1.коммерческий подкуп
- 2.незаконное участие в предпринимательской деятельности
- 3.получение взятки
- 4.отказ в предоставлении гражданину информации

Вариант задания 2.

Получение взятки не может быть обусловлено:

- 1.оказанием услуг имущественного характера
- 2.воздержанием от исполнения полномочий
- 3.сокращением срока рассмотрения обращения
- 4.выполнением обязанностей члена семьи

Вариант задания 3.

Получение взятки признается окончанным с момента получения:

- 1.всей суммы взятки
- 2.значительной части суммы взятки
- 3.более половины суммы взятки
- 4.части взятки, независимо от обусловленной суммы

Вариант задания 4.

Лицо не освобождается от ответственности за дачу взятки, если оно:

- 1.активно содействовало раскрытию преступления
- 2.отказалось передать оставшуюся часть взятки
- 3.стало жертвой вымогательства взятки
- 4.добровольно сообщило в уполномоченный орган власти о факте передачи взятки

Вариант задания 5.

Мелкая взятка не может превышать:

- 1.10 тысяч рублей
- 2.100 тысяч рублей
- 3.5 тысяч рублей
- 4.50 тысяч рублей

Вариант задания 6.

Получение взятки совершается с виной в виде:

- 1.косвенного умысла
- 2.прямого умысла
- 3.преступного легкомыслия
- 4.преступной небрежности

Вариант задания 7.

Субъектом дачи взятки является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет

3.18 лет
4.21 года

Вариант задания 8.

Обязательным мотивом коррупционного преступления является:

- 1.личная заинтересованность
- 2.корысть
- 3.мания величия
- 4.вседозволенность

Вариант задания 9.

Если физическое лицо, обманным путем сообщило потерпевшему, что материальные ценности необходимы для передачи взятки должностному лицу, однако полученные ценности использовало для личного обогащения, то данное преступление следует квалифицировать как:

- 1.посредничество при передаче взятки
- 2.мошенничество
- 3.служебный подлог
- 4.получение взятки

Вариант задания 10.

Взятка в крупном размере должна превышать:

- 1.100 тысяч рублей
- 2.150 тысяч рублей
- 3.250 тысяч рублей
- 4.500 тысяч рублей

Вариант задания 11.

Коммерческим подкупом является передача лицу, выполняющему управленческие функции в организации:

- 1.только денег
- 2.только имущественных прав
- 3.только ценных бумаг
- 4.денег, ценных бумаг и иного имущества

Вариант задания 12.

Коммерческим подкупом является получение лицом, выполняющим управленческие функции в организации:

- 1.только денег
- 2.только имущественных прав
- 3.только ценных бумаг
- 4.денег, ценных бумаг и иного имущества

Вариант задания 13.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа может выступать:

- 1.должностное лицо
- 2.простое физическое лицо
- 3.юридическое лицо
- 4.член правления акционерного общества

Вариант задания 14.

Коммерческий подкуп считается завершенным с момента:

- 1.получения предмета коммерческого подкупа лицом, выполняющим управленческие функции в организации
- 2.взаимной договоренности сторон об условиях передачи предмета коммерческого подкупа
- 3.совершения действий получателя коммерческого подкупа в пользу дающего лица
- 4.выявления факта совершения коммерческого подкупа правоохрнительными органами

Вариант задания 15.

Получение предмета коммерческого подкупа лицом, выполняющим управленческие функции в организации характеризуется:

- 1.преступной небрежностью
- 2.преступной самоуверенностью
- 3.прямым умыслом
- 4.косвенным умыслом

Вариант задания 16.

Передача предмета коммерческого подкупа отличается мотивом:

- 1.корысти
- 2.личной заинтересованности
- 3.личной безответственности
- 4.крайней необходимости

Вариант задания 17.

Субъектом передачи предмета коммерческого подкупа является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет
- 3.18 лет
- 4.21 года

Вариант задания 18.

Лицо освобождается от уголовной ответственности за передачу предмета коммерческого подкупа, если оно:

- 1.передало менее половины обусловленной суммы коммерческого подкупа
- 2.добровольно признало вину в передаче предмета коммерческого подкупа
- 3.сообщило о совершенном преступлении в редакцию газеты
- 4.было вынуждено передать предмет коммерческого подкупа в случае его вымогательства

Вариант задания 19.

Лицо не освобождается от уголовной ответственности за передачу предмета коммерческого подкупа, если оно:

- 1.активно содействовало раскрытию преступления
- 2.потребовало от получателя возвращения переданного предмета подкупа
- 3.подверглось шантажу со стороны получателя коммерческого подкупа
- 4.добровольно сообщило в правоохрнительные органы о совершенном преступлении

Вариант задания 20.

Коммерческий подкуп не может быть совершен в размере:

- 1.крупном
- 2.особо крупном

- 3.значительном
- 4.особо значительном

Вариант задания 21.

Крупный размер коммерческого подкупа должен превышать:

- 1.50 тысяч рублей
- 2.80 тысяч рублей
- 3.100 тысяч рублей
- 4.150 тысяч рублей

Вариант задания 22.

Отягчающим ответственность посредника коммерческого подкупа основанием не является:

- 1.особая жестокость
- 2.совершение преступления в составе организованной группы
- 3.крупный размер
- 4.особо крупный размер

Вариант задания 23.

Должностное лицо, уволенное в связи с утратой доверия за совершение коррупционного преступления, подлежит включению в специальный:

- 1.реестр
- 2.кадастр
- 3.реестр
- 4.рескрипт

Вариант задания 24.

Должностное лицо органа государственной власти не может быть уволено в связи с утратой доверия, в случае, если оно:

- 1.занимается предпринимательской деятельностью
- 2.ведет личное подсобное хозяйство
- 3.не представило сведений о доходах своего несовершеннолетнего ребенка
- 4.не приняло мер к урегулированию конфликта интересов, стороной которого оно является

Вариант задания 25.

За коррупционную деятельность несут ответственность:

- 1.только российские граждане
- 2.только должностные лица
- 3.юридические лица, иностранные граждане и лица без гражданства
- 4.все перечисленные в тестовом вопросе лица

Вариант задания 26.

Должностное лицо, ставшее стороной в конфликте интересов, обязано:

- 1.уволиться со службы
- 2.взять самоотвод
- 3.сообщить о конфликте интересов в правоохранительные органы
- 4.продолжить исполнение своих полномочий

Вариант задания 27.

Личная заинтересованность должностного лица в конфликте интересов не проявляется в:

- 1.возможности получения доходов
- 2.наличии родственных связей
- 3.наличии имущественных отношений
- 4.наличии религиозных отношений

Вариант задания 28.

Основные направления государственной политики в области противодействия коррупции определяет:

- 1.Президент РФ
- 2.Правительство РФ
- 3.Федеральное Собрание РФ
- 4.Счетная палата РФ

Вариант задания 29.

Государственный служащий, не сообщивший работодателю о факте склонения его к совершению коррупционного правонарушения:

- 1.подлежит увольнению
- 2.временно отстраняется от исполнения обязанностей
- 3.понижается в должности
- 4.предупреждается о неполном служебном соответствии

Вариант задания 30.

К мерам по профилактике коррупции относится:

- 1.развитие институтов общественного контроля
- 2.введение антикоррупционных стандартов
- 3.совершенствование системы и структуры государственных органов
- 4.обеспечение независимости средств массовой информации

Вариант задания 31.

К основным принципам антикоррупционной экспертизы нормативных правовых актов не относится:

- 1.научность экспертизы
- 2.обязательность проведения
- 3.обоснованность результатов
- 4.компетентность проверяющих лиц

Вариант задания 32.

Разногласия, возникающие при оценке указанных в заключении органа власти коррупциогенных факторов, разрешаются:

- 1.Правительством РФ
- 2.Прокуратурой РФ
- 3.в судебном порядке
- 4.федеральным органом юстиции

Вариант задания 33.

Независимую антикоррупционную экспертизу нормативных правовых актов вправе проводить:

- 1.общественные организации
- 2.органы местного самоуправления
- 3.международные организации

4.Прокуратура РФ

Вариант задания 34.

Аккредитация независимых экспертов для проведения экспертизы нормативных правовых актов проводится:

- 1.Министерством юстиции РФ
- 2.Федеральной службой правового надзора
- 3.Правительством РФ
- 4.Министерством внутренних дел

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{УК-11}

Знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; со способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Конвенция против коррупции была принята:

- 1.ООН
- 2.ОДКБ
- 3.СНГ
- 4.ОБСЕ

Вариант задания 2.

Конвенция ООН против коррупции была принята в городе:

- 1.Мериде
- 2.Женеве
- 3.Вашингтоне
- 4.Каракасе

Вариант задания 3.

Международным днем борьбы с коррупцией является:

- 1.9 декабря
- 2.12 марта
- 3.11 апреля
- 4.19 сентября

Вариант задания 4.

Россия подписала конвенцию против коррупции:

- 1.3 декабря 2003 года
- 2.25 декабря 2008 года
- 3.3 декабря 2012 года
- 4.17 июля 2009 года

Вариант задания 5.

Глава «Меры по возвращению активов» содержится в:

1. конвенции против коррупции
2. законе «О противодействии коррупции»
3. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
4. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»

Вариант задания 6.

Юридическое определение коррупции содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
3. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
4. конвенции против коррупции

Вариант задания 7.

Меры наказания за коррупционные преступления предусмотрены в:

1. уголовном кодексе РФ
2. законе «О противодействии коррупции»
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Вариант задания 8.

Основные принципы борьбы с коррупцией определены в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. уголовном кодексе РФ
3. конвенции против коррупции
4. конституции РФ

Вариант задания 9.

Обеспокоенность тем, что коррупция уже не представляет собой локальную проблему, содержится в преамбуле:

1. конвенции против коррупции
2. закона «О противодействии коррупции»
3. закона «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. конституции РФ

Вариант задания 10.

Перечень мер по профилактике коррупции содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. уголовном кодексе РФ
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Вариант задания 11.

Круг лиц, за финансовыми средствами которых осуществляется контроль со стороны государства, определяется:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам
3. в Законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 12.

Порядок урегулирования конфликта интересов предусмотрен в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов»

Вариант задания 13.

Организационные основы противодействия коррупции определяются:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе «О государственной (гражданской) службе РФ»
3. в Законе «О системе государственной службы РФ»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 14.

Сущность мелкого взяточничества определяется в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 15.

Признаки коммерческого подкупа содержатся в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 16.

Определение понятия «функции государственного, муниципального (административного) управления организацией» содержится в:

1. законе «О противодействии коррупции»
2. законе « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»
3. законе «О запрете отдельным категориям лиц открывать и иметь счета (вклады), хранить наличные денежные средства и ценности в иностранных банках»
4. законе «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов»

Вариант задания 17.

Правовое регулирование противодействия коррупции осуществляется на _____ уровнях управления:

1. международном и федеральном
2. международном, федеральном и региональном
3. международном, федеральном, региональном и местном
4. международном, федеральном, региональном, местном и локальном

Вариант задания 18.

Термин «реестр лиц, уволенных в связи с утратой доверия» содержится:

1. в Законе «О противодействии коррупции»
2. в Законе «О системе государственной службы Российской Федерации»
3. в Законе «О муниципальной службе в Российской Федерации»
4. во всех нормативных актах, указанных в качестве вариантов ответа на этот вопрос

Вариант задания 19.

Признаки посредничества при получении взятки раскрываются в:

1. уголовном кодексе РФ
2. кодексе РФ об административных правонарушениях
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 20.

Содержание предмета коммерческого подкупа раскрывается в:

1. уголовном кодексе РФ
2. законе «О государственной гражданской службе»
3. гражданском кодексе
4. законе «О противодействии коррупции»

Вариант задания 21.

Не представляют сведений о своих доходах, имуществе и обязательствах имущественного характера:

1. граждане, призываемые на военную службу
2. граждане, поступающие на обучение в образовательные организации высшего образования, находящиеся в ведении федерального органа исполнительной власти в области обеспечения безопасности
3. граждане, претендующие на замещение должностей руководителей муниципальных поликлиник
4. граждане, претендующие на замещение должностей в Центральном банке Российской Федерации

Вариант задания 22.

В содержание действий по борьбе с коррупцией не входит:

1. выявление причин коррупционных правонарушений
2. выявление коррупционных правонарушений
3. раскрытие коррупционных правонарушений
4. минимизация последствий коррупционных правонарушений

Вариант задания 23.

В содержание действий по борьбе с коррупцией не входит:

1. ликвидация последствий коррупционных правонарушений

2. пресечение коррупционных правонарушений
3. предупреждение коррупционных правонарушений
4. расследование коррупционных правонарушений

Вариант задания 24.

Мерой по минимизации и (или) ликвидации последствий коррупционных правонарушений следует считать:

1. увольнение должностного лица за коррупционное правонарушение
2. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
3. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
4. развитие институтов парламентского и общественного контроля

Вариант задания 25.

Мерой по минимизации и (или) ликвидации последствий коррупционных правонарушений является:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
3. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям
4. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей

Вариант задания 26.

К мерам по борьбе с коррупцией относится:

1. обязанность служащих по предотвращению и урегулированию конфликта интересов
2. антикоррупционная экспертиза нормативных правовых актов
3. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей
4. увольнение должностного лица за коррупционное правонарушение

Вариант задания 27.

К мерам по борьбе с коррупцией относится:

1. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
2. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
3. поощрение длительной безупречной работы
4. рассмотрение антикоррупционной практики в органах власти

Вариант задания 28.

К мерам по борьбе с коррупцией не относится:

1. установление оснований для освобождения (недопущения) от должности в случае представления недостоверных сведений о доходах
2. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
3. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям
4. обязанность служащих по предотвращению и урегулированию конфликта интересов

Вариант задания 29.

К мерам по борьбе с коррупцией не относится:

1. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
2. привлечение физических лиц к ответственности за коррупционные правонарушения
3. представление сведений о доходах, расходах, имуществе служащих и их родственников
4. обязанность служащих сообщать о попытках склонения их к коррупционным правонарушениям

Вариант задания 30.

К мерам по профилактике коррупции не относится:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. формирование нетерпимого отношения к коррупции в обществе
3. установление квалификационных требований к претендентам на занятие должностей
4. развитие институтов парламентского и общественного контроля

Вариант задания 31.

К мерам по профилактике коррупции не относится:

1. ведение реестра лиц, уволенных в связи с утратой доверия
2. антикоррупционная экспертиза нормативных правовых актов
3. рассмотрение антикоррупционной практики в органах власти
4. поощрение длительной безупречной работы

Вариант задания 32.

Х. позвонил Ж., сообщив ей, что ее сын находится под следствием, а для того, чтобы закрыть дело, нужно передать следователю через Х. взятку в сумме 100 тысяч рублей. Вместе с тем, получив деньги от Ж., Х. использовал их для личного обогащения. К данной ситуации применяются:

1. следует применить положения Уголовного кодекса РФ о мошенничестве
2. нужно применить положения Уголовного кодекса РФ о коммерческом подкупе
3. необходимо использовать нормы Уголовного кодекса РФ о взятке
4. требуется применение статьи Уголовного кодекса РФ о присвоении (растрате)

Вариант задания 33.

Служащий городской администрации З. был уволен с занимаемой должности за то, что в свободное от работы время занимался личным подсобным хозяйством, излишки продукции которого продавал на местном рынке.

К данной ситуации применяются положения:

1. закона «О муниципальной службе в РФ»
2. закона «О государственной гражданской службе РФ»
3. закона «О противодействии коррупции»
4. закона « О контроле за соответствием расходов лиц, замещающих государственные должности, и иных лиц их доходам»

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{УК-11}

Предупреждает коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коррупционным преступлением является:

1. дача взятки
2. провокация взятки
3. убийство

4.кража

Вариант задания 2.

Получение взятки может быть обусловлено:

- 1.авторским гонораром физического лица
- 2.получением чиновником денег от продажи личного автомобиля
- 3.попустительством по службе нижестоящему должностному лицу
- 4.хранением государственным служащим в кабинете забытой посетителем вещи

Вариант задания 3.

Получение взятки может осуществляться:

- 1.только лично
- 2.только через посредника
- 3.лично и через посредника
- 4.только через посредника — физическое лицо

Вариант задания 4.

Субъектом получения взятки не является:

- 1.должностное лицо
- 2.простой субъект преступления
- 3.должностное лицо публичной международной организации
- 4.иностранное должностное лицо

Вариант задания 5.

Лицо освобождается от ответственности за дачу взятки, если оно:

- 1.передало менее половины обусловленной суммы взятки
- 2.признало вину в даче взятки
- 3.было вынуждено дать взятку под угрозой шантажа со стороны должностного лица
- 4.разместило информацию о даче взятки своем аккаунте в социальных сетях

Вариант задания 6.

Размер взятки не определяется в размере:

- 1.значительном
- 2.крупном
- 3.особо крупном
- 4.особо значительном

Вариант задания 7.

Передача взятки совершается с виной в виде:

- 1.косвенного умысла
- 2.прямого умысла
- 3.преступного легкомыслия
- 4.преступной небрежности

Вариант задания 8.

Субъектом получения взятки является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет
- 3.18 лет
- 4.21 года

Вариант задания 9.

Если лицо, передавая материальные ценности должностному лицу, полагало, что передает их на общественные нужды, однако должностное лицо использовало их для личного обогащения, то данное преступление является:

1. дачей взятки
2. получением взятки
3. мошенничеством
4. растратой чужого имущества

Вариант задания 10.

Взятка в значительном размере должна превышать:

1. 10 тысяч рублей
2. 25 тысяч рублей
3. 50 тысяч рублей
4. 100 тысяч рублей

Вариант задания 11.

Взятка в особо крупном размере должна превышать:

1. 500 тысяч рублей
2. 750 тысяч рублей
3. 1 миллион рублей
4. 1, 5 миллиона рублей

Вариант задания 12.

Коммерческим подкупом может не являться:

1. передача директору организации, акций за сокращение производства товаров
2. вручение индивидуальному предпринимателю подарка родителями на день рождения
3. строительство жилого дома директору коммерческой организации за заключение сделки по более низкой цене
4. устройство детей председателя кооператива в элитное учебное заведение за возможность занять должность в правлении кооператива

Вариант задания 13.

Коммерческим подкупом может не являться...

1. получение директором предприятия исключительных прав на производство науки за трудоустройство на предприятии родственника автора произведения
2. назначение работника на вышестоящую должность в связи с наличием опыта работы
3. продажа контрольного пакета акций по заниженной цене юридическому лицу за возможность родственника директора съездить на отдых
4. отчуждение земельного участка директором юридического лица за пополнение коллекции картин

Вариант задания 14.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа не может выступать:

1. председатель производственного кооператива
2. руководитель общественного объединения
3. совет директоров акционерного общества
4. директор учреждения

Вариант задания 15.

Если лицо получает от кого-либо деньги или иные ценности якобы для передачи лицу, выполняющему управленческие функции в коммерческой или иной организации, в качестве предмета коммерческого подкупа и, не намереваясь этого делать, присваивает их, содеянное им следует квалифицировать как:

1. кражу
2. присвоение
3. посредничество в коммерческом подкупе
4. мошенничество

Вариант задания 16.

Передача предмета коммерческого подкупа лицу, выполняющему управленческие функции в организации характеризуется:

1. преступной небрежностью
2. прямым умыслом
3. преступной самоуверенностью
4. косвенным умыслом

Вариант задания 17.

Получение предмета коммерческого подкупа отличается мотивом:

1. личной заинтересованности
2. личной безответственности
3. крайней необходимости
4. корысти

Вариант задания 18.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа является лицо, достигшее возраста:

1. 14 лет
2. 21 года
3. 16 лет
4. 18 лет

Вариант задания 19.

Лицо освобождается от уголовной ответственности за получение предмета коммерческого подкупа, если оно:

1. добровольно сообщило о совершенном преступлении в правоохранительный орган
2. активно содействовало раскрытию преступления
3. стало жертвой угроз со стороны лица, передавшего предмет коммерческого подкупа
4. не было привлечено к уголовной ответственности в установленный срок давности

Вариант задания 20.

Мелкий коммерческий подкуп не может превышать:

1. 25 тысяч рублей
2. 1 тысячи рублей
3. 10 тысяч рублей
4. 50 тысяч рублей

Вариант задания 21.

Значительный размер коммерческого подкупа должен превышать:

1. 10 тысяч рублей
2. 25 тысяч рублей
3. 15 тысяч рублей

4.20 тысяч рублей

Вариант задания 22.

Особо крупный размер коммерческого подкупа должен превышать:

- 1.150 тысяч рублей
- 2.500 тысяч рублей
- 3.900 тысяч рублей
- 4.1 миллион рублей

Вариант задания 23.

Отягчающим ответственность за мелкий коммерческий подкуп основанием является:

- 1.наличие судимости за коммерческий подкуп
- 2.неоднократность совершения коммерческого подкупа
- 3.значительный ущерб
- 4.прямой умысел

Вариант задания 24.

Мерой, предпринимаемой юридическим лицом для предупреждения коррупции в организации, не является:

- 1.сотрудничество с правоохранительными органами
- 2.принятие кодекса профессиональной этики работников
- 3.увольнение работников, заподозренных в коррупции
- 4.создание структурного подразделения, ответственного за профилактику коррупции

Вариант задания 25.

Должностное лицо органа местного самоуправления может быть уволено в связи с утратой доверия, в случае, если оно:

- 1.участвует на платной основе в деятельности органа управления коммерческой организации
- 2.участвует на безвозмездной основе в деятельности правления жилищного кооператива
- 3.лично участвует в написании научного исследования
- 4.рисует картины и реализует их через художественные выставки

Вариант задания 26.

Лицо, занимающее государственную должность, имеет право принимать подарки от физических и юридических лиц в связи с исполнением должностных полномочий:

- 1.на день рождения
- 2.в связи с повышением по должности
- 3.в рамках протокольных мероприятий
- 4.в связи с юбилейной датой замещения государственной должности

Вариант задания 27.

Наиболее суровым видом ответственности за коррупцию является ответственность:

- 1.уголовная
- 2.административная
- 3.гражданско-правовая
- 4.дисциплинарная

Вариант задания 28.

За коррупционную деятельность может наступить:

- 1.уголовная ответственность

2. административная ответственность
3. дисциплинарная ответственность
4. все виды ответственности, указанные в этом вопросе

Вариант задания 29.

В случае склонения муниципального служащего к совершению коррупционного правонарушения, он обязан:

1. воздержаться от его совершения
2. сообщить об этом работодателю
3. провести воспитательную беседу с лицом, склоняющим его к совершению правонарушения
4. прекратить общение с лицом, склоняющим его к совершению правонарушения

Вариант задания 30.

Не представляют сведений о своих доходах граждане:

1. претендующие на замещение должностей муниципальной службы
2. претендующие на замещение должностей руководителей государственных учреждений
3. призываемые на военную службу
4. служащие Центрального Банка

Вариант задания 31.

На допросе у следователя Н. сказал, что знал о коррупционной деятельности своего начальника. В данной ситуации Н. является:

1. соучастником
2. свидетелем
3. потерпевшим
4. обвиняемым

Вариант задания 32.

В результате аварии в квартире М. было залито водой находившееся этажом ниже жилое помещение Н. Сын М., являясь сотрудником полиции, с целью устранения претензий Н. к своей матери, во время разговора с ним предъявил служебное удостоверение. Н. назвал действия сына М. коррупцией

Кто из них прав?

1. прав сотрудник полиции М.
2. прав владелец жилого помещения Н.
3. оба правы
4. оба не правы

Вариант задания 33.

Коррупциогенными факторами не являются положения нормативных правовых актов:

1. ослабляющие ответственность должностных лиц за коррупционные правонарушения
2. устанавливающие для правоприменителя необоснованно широкие пределы усмотрения
3. устанавливающие возможность необоснованного применения исключений из общих правил
4. содержащие трудновыполнимые требования к гражданам

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗУК-11

Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые основы противодействия коррупции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коррупционным преступлением не является:

- 1.коммерческий подкуп
- 2.незаконное участие в предпринимательской деятельности
- 3.получение взятки
- 4.отказ в предоставлении гражданину информации

Вариант задания 2.

Получение взятки не может быть обусловлено:

- 1.оказанием услуг имущественного характера
- 2.воздержанием от исполнения полномочий
- 3.сокращением срока рассмотрения обращения
- 4.выполнением обязанностей члена семьи

Вариант задания 3.

Получение взятки признается окончанным с момента получения:

- 1.всей суммы взятки
- 2.значительной части суммы взятки
- 3.более половины суммы взятки
- 4.части взятки, независимо от обусловленной суммы

Вариант задания 4.

Лицо не освобождается от ответственности за дачу взятки, если оно:

- 1.активно содействовало раскрытию преступления
- 2.отказалось передать оставшуюся часть взятки
- 3.стало жертвой вымогательства взятки
- 4.добровольно сообщило в уполномоченный орган власти о факте передачи взятки

Вариант задания 5.

Мелкая взятка не может превышать:

- 1.10 тысяч рублей
- 2.100 тысяч рублей
- 3.5 тысяч рублей
- 4.50 тысяч рублей

Вариант задания 6.

Получение взятки совершается с виной в виде:

- 1.косвенного умысла
- 2.прямого умысла
- 3.преступного легкомыслия
- 4.преступной небрежности

Вариант задания 7.

Субъектом дачи взятки является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет
- 3.18 лет

4.21 года

Вариант задания 8.

Обязательным мотивом коррупционного преступления является:

- 1.личная заинтересованность
- 2.корысть
- 3.мания величия
- 4.вседозволенность

Вариант задания 9.

Если физическое лицо, обманным путем сообщило потерпевшему, что материальные ценности необходимы для передачи взятки должностному лицу, однако полученные ценности использовало для личного обогащения, то данное преступление следует квалифицировать как:

- 1.посредничество при передаче взятки
- 2.мошенничество
- 3.служебный подлог
- 4.получение взятки

Вариант задания 10.

Взятка в крупном размере должна превышать:

- 1.100 тысяч рублей
- 2.150 тысяч рублей
- 3.250 тысяч рублей
- 4.500 тысяч рублей

Вариант задания 11.

Коммерческим подкупом является передача лицу, выполняющему управленческие функции в организации:

- 1.только денег
- 2.только имущественных прав
- 3.только ценных бумаг
- 4.денег, ценных бумаг и иного имущества

Вариант задания 12.

Коммерческим подкупом является получение лицом, выполняющим управленческие функции в организации:

- 1.только денег
- 2.только имущественных прав
- 3.только ценных бумаг
- 4.денег, ценных бумаг и иного имущества

Вариант задания 13.

Субъектом получения предмета коммерческого подкупа может выступать:

- 1.должностное лицо
- 2.простое физическое лицо
- 3.юридическое лицо
- 4.член правления акционерного общества

Вариант задания 14.

Коммерческий подкуп считается завершенным с момента:

- 1.получения предмета коммерческого подкупа лицом, выполняющим управленческие функции в организации
- 2.взаимной договоренности сторон об условиях передачи предмета коммерческого подкупа
- 3.совершения действий получателя коммерческого подкупа в пользу дающего лица
- 4.выявления факта совершения коммерческого подкупа правоохрнительными органами

Вариант задания 15.

Получение предмета коммерческого подкупа лицом, выполняющим управленческие функции в организации характеризуется:

- 1.преступной небрежностью
- 2.преступной самоуверенностью
- 3.прямым умыслом
- 4.косвенным умыслом

Вариант задания 16.

Передача предмета коммерческого подкупа отличается мотивом:

- 1.корысти
- 2.личной заинтересованности
- 3.личной безответственности
- 4.крайней необходимости

Вариант задания 17.

Субъектом передачи предмета коммерческого подкупа является лицо, достигшее возраста:

- 1.14 лет
- 2.16 лет
- 3.18 лет
- 4.21 года

Вариант задания 18.

Лицо освобождается от уголовной ответственности за передачу предмета коммерческого подкупа, если оно:

- 1.передало менее половины обусловленной суммы коммерческого подкупа
- 2.добровольно признало вину в передаче предмета коммерческого подкупа
- 3.сообщило о совершенном преступлении в редакцию газеты
- 4.было вынуждено передать предмет коммерческого подкупа в случае его вымогательства

Вариант задания 19.

Лицо не освобождается от уголовной ответственности за передачу предмета коммерческого подкупа, если оно:

- 1.активно содействовало раскрытию преступления
- 2.потребовало от получателя возвращения переданного предмета подкупа
- 3.подверглось шантажу со стороны получателя коммерческого подкупа
- 4.добровольно сообщило в правоохрнительные органы о совершенном преступлении

Вариант задания 20.

Коммерческий подкуп не может быть совершен в размере:

- 1.крупном
- 2.особо крупном

- 3.значительном
- 4.особо значительном

Вариант задания 21.

Крупный размер коммерческого подкупа должен превышать:

- 1.50 тысяч рублей
- 2.80 тысяч рублей
- 3.100 тысяч рублей
- 4.150 тысяч рублей

Вариант задания 22.

Отягчающим ответственность посредника коммерческого подкупа основанием не является:

- 1.особая жестокость
- 2.совершение преступления в составе организованной группы
- 3.крупный размер
- 4.особо крупный размер

Вариант задания 23.

Должностное лицо, уволенное в связи с утратой доверия за совершение коррупционного преступления, подлежит включению в специальный:

- 1.реестр
- 2.кадастр
- 3.реестр
- 4.рескрипт

Вариант задания 24.

Должностное лицо органа государственной власти не может быть уволено в связи с утратой доверия, в случае, если оно:

- 1.занимается предпринимательской деятельностью
- 2.ведет личное подсобное хозяйство
- 3.не представило сведений о доходах своего несовершеннолетнего ребенка
- 4.не приняло мер к урегулированию конфликта интересов, стороной которого оно является

Вариант задания 25.

За коррупционную деятельность несут ответственность:

- 1.только российские граждане
- 2.только должностные лица
- 3.юридические лица, иностранные граждане и лица без гражданства
- 4.все перечисленные в тестовом вопросе лица

Вариант задания 26.

Должностное лицо, ставшее стороной в конфликте интересов, обязано:

- 1.уволиться со службы
- 2.взять самоотвод
- 3.сообщить о конфликте интересов в правоохранительные органы
- 4.продолжить исполнение своих полномочий

Вариант задания 27.

Личная заинтересованность должностного лица в конфликте интересов не проявляется в:

1. возможности получения доходов
2. наличия родственных связей
3. наличия имущественных отношений
4. наличия религиозных отношений

Вариант задания 28.

Основные направления государственной политики в области противодействия коррупции определяет:

1. Президент РФ
2. Правительство РФ
3. Федеральное Собрание РФ
4. Счетная палата РФ

Вариант задания 29.

Государственный служащий, не сообщивший работодателю о факте склонения его к совершению коррупционного правонарушения:

1. подлежит увольнению
2. временно отстраняется от исполнения обязанностей
3. понижается в должности
4. предупреждается о неполном служебном соответствии

Вариант задания 30.

К мерам по профилактике коррупции относится:

1. развитие институтов общественного контроля
2. введение антикоррупционных стандартов
3. совершенствование системы и структуры государственных органов
4. обеспечение независимости средств массовой информации

Вариант задания 31.

К основным принципам антикоррупционной экспертизы нормативных правовых актов не относится:

1. научность экспертизы
2. обязательность проведения
3. обоснованность результатов
4. компетентность проверяющих лиц

Вариант задания 32.

Разногласия, возникающие при оценке указанных в заключении органа власти коррупциогенных факторов, разрешаются:

1. Правительством РФ
2. Прокуратурой РФ
3. в судебном порядке
4. федеральным органом юстиции

Вариант задания 33.

Независимую антикоррупционную экспертизу нормативных правовых актов вправе проводить:

1. общественные организации
2. органы местного самоуправления
3. международные организации

4.Прокуратура РФ

Вариант задания 34.

Аккредитация независимых экспертов для проведения экспертизы нормативных правовых актов проводится:

1. Министерством юстиции РФ
2. Федеральной службой правового надзора
3. Правительством РФ
4. Министерством внутренних дел

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-1} Знает принципы работы современных информационных технологий

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые системы для решения задач профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): Знает принципы работы современных информационных технологий
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Цифровизация общества**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Федеральный проект «Искусственный интеллект»**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Установите соответствие между этапом в национальной системе цифровой маркировки товаров «Честный ЗНАК» и его наименованием

Этап	Наименование
1. Первый	А. продажа товара на кассе, вывод кода из оборота
2. Второй	Б. сканирование кода товара в магазине и размещение его на полке
3. Третий	В. производитель наносит цифровой код на товар
4. Четвертый	Г. Проверка легальности товара через мобильное приложение «Честный ЗНАК»
5. Пятый	Д. фиксирование всего пути товара
	Е. утилизация контрафактной продукции

Вариант задания 2.

Национальная система цифровой маркировки «Честный ЗНАК» использует

1. Big Data
2. Data Matrix код
3. Data Engineering
4. Data Analysis

Вариант задания 3.

К принципам работы национальной системы цифровой маркировки «Честный ЗНАК» НЕ относится

1. прозрачность всех процессов
2. честность перед потребителем
3. помощь в распространении контрафактной продукции
4. прослеживаемость от производства и логистики до отслеживания продаж

Вариант задания 4.

Национальная система маркировки и прослеживания продукции, использующая специальный цифровой код и гарантирующая подлинность и качество товара, основной задачей которой является повышение уровня безопасности россиян, борьба с контрафактом и некачественными аналогами

1. «Техэксперт»
2. ФГИС «АРШИН»
3. «Честный ЗНАК»
4. ФГИС «Меркурий»

Вариант задания 5.

ФГИС «Меркурий» в своей работе использует зафиксированные действия с продуктами животного происхождения с помощью

1. QR кодов
2. Data Matrix кодов
3. кода-проверки (крипто-хвоста)
4. ВСД с уникальным идентификатором UUID

Вариант задания 6.

Федеральная государственная система для надзора за сельхозпродукцией, где для фиксирования перемещения товара используются ветеринарные сопроводительные документы

1. «Техэксперт»
2. «АРШИН»
3. «Меркурий»
4. «БЕРЕСТА»

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Автоматическая фиксация и обработка изображений неподвижных и движущихся объектов при помощи компьютерных средств – это

1. машинное зрение
2. умная упаковка
3. искусственный интеллект
4. дополненная реальность

Вариант задания 2.

Система, которая позволит упростить надзор за технологическим процессом, отбросить необходимость реального присутствия мастера или работника на месте для устранения неполадки

1. умная упаковка
2. дополненная реальность (AR-технология)
3. компьютерное зрение

4. 3D-моделирование

Вариант задания 3.

Возможность изучить состав, срок изготовления, просмотреть презентацию с товаром или заглянуть внутрь упаковки с помощью мобильного приложения, не покупая при этом продукт, является цифровой технологией

1. автоматическая идентификация
2. анализ данных
3. машинное зрение
4. умная упаковка

Вариант задания 4.

Визуальные системы машинной оценки качества продукции позволяющие с максимальной точностью определить брак продукции, проконтролировать состав и отсутствие примесей, осуществить мониторинг свежести продуктов и контроль соблюдения технологических параметров – это:

1. RFID-метки
2. машинное зрение
3. датчики качества продукции
4. Big Data

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Комплекс программных средств, обеспечивающих управление работой всех аппаратных устройств и доступ пользователя к ним, называется...

1. операционной системой
2. интерфейсом
3. пакетом прикладных программ
4. утилитой

Вариант задания 2.

К операционным системам относится...

1. UNIX
2. ADoBe
3. ABM PC
4. API

Вариант задания 3.

Linux является...

1. операционной системой
2. служебным программным обеспечением
3. пакетом прикладных программ
4. системой программирования

Вариант задания 4.

Основными компонентами системного программного обеспечения компьютера являются...

1. обрабатывающие программы и система автоматизации программирования
2. операционная система и система программирования
3. пакеты прикладных программ
4. монитор и супервизор

Вариант задания 5.

Стандартное средство Windows, позволяющее быстро получить данные о компьютере и его операционной системе – это...

1. программа «Системный администратор»
2. панель управления
3. диспетчер задач
4. программа «Сведения о системе»

Вариант задания 6.

Ядро операционной системы можно отнести к _____ программному обеспечению

1. системному
2. служебному
3. тестовому
4. прикладному

Вариант задания 7.

Операционные системы по реализации пользовательского интерфейса разделяются на...

1. графические и неграфические
2. общие и частные
3. локальные и глобальные
4. программные и аппаратные

Вариант задания 8.

В основные функции операционной системы не входит...

1. разработка программ для ЭВМ
2. организация файловой структуры
3. управление ресурсами компьютера
4. обеспечение диалога с пользователем

Вариант задания 9.

Драйверы – это...

1. программы для согласования работы внешних и внутренних устройств компьютера
2. программы для ознакомления пользователя с принципами устройства компьютера
3. технические устройства
4. системы автоматизированного проектирования

Вариант задания 10.

Архиваторами называют программы, которые...

1. выполняют шифрование информации
2. осуществляют упаковку и распаковку файлов
3. переводят исходный текст программы на язык машинных команд
4. проверяют в тексте синтаксические ошибки

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Среди предложенных ниже названий выберите технологии НТИ, которые не относятся к сквозным

1. новые производственные технологии
2. большие данные
3. искусственный интеллект
4. цифровые технологии в образовании

Вариант задания 2.

Выберете проект, целью которого является: доступность новых цифровых сервисов для улучшения комфорта и качества жизни граждан, снижения издержек и развитие бизнеса, формирования конкуренции

1. национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации»
2. национальная программа «Большие данные»
3. национальная программа «Искусственный интеллект»
4. национальная программа «Цифровые технологии в образовании»

Вариант задания 3.

Среди предложенных ниже вариантов выберите критерий, не характеризующий эффективность информационного общества

1. технологический
2. пространственный
3. экономический
4. образовательный

Вариант задания 4.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является создание конкурентоспособной, устойчивой и безопасной инфраструктуры высокоскоростной передачи данных, доступной для всех граждан, бизнеса и органов власти

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Кадры для цифровой экономики»
4. федеральный проект «Информационная безопасность»

Вариант задания 5.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является поэтапная разработка и реализация законодательных инициатив, направленных на снятие первоочередных барьеров, препятствующих развитию цифровой экономики, и созданию благоприятного правового поля для реализации в российской юрисдикции проектов цифровизации

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Кадры для цифровой экономики».
4. федеральный проект «Информационная безопасность»

Вариант задания 6.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является создание и реализация подходов по содействию гражданам в освоении ключевых компетенций цифровой экономики, обеспечении массовой цифровой грамотности и персонализации образования

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Кадры для цифровой экономики»

4. федеральный проект «Информационная безопасность»

Вариант задания 7.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является создание устойчивости и безопасности информационной инфраструктуры, конкурентоспособности отечественных разработок и технологий информационной безопасности и выстроенность эффективной системы защиты прав и законных интересов личности, бизнеса и государства от угроз информационной безопасности

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Кадры для цифровой экономики»
4. федеральный проект «Информационная безопасность»

Вариант задания 8.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является обеспечение технологической независимости государства, возможности коммерциализации отечественных исследований и разработок, а также ускорение технологического развития российских компаний и обеспечение конкурентоспособности разрабатываемых ими продуктов и решений на рынке

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Цифровые технологии»
4. федеральный проект «Информационная безопасность»

Вариант задания 9.

Выберете федеральный проект, основной задачей которого является создание мероприятий цифровой трансформации системы государственного управления, которые обеспечивают новый уровень предоставления услуг, необходимых для повышения качества жизни граждан и развития бизнеса

1. федеральный проект «Информационная инфраструктура»
2. федеральный проект «Нормативное регулирование цифровой среды»
3. федеральный проект «Цифровые технологии»
4. федеральный проект «Цифровое государственное управление»

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете ответ, который Стратегия научно-технологического развития определяет как объективно требующую реакции со стороны государства совокупность проблем, угроз и возможностей, сложность и масштаб которых таковы, что они не могут быть решены, устранены или реализованы исключительно за счет увеличения ресурсов

1. большие вызовы
2. большие данные
3. искусственный интеллект
4. цифровые технологии в образовании

Вариант задания 2.

Выберете ответ, который из предложенных ниже вариантов не является названием рынков Национальной технологической инициативы

1. хелснет
2. теплонет
3. технет

4. энерджинет

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2 ОПК-1 Использует современные информационные технологии для решения профессиональных задач

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые системы для решения задач профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологии обработки текстовой информации. Электронные таблицы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Подготовка данных для исследований с применением методов искусственного интеллекта**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Выбор алгоритма для исследований с применением методов искусственного интеллекта**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Настройка параметров алгоритма для исследований с применением методов искусственного интеллекта**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Рекомендательные системы**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Системы поддержки принятия решений**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую продукцию необходимо маркировать в национальной системе цифровой маркировки «Честный ЗНАК»?

1. молочную продукцию
2. мясную продукцию
3. рыбную продукцию
4. хлебопекарную продукцию

Вариант задания 2.

Какая продукция НЕ входит в список подконтрольной продукции, на которую оформляют ВСД для дальнейшей фиксации во ФГИС «Меркурий»?

1. мясо и продукты из мяса всех типов
2. вода питьевая, в т.ч. минеральная и лечебно-профилактическая
3. молоко и продукты из молока
4. мед натуральный, прополис, воск

Вариант задания 3.

Почему необходимо наносить цифровую маркировку «Честный ЗНАК» на продукцию?

1. нужно прослеживать движение продукции на производстве
2. маркировка снижает распространение всех видов нелегальной продукции
3. на производстве роботы с помощью машинного зрения таким образом определяют брак продукции
4. маркировка считывается датчиками качества и передается в систему госреестра для идентификации продукции

Вариант задания 4.

Ветеринарно-сопроводительные документы ФГИС «Меркурий» оформляют

1. на процессы производства, хранения, транспортировки, утилизации продукции

2. на продукты нефтегазовой отрасли
3. на продукты растительного происхождения
4. на продукты животного происхождения

Вариант задания 5.

При «обороте» молока молокоперерабатывающему предприятию необходимо работать в

1. ФГИС «Меркурий» и НС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
2. НС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
3. ФГИС «Меркурий» и ФГИС «АРШИН»
4. ФГИС «БЕРЕСТА» и ФГИС «Меркурий»

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К цифровым технологиям, которые применяются в пищевой промышленности, НЕ относится

1. умная упаковка
2. датчики качества продукции
3. искусственный интеллект
4. рекуррентные нейросети

Вариант задания 2.

Для идентификации товаров и отслеживания перемещения партий по производственным цехам или по маршруту от завода до потребителя используется

1. анализ данных
2. дополненная реальность
3. автоматическая идентификация продукта
4. умная упаковка

Вариант задания 3.

Знаки, позволяющие отслеживать перемещение товаров, как внутри производственного помещения, так и за его пределами, позволяя тем самым оптимизировать производственные и логистические процессы предприятий, начиная от планирования запасов и заканчивая полным мониторингом пути продукта к конечному покупателю

1. RFID-метки
2. датчики качества продукции
3. единый знак обращения на рынке
4. маркировка продукции

Вариант задания 4.

Возможность собирать, анализировать и обрабатывать огромные объемы данных, а затем последовательно повышать эффективность производства при помощи автоматизированной робототехники и как результат получать более качественный продукт при меньших эксплуатационных расходах позволяет

1. ФГИС «Меркурий»
2. RFID-метки
3. НС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
4. Big Data

Вариант задания 5.

В пищевом производстве элементом системы распределенных реестров (технология блокчейн), способствующей повышению прозрачности всех этапов жизненного цикла продукции является

1. ФГИС «АРЦИН»
2. ФГИС «Меркурий»
3. ФГИС «БЕРЕСТА»
4. СС «Техэксперт»

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Шаблоны в MS Word используются для...

1. замены ошибочно написанных слов
2. копирования одинаковых частей документа
3. использования установленных параметров форматирования
4. вставки в документ графики

Вариант задания 2.

Форматирование в MS Word невозможно применить к...

1. колонтитулу
2. имени файла
3. номеру страницы
4. рисунку

Вариант задания 3.

Изменение параметров страницы возможно...

1. только перед редактированием документа
2. перед распечаткой документа
3. только после окончательного редактирования документа
4. в любое время

Вариант задания 4.

Разделы документа MS Word могут иметь...

1. различные стили
2. различные параметры форматирования страниц
3. различные панели инструментов
4. различные пункты меню

Вариант задания 5.

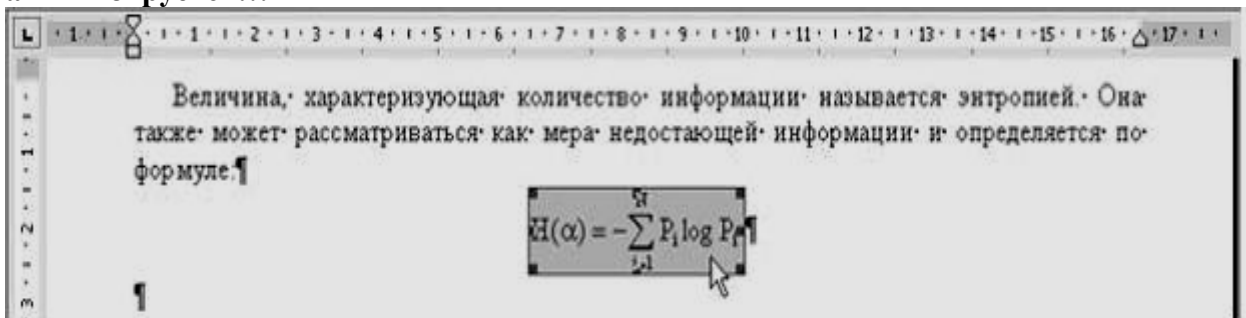
Одинарный щелчок левой клавишей мыши в MS Word, когда курсор имеет вид, представленный на рисунке, приводит к выделению...

АГРЕГИРОВАННЫЙ БАЛАНС					
АКТИВ	2000, Декабрь	2001, Декабрь	2002, Декабрь	2003, Декабрь	2004, Декабрь
1. Внеоборотные активы	4755,8	4857,9	4877,5	4887,3	4948,2
2. Оборотные активы	4757,7	4668,9	4619,0	4813,3	4744,0
2.1. Запасы и затраты	2505,4	2541,0	2576,5	2842,4	2877,9
2.2. Краткосрочная дебиторская задолженность	1907,2	1796,8	1686,4	1576,1	1465,7
2.3. Денежные средства и краткосрочные финансовые вложения	277,2	302,0	326,8	351,6	376,3
2.4. Прочие оборотные активы	67,9	29,1	29,3	43,3	24,0
Баланс	9513,5	9526,7	9496,5	9700,7	9692,2

1. одной ячейки таблицы
2. строки таблицы
3. столбца таблицы
4. ячеек по диагонали таблицы

Вариант задания 6.

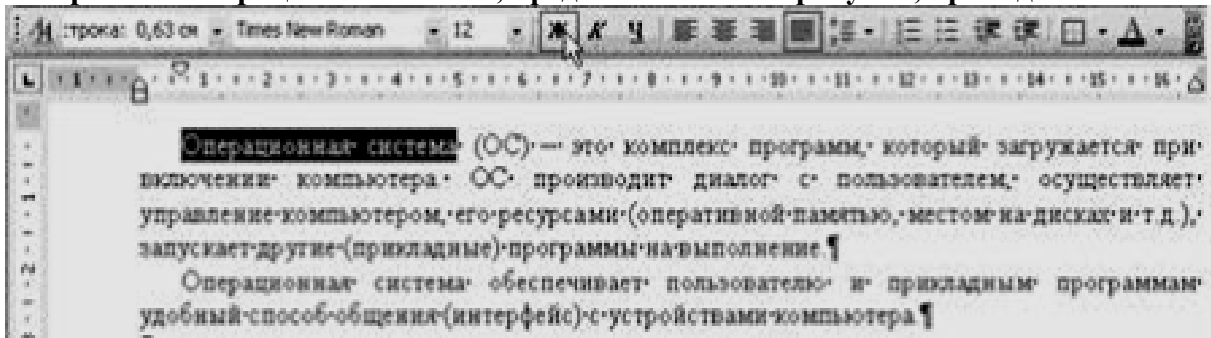
Двойным щелчком на внедренном объекте Microsoft Equation в MS Word активизируется...



1. редактор формул
2. режим трансформации объекта (формулы) в обычный текст
3. режим настройки изображения
4. режим расположения объекта поверх текста

Вариант задания 7.

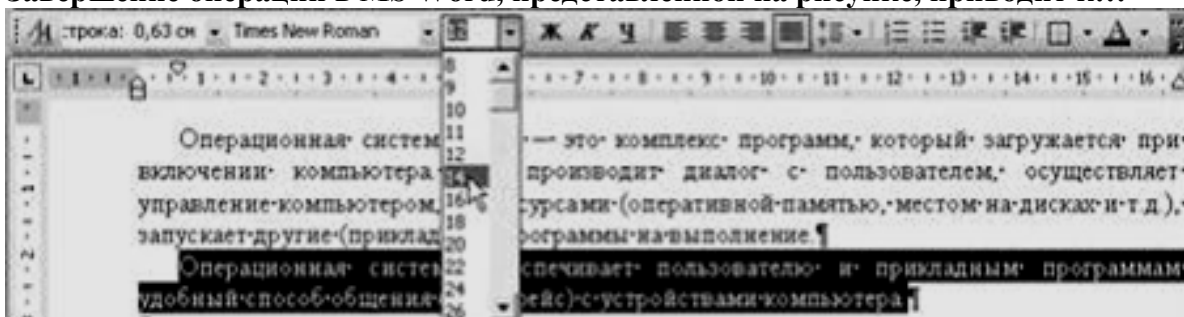
Завершение операции в MS Word, представленной на рисунке, приводит к...



1. установке отображения непечатаемых знаков
2. замене начертания шрифта с обычного на полужирный для текста всего документа
3. замене начертания шрифта с обычного на полужирный для выделенного фрагмента текста
4. замене начертания шрифта с обычного на курсив для выделенного фрагмента текста

Вариант задания 8.

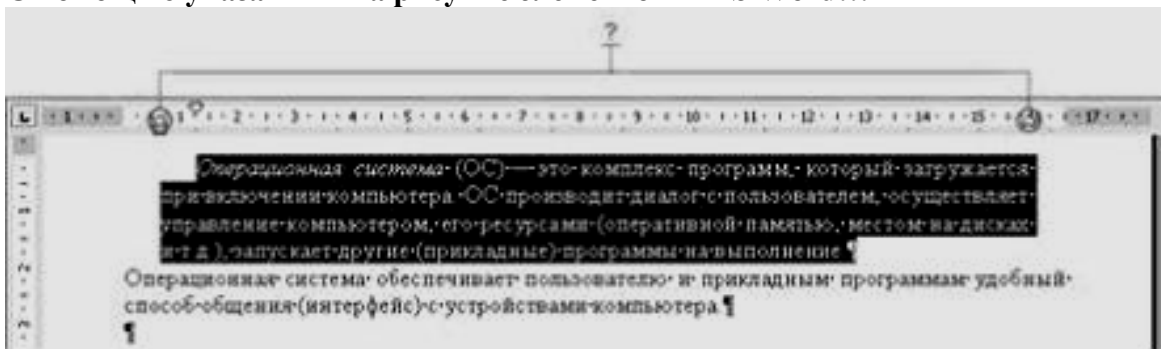
Завершение операции в MS Word, представленной на рисунке, приводит к...



1. изменению межстрочного интервала выделенного фрагмента текста
2. изменению размера шрифта выделенного фрагмента текста
3. изменению размера шрифта текста всего документа
4. увеличению отступа первой строки выделенного фрагмента текста

Вариант задания 9.

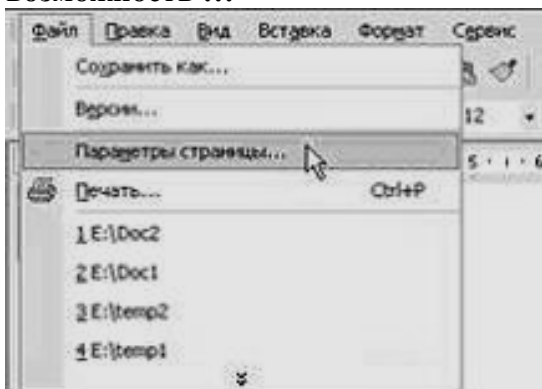
С помощью указанных на рисунке элементов в MS Word...



1. выставляются параметры страницы для печати документа
2. устанавливаются левая и правая границы для выделенного фрагмента текста
3. устанавливается выравнивание абзаца по ширине страницы
4. устанавливается левая и правая границы для всего документа

Вариант задания 10.

С помощью выделенного пункта меню программы MS Word, пользователь имеет возможность ...

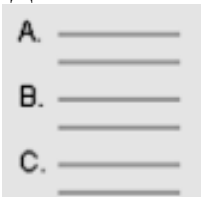


1. установить скорость прокрутки страницы и цвет фона
2. установить параметры абзаца на странице (например, выравнивание, интервал)
3. установить элементы форматирования документа (поля, ориентацию и размер страницы)

4. выбрать элементы управления (кнопки), которые будут добавлены на панели инструментов

Вариант задания 11.

Данный список относится к типу ...



1. нумерованный
2. маркированный
3. многоуровневый
4. специальный

Вариант задания 12.

Ориентация листа бумаги документа MS Word устанавливается...

1. при вставке номеров страниц
2. при задании способа выравнивания строк
3. в диалоговом окне «параметры страницы»
4. в диалоговом окне «параметры абзаца»

Вариант задания 13.

Использование разделов при подготовке текстового документа служит...

1. только для изменения порядка нумерации страниц документа
2. для изменения разметки документа в разных разделах
3. для сжатия документа
4. только для изменения разметки документа на одной странице

Вариант задания 14.

Отличие обычной сноски от концевой заключается в том, что...

1. количество концевых сносок ограничено
2. текст обычной сноски находится внизу текущей страницы, а концевой сноски – в конце всего документа
3. количество обычных сносок не ограничено
4. для выделения сносок используются различные символы

Вариант задания 15.

Количество стилей, используемых одновременно в документе для оформления текста...

1. не ограничено
2. равно количеству абзацев в документе
3. зависит от версии MS Word
4. не более 5

Вариант задания 16.

В приложении Word к базовым приемам работы относятся:

1. ввод текста, форматирование текста, выполнение расчетов, сохранение документа, построение графического отображения расчетов
2. редактирование текста, набор баз данных, печать документов, создание документа, выполнение расчетов

3. форматирование текста, создание структуры баз данных, сохранение документа, построение графического отображения расчетов, печать документа
4. создание документов, ввод текста, редактирование текста, форматирование текста, сохранение документа, печать документа

Вариант задания 17.

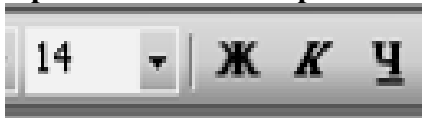
Предлагаемый набор действий в процессоре Word определяет назначение...



1. характера выравнивания текста
2. характера расположения текста в списках
3. характера расположения текста в колонках
4. вставку в текстовый документ таблиц

Вариант задания 18.

Предлагаемый набор действий в процессоре Word определяет назначение...



1. стиля шрифта
2. размера и начертания шрифта
3. видоизменения шрифта
4. гарнитуры шрифта

Вариант задания 19.

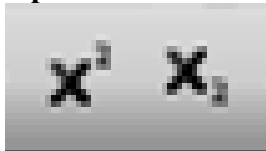
Предлагаемый набор действий в процессоре Word определяет назначение...



1. расположения текста в колонках
2. межстрочного интервала
3. расположения текста в списках
4. характера выравнивания текста

Вариант задания 20.

Предлагаемый набор действий в процессоре Word определяет назначение...



1. размера и начертания шрифта
2. гарнитуры шрифта
3. стиля шрифта
4. видоизменения шрифта

Вариант задания 21.

В ячейку электронной таблицы введено значение 5,67. При задании для данной ячейки Процентного формата с двумя десятичными знаками, будет отображено...

1. 567,00%
2. 0,567%

3. 567%
4. 56,7%

Вариант задания 22.

Диапазон ячеек A13:D31 электронной таблицы содержит...

1. 124 ячейки
2. 54 ячейки
3. 76 ячеек
4. 57 ячеек

Вариант задания 23.

Надпись в ячейке электронной таблицы «#ЗНАЧ!» означает, что...

1. ячейка содержит числовое значение
2. ячейка содержит любое значение
3. значение, используемое в формуле ячейки, имеет неправильный тип данных
4. ячейка содержит значение даты или времени

Вариант задания 24.

При объединении ячеек электронной таблицы 11,21,31, результирующая ячейка будет иметь значение...

	А	В	С
1	7	13	23
2			

1. 7
2. «пусто»
3. 13
4. 23

Вариант задания 25.

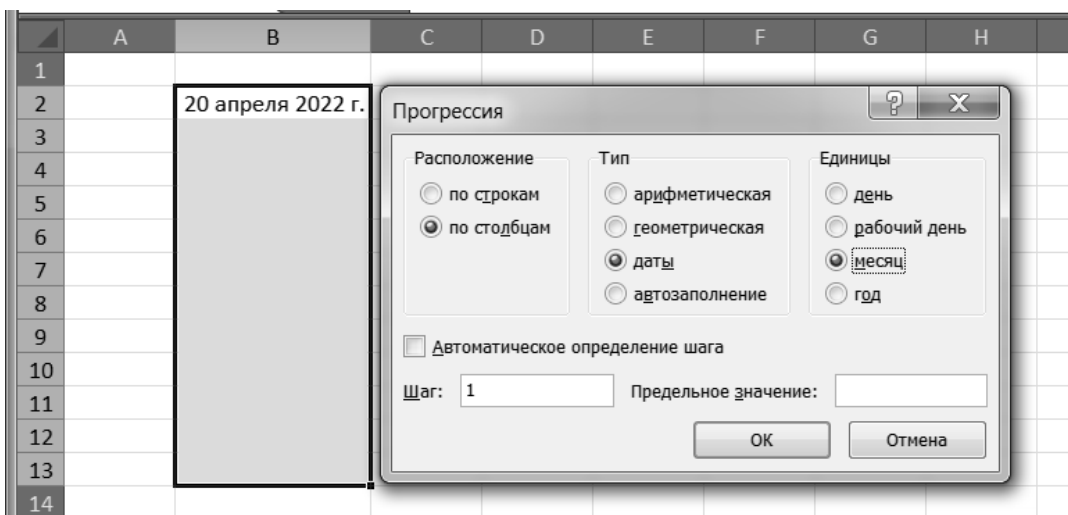
Пользователь работает с электронной таблицей и готов выполнить...

	А	В	С	Д	Е
1	1	2			
2				4	+
3					

1. копирование ячеек в строку ниже
2. перемещение ячеек
3. автозаполнение ячеек
4. удаление ячеек

Вариант задания 26.

В результате применения прогрессии значения выделенных ячеек электронной таблицы примут значения...



1. с 20 апреля 2022 г. до 3 апреля 2023 г
2. с 20 апреля 2022 г. до 3 мая 2022 г
3. с 20 апреля 2022 г. до 20 апреля 2023 г
4. с 20 апреля 2022 г. до 20 марта 2023 г

Вариант задания 27.

В ячейке электронной таблицы MS Excel задано число 2,3465. При числовом формате отображения с двумя десятичными знаками в данной ячейке будет отображаться...

1. 2,34
2. 2,36+E00
3. 2,35
4. 0,23

Вариант задания 28.

В ячейке электронной таблицы MS Excel задано число 2,3. При числовом формате отображения с двумя десятичными знаками в данной ячейке будет отображаться...

1. 2,3
2. 0,23
3. 0,23+E01
4. 2,30

Вариант задания 29.

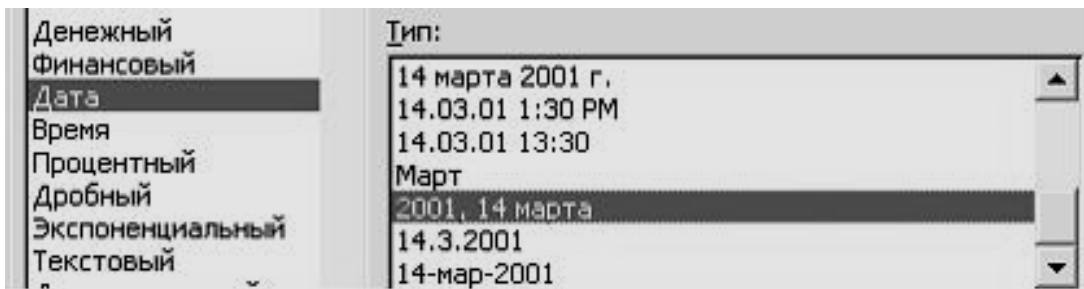
Представленный на рисунке диапазон ячеек электронной таблицы можно задать в виде...

	A	B	C	D
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

1. 44:22-32:36
2. 22:26;42:44
3. 22:26+42:44
4. 22:44:26

Вариант задания 30.

Для ячейки 22 электронной таблицы задан формат Дата с типом отображения, представленном на рисунке



Для получения даты 2022, 10 декабря в ячейку 22 необходимо ввести значение ...

1. 2022, 12, 10
2. декабрь,10,2022
3. 10.12.2022
4. 10 декабря 2022 г

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете характеристику, которая не относится к характеристикам больших данных

1. объем
2. разнообразие
3. скорость
4. актуальность

Вариант задания 2.

Выберете характеристику, которая относится к характеристикам больших данных

1. достоверность
2. доступность
3. смотрибельность
4. актуальность

Вариант задания 3.

Выберете название для строки таблицы данных

1. элемент данных
2. переменная
3. атрибут
4. признак

Вариант задания 4.

Выберете тип переменной, который соответствует характеристике «простейший тип переменных только с двумя вариантами значения»

1. бинарная
2. категориальная
3. целочисленная
4. непрерывная

Вариант задания 5.

Выберете тип переменной, который соответствует характеристике «тип переменных, с вариантами значений больше двух»

1. бинарная
2. категориальная
3. целочисленная

4. непрерывная

Вариант задания 6.

Выберете тип переменной, который соответствует характеристике «тип переменной, когда информация может быть представлена целым числом»

1. бинарная
2. категориальная
3. целочисленная
4. непрерывная

Вариант задания 7.

Выберете тип переменной, который соответствует характеристике «тип переменной, содержащий числа со знаками после запятой »

1. бинарная
2. категориальная
3. целочисленная
4. непрерывная

Вариант задания 8.

Среди перечисленных ниже вариантов выберите способ, не позволяющий избавиться от неполных данных

1. приближение
2. удаление
3. вычисление
4. заимствование

Вариант задания 9.

Среди перечисленных ниже вариантов выберите способ, который уменьшит объем анализируемых данных

1. приближение
2. удаление
3. вычисление
4. заимствование

Вариант задания 10.

Среди перечисленных ниже вариантов выберите способ, который приведет к более точным оценкам неполных значений

1. приближение
2. удаление
3. вычисление
4. заимствование

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Среди предложенных ниже вариантов выберите название класса алгоритмов, не используемого для анализа данных

1. обучение без учителя
2. обучение в развитии
3. обучение с учителем
4. обучение с подкреплением

Вариант задания 2.

Среди предложенных ниже вариантов выберите класса алгоритмов, используемый для поиска скрытых закономерностей в наборе данных

1. обучение без учителя
2. обучение в развитии
3. обучение с учителем
4. обучение с подкреплением

Вариант задания 3.

Среди предложенных ниже вариантов выберите методы, которые не относятся к алгоритмам обучения без учителя

1. ассоциативные правила
2. метод главных компонент
3. метод k-средних
4. метод k-ближайших соседей

Вариант задания 4.

Среди предложенных ниже вариантов выберите класса алгоритмов, используемый для создания прогнозов, основанных на существующих шаблонах

1. обучение без учителя
2. обучение в развитии
3. обучение с учителем
4. обучение с подкреплением

Вариант задания 5.

Среди предложенных ниже вариантов выберите методы, которые не относятся к алгоритмам обучения без учителя

1. регрессионный анализ
2. дерево решений
3. метод k-средних
4. метод k-ближайших соседей

Вариант задания 6.

Среди предложенных ниже вариантов выберите класса алгоритмов для создания постоянно развивающихся моделей на результатах обратной связи

1. обучение без учителя
2. обучение в развитии
3. обучение с учителем
4. обучение с подкреплением

Вариант задания 7.

Среди предложенных ниже вариантов выберите методы, которые относятся к алгоритмам обучения с подкреплением

1. «многорукие бандиты»
2. дерево решений
3. метод k-средних
4. метод k-ближайших соседей

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Среди предложенных ниже вариантов выберите условие, когда алгоритм слишком чувствителен и принимает случайные отклонения данных за закономерности

1. алгоритм переобучен
2. алгоритм недообучен
3. алгоритм идеально обучен
4. алгоритм не соответствует заданным параметрам

Вариант задания 2.

Среди предложенных ниже вариантов выберите модель, которая способна пренебрегать важными тенденциями и дает менее точные предсказания как для текущих, так и для будущих данных

1. алгоритм переобучен
2. алгоритм недообучен
3. алгоритм идеально обучен
4. алгоритм не соответствует заданным параметрам

Вариант задания 3

Среди предложенных ниже вариантов выберите способ, позволяющий держать сложность модели под контролем

1. ленивый алгоритм
2. параметр соответствия эталону
3. штрафной параметр
4. приближение к эталону

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите систему, которая моделирует возможный будущий выбор пользователя

1. рекомендательная система
2. система поддержки принятия решений
3. система распознавания
4. система прогноза

Вариант задания 2.

По принципам построения рекомендательные системы делятся на три вида. Выберите лишний

1. экспертные
2. точные
3. адаптивные
4. контентные

Вариант задания 3.

По по типу фильтрации рекомендательные системы делятся на три вида. Выберите лишний

1. экспертные
2. основанные на знаниях
3. коллаборативные
4. контентные

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете пункт, характерный для ранних систем поддержки принятия решений

1. оперирует со слабоструктурированными решениями
2. поддерживает разнообразные стили и методы решения, что может быть полезно при решении задачи группой лиц, принимающих решения
3. возможность оперировать с неструктурированными или слабоструктурированными задачами, в отличие от задач, с которыми имеет дело исследование операций
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

Выберете подсистему, входящую в системы поддержки принятия решений

1. система поддержки генерации решений
2. системы имитационного моделирования
3. системы управления базами данными
4. нет верного ответа

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3 опк-1 Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Защита информации в локальных и глобальных компьютерных сетях**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Этические аспекты цифровизации**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономические аспекты цифровизации**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Правовые аспекты цифровизации**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Цифровизация пищевого производства и анализ «больших данных», полученных с производства, требуют безопасности и защиты данных в отношении

1. прав доступа к данным, блокировки передачи данных, клонирования и кражи идентификационных данных
2. стандартизации производства
3. маршрута доставки продуктов от завода до потребителя
4. решения задач по оптимизации производства

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Наиболее эффективным средством для защиты от сетевых атак является...

1. использование антивирусных программ
2. использование сетевых экранов или «firewall»
3. посещение только «надёжных» Интернет-узлов
4. использование только сертифицированных программ-браузеров при доступе к сети Интернет

Вариант задания 2.

Протокол SSL(Secure Socket Layer) является системой шифрования...

1. на основе методов блочного шифрования

2. на основе метода гаммирования
3. с секретными ключами
4. с открытыми ключами

Вариант задания 3.

Межсетевой экран (брандмауэр) позволяет разделить сеть на части и...

1. удалять вирусы из каждого пакета с данными, проходящего через границу
2. реализовать набор правил прохождения пакетов с данными через границу
3. проверять пакеты с данными на наличие вирусов при прохождении через границу
4. проверять наличие цифровой подписи у каждого пакета с данными, проходящего через границу

Вариант задания 4.

Наиболее защищенным каналом передачи данных является...

1. коаксиальный кабель
2. оптоволокно
3. инфракрасные линии связи
4. витая пара

Вариант задания 5.

Для защиты сеанса Интернет в Internet Explorer необходимо...

1. использовать шифрование
2. отключить элементы управления I3tiveX
3. уменьшить размер места на диске для временного хранения страниц Интернет
4. отключить отображение графики

Вариант задания 6.

Абсолютная защита компьютера от сетевых атак возможна при...

1. использовании лицензированного программного обеспечения
2. установке межсетевого экрана
3. использовании новейших антивирусных средств
4. отсутствии соединения

Вариант задания 7.

Для защиты содержимого письма электронной почты от несанкционированного ознакомления используется...

1. шифрование сообщения
2. межсетевой экран
3. антивирусное средство
4. электронно-цифровая подпись

Вариант задания 8.

Для установки истинности отправителя сообщения по сети используется...

1. электронно-цифровая подпись
2. шифрование сообщения
3. специальный протокол пересылки сообщения
4. пароль для входа в почтовую программу

Вариант задания 9.

Электронно-цифровая подпись позволяет...

1. зашифровать сообщение для сохранения его секретности
2. удостовериться в истинности отправителя и целостности сообщения

3. пересылать сообщение по секретному каналу
4. восстанавливать поврежденные сообщения

Вариант задания 10.

При использовании межсетевого экрана имеется возможность...

1. автоматического шифрования всех исходящих сообщений
2. установки шифрованного канала передачи данных
3. блокировки нежелательного входящего и исходящего трафика
4. аутентификации отправителей всех входящих пакетов

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете ответ, который из предложенных ниже вариантов представляет свод этических норм, образующих систему нравственных правил, которая основана на их добровольном принятии и выполнении

1. национальный кодекс этики искусственного интеллекта
2. национальный кодекс этики цифровизации
3. резолюция искусственного интеллекта
4. национальная стратегия развития искусственного интеллекта

Вариант задания 2.

Выберете год разработки национального кодекса этики искусственного интеллекта

1. 2001
2. 2010
3. 2021
4. 2011

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете ответ, описывающий в какой актив превращаются данные о клиентах в цифровых компаниях

1. основной
2. второстепенный
3. вспомогательный
4. несущественный

Вариант задания 2.

Выберете категорию бизнес-моделей, которая не относится к активно развивающимся в настоящее время

1. цифровые платформы
2. прямые продажи
3. сервисные модели
4. краудсорсинговые модели

Вариант задания 3.

Выберете главный параметр конкурентоспособности новых бизнес-моделей

1. описание нового продукта
2. скорость вывода нового продукта на рынок
3. согласование с конкурентами сроков вывода нового продукта на рынок
4. параметры конкурентоспособности не представлены

Вариант задания 4.

Выберете лишнюю экономическую ловушку

1. ловушка зависимости от реализуемых стратегий
2. ловушка логистики
3. ловушка ценообразования
4. ловушка дематериализации активов

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберете сферу деятельности в Российской Федерации, в которой возможно применение регуляторных «песочниц»

1. строительство
2. военная сфера
3. образование
4. обслуживание

Вариант задания 2.

Выберете одну из задач программы «Цифровая экономика Российской Федерации»

1. создание правового регулирования цифровой экономики
2. медийное продвижение цифровизации
3. увеличение продаж цифровых продуктов
4. не представлены верные ответы

Вариант задания 3.

Выберете максимальные сроки хранения документов в бумажном виде, закрепленные в настоящее время в законодательстве Российской Федерации

1. до 75 лет
2. до 150 лет
3. до 50 лет
4. до 100 лет

Вариант задания 4.

Выберете компоненты программы «Цифровая экономика Российской Федерации»

1. автоматические датчики движения
2. робототехника и искусственный интеллект
3. МООС
4. компоненты программы «Цифровая экономика Российской Федерации» не представлены

Вариант задания 5.

Выберете министерство, курирующее нормативно – правовое регулирование цифровой среды

1. министерство науки и высшего образования
2. министерство экономического развития
3. министерство промышленности и торговли
4. министерство развития туризма

Вариант задания 6.

Выберете документ, утверждение которого 15 сентября 2021 года стало важнейшим шагом на пути массового внедрения возможностей искусственного интеллекта для

совершенствования разработки и применения законодательства Российской Федерации

1. концепция развития технологий машиночитаемого права
2. национальный кодекс этики искусственного интеллекта
3. федеральный закон № 440-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»
4. национальный кодекс этики цифровизации

Вариант задания 7.

Выберете проект, который предусматривает разработку и принятие ряда нормативных правовых актов, направленных на снятие первоочередных барьеров, которые препятствуют развитию цифровой экономики

1. федеральный проект "Нормативное регулирование цифровой среды"
2. национальный кодекс этики искусственного интеллекта
3. федеральный закон № 440-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»
4. концепция развития технологий машиночитаемого права

Вариант задания 8.

Выберете сферу деятельности в Российской Федерации, в которой не возможно применение регуляторных «песочниц» на сегодняшний день

1. медицина
2. сельское хозяйство
3. образование
4. строительство

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД 1_{ОПК-2} Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям. Систематизирует результаты научных исследований

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация и номенклатура неорганических соединений для решения задач профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Химическая кинетика для решения задач профессиональной деятельности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Качественный анализ**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Теоретические основы химического анализа**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы пищевой биотехнологии. Характеристика основных биополимеров клетки и их производных. Клетка как основной объект биотехнологических исследований. Биополимеры и их производные. Теоретические основы биотехнологии. Генная инженерия**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Химический состав пищевых систем для решения задач профессиональной деятельности**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические процессы для решения задач профессиональной деятельности**

9. Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитическая геометрия на плоскости. Математический анализ**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы теории вероятностей и математической статистики**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические представления для решения задач профессиональной деятельности**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Кислородсодержащие соединения для решения задач профессиональной деятельности**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Механика**
14. Содержательный элемент (дескриптор): **Молекулярная физика и термодинамика**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Соединение $MgOHPO_4$ называется:

1. фосфат гидроксомагния
2. фосфит магния
3. гидрофосфат магния
4. гидрофосфит магния

Вариант задания 2.

Кислой солью является соединение:

1. CH_3COOK
2. NH_4NO_3
3. $CaOHNO_3$
4. $NaHSO_4$

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как изменится скорость прямой реакции $2NO(g) + O_2 \leftrightarrow 2NO_2(g)$ при увеличении объема в 2 раза:

1. увеличится в 6 раз
2. уменьшится в 6 раз
3. увеличится в 8 раз
4. уменьшится в 8 раз

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качественной реакции на катион аммония NH_4^+ с реактивом $NaOH$ происходит реакция $NH_4Cl + NaOH = NH_3\uparrow + NaCl + H_2O$, в результате которой аналитическим сигналом является:

1. посинение влажной лакмусовой бумажки над пробиркой с реакцией;
2. покраснение фенофталеиновой бумажки;
3. пузырьки активно выделяющегося газа;
4. помутнение раствора.

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На нейтрализацию 0,1 н раствора кислоты пошло 10 мл 0,05 н раствора щелочи. Какой объем раствора кислоты был взят?

1. 30 мл
2. 5 мл
3. 20 мл
4. 25 мл

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите посуду, которую используют в титриметрических методах анализа для измерения точного объема титранта:

1. Пипетка
2. Мерная колба
3. Бюретка
4. Мерный цилиндр

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что органическими веществами называют химические соединения, в состав которых входят атомы:

1. азота
2. кислорода
3. углерода
4. фосфора

Вариант задания 2.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что биологические полимеры — это:

1. органические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
2. органические соединения, входящие в состав растительных клеток
3. неорганические соединения, входящие в состав клеток живых организмов и продуктов их жизнедеятельности
4. неорганические соединения, входящие в состав растительных клеток и клеток

Вариант задания 3.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что к типу мономеров в виде длинного сочетания мономерных звеньев: А—А—А—А—...—А относятся:

1. нуклеиновые кислоты
2. крахмал, гликоген
3. полисахариды
4. белки

Вариант задания 4.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что к полимерам относятся:

1. крахмал

2. гликоген
3. целлюлоза
4. белки

Вариант задания 5.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что нерегулярный полимер схематически можно изобразить как чередование мономеров:

1. ...А Б А Б А Б А Б...
2. ...А А Б А Б Б А Б А...
3. ...А А Б Б А А Б Б...
4. ...А Б Б А Б Б А Б Б А...

Вариант задания 6.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что общая формула углеводов:

1. $C_n(H_2O)_m$
2. $C_n(N_2O)_m$
3. $Na_n(H_2O)_m$

Вариант задания 7.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что к моносахаридам относится:

1. целлюлоза
2. гликоген
3. лактоза
4. глюкоза

Вариант задания 8.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что к дисахаридам, олигосахаридам относится:

1. фруктоза
2. галактоза
3. лактоза
4. крахмал

Вариант задания 9.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что важнейшей составной частью клеточных мембран, выполняющих структурную функцию служат:

1. фосфолипиды
2. нуклеиновые кислоты
3. полисахариды
4. гликоген

Вариант задания 10.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что нуклеотиды это-

1. полимеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
2. мономеры нуклеиновых кислот ДНК и РНК, состоящие из азотистых (пуриновых или пиримидиновых) оснований, остатка фосфорной кислоты и пентозы (рибозы или дезоксирибозы)
3. жирные кислоты
4. одноцепочечный полимер РНК

Вариант задания 11.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что витамин РР способны синтезировать (2 варианта ответа):

1. животные и растения
2. растения и бактерии
3. бактерии и дрожжи
4. растения и дрожжи

Вариант задания 12.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что резервным питательным углеводом в клетках растений является:

1. гликоген
2. целлюлоза
3. крахмал
4. сахароза

Вариант задания 13.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что резервным углеводом в клетках животных является:

1. целлюлоза
2. крахмал
3. гликоген
4. галактоза

Вариант задания 14.

При применении основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что кривая роста микроорганизмов включает

1. 4 фазы роста
2. 5 фаз роста
3. 6 фаз роста
4. 7 фаз роста

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вода в составе кристаллогидрата лактозы и минеральных солей называется:

1. вода физико-химической связи
2. гидратационная вода
3. вода химической связи

4. вода механической связи

Вариант задания 2.

Аминокислоты, входящие в состав белков называют:

1. протеиногенные
2. заменимые
3. незаменимые
4. моноаминомонокарбоновые

Вариант задания 3.

Эссенциальной жирной кислотой является:

1. пальмитиновая
2. стеариновая
3. олеиновая
4. линолевая

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Гидрогенизация – это:

1. присоединение воды
2. отщепление воды
3. присоединение водорода
4. отщепление водорода

Вариант задания 2.

Гидратация – это:

1. присоединение воды
2. отщепление воды
3. присоединение водорода
4. отщепление водорода

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Уравнением эллипса является уравнение...

1. $\frac{x^2}{16} - \frac{y^2}{4} = 1$
2. $4x^2 + 8y^2 = 16$
3. $2x^2 - 4y = 0$
4. $2x - 3y + 7 = 0$
- 5.

Вариант задания 2.

Производная функции $f(x) = \ln(4x + 1)$ равна...

1. $\frac{1}{x}$
2. $\frac{1}{4x+1}$

3. $\frac{4}{4x+1}$
4. $\frac{4}{x}$

Вариант задания 3.

Вычислить предел $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{2x^2 - 3x + 2}{x^2 - 5x + 7}$

1. 1
2. 2
3. 0
4. ∞

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дана выборка 5, 5, 5, 10, 10, 15, 20, 20, 20, 20. Тогда мода равна...

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

Вариант задания 2.

На столе стоит 5 пронумерованных колб с различными растворами. Колбы берут по одной и расставляют их в порядке их появления. Найти вероятность того, что номера колб будут идти по возрастанию

1. 0,2
2. $\frac{1}{15}$
3. $\frac{1}{120}$
4. 0,1

Вариант задания 3.

Найти математическое ожидание случайной величины X, заданной законом распределения

x_i	-1	2	4	7
p_i	0,3	0,1	0,2	0,4

1. 3
2. 4
3. 4,5
4. 3,5

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вещества, имеющие одинаковый качественный и количественный состав, называются:

1. гомологи
2. изомеры
3. одно и то же вещество
4. бертоллиды

Вариант задания 2.

Общая формула гомологического ряда алкенов имеет вид:

1. $C_nH_{2n}O$
2. C_nH_{2n+2}
3. C_nH_{2n}
4. C_nH_{2n-2}

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Продуктом реакции окисления пропанол-1 является:

1. пропанон-2
2. пропаналь
3. пропановая кислота
4. метановая+этановая кислота

Вариант задания 2.

Незаменимой (эссенциальной) жирной кислотой является:

1. C_3H_7COOH
2. $C_{17}H_{29}COOH$
3. $C_{15}H_{31}COOH$
4. $C_{17}H_{35}COOH$

Вариант задания 3.

Аминокислоты, содержащие гидроксильную группу:

1. фенилаланин
2. триптофан
3. треонин
4. аргинин

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каковы причины возникновения сил сухого трения?

1. только зацепление неровностей поверхностей при относительном движении
2. только молекулярное взаимодействие

3. перенос импульса
4. зацепление неровностей поверхностей при относительном движении и молекулярное взаимодействие

Вариант задания 2.

Какие силы способны вызывать вращение твердого тела?

1. силы, параллельные оси вращения
2. силы, перпендикулярные оси вращения, линия действия которых не проходит через ось вращения
3. силы, перпендикулярные оси вращения, проходящие через ось вращения
4. силы трения

Вариант задания 3.

Как изменится момент инерции тела, если увеличить расстояние до оси вращения в 2 раза?

1. увеличится в 2 раза
2. уменьшится в 4 раза
3. увеличится в 4 раза
4. не изменится

Вариант задания 4.

Как изменится момент вращающей силы, если плечо силы уменьшить в 2 раза?

1. увеличится в 2 раза
2. уменьшится в 2 раза
3. увеличится в 4 раза
4. уменьшится в $\sqrt{2}$ раз

Вариант задания 5.

На что расходуется кинетическая энергия тел при абсолютно неупругом ударе?

1. полностью или частично превращается во внутреннюю энергию тел
2. перераспределяется между телами
3. на нагревание окружающей среды
4. кинетическая энергия сохраняется

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Почему при нагревании жидкости её вязкость уменьшается?

1. увеличивается скорость хаотического движения молекул и перенос молекулами импульса
2. увеличивается плотность жидкости
3. увеличивается расстояние между молекулами, и уменьшаются силы сцепления между ними
4. увеличивается сила поверхностного натяжения

Вариант задания 2.

Коэффициент поверхностного натяжения жидкости зависит от:

1. сил поверхностного натяжения
2. природы жидкости, наличия примесей, условий, в которых жидкость находится (в частности, от температуры)
3. от формы и площади поверхности жидкости
4. является величиной постоянной

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД 2_{ОПК-2} Применяет методы математического анализа и моделирования при решении задач в профессиональной деятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные стехиометрические законы при решении задач в профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы химической термодинамики при решении задач в профессиональной деятельности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Теоретические основы химического анализа**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы пищевой биотехнологии. Характеристика основных биополимеров клетки и их производных. Клетка как основной объект биотехнологических исследований. Биополимеры и их производные. Теоретические основы биотехнологии. Генная инженерия**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Химический состав пищевых систем при решении задач в профессиональной деятельности**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические свойства пищевых систем при решении задач в профессиональной деятельности**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитическая геометрия на плоскости. Математический анализ**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы теории вероятностей и математической статистики**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Биоорганические соединения при решении задач в профессиональной деятельности**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Обмен веществ при решении задач в профессиональной деятельности**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Механика**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Молекулярная физика и термодинамика**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Оксид металла содержит 28,57% кислорода. Вычислите молярную массу эквивалента металла

1. 20 г/моль
2. 40 г/моль
3. 60 г/моль
4. 80 г/моль

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При взаимодействии 2,1 г железа с серой выделилось 3,77 кДж энергии. Теплота образования сульфида железа (II) равна:

1. 100,5 кДж/моль
2. -100,5 кДж/моль
3. 50,25 кДж/моль
4. -50,25 кДж/моль

Вариант задания 2.

Выберите систему, в которой энтропия увеличивается:

1. $2\text{CO} + \text{O}_2 \rightarrow 2\text{CO}_2$
2. $\text{Fe}_2\text{O}_3 + \text{CO} \rightarrow 2\text{FeO} + \text{CO}_2$
3. $\text{NO} + \text{NO}_2 \rightarrow \text{N}_2\text{O}_3$
4. $\text{PCl}_5 \rightarrow \text{PCl}_3 + \text{Cl}_2$

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Если на титрование навески калия карбоната с индикатором фенолфталеином было израсходовано 10,15 мл соляной кислоты с молярной концентрацией 0,12 моль/л, то масса навески вещества равна:

1. 16 г
2. 1,6 г
3. 0,16 г
4. 0,016 г

Вариант задания 2.

Потенциометрический метод основан на:

1. На измерении разности потенциалов между электродами
2. На измерении ЭДС
3. На измерении концентрации определяемого иона в растворе
4. На измерении суммы потенциалов электродов

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Под систематическими погрешностями подразумевают:

1. погрешности, которые, практически не изменяясь за время опыта, одинаковым образом входят в каждый результат измерений, вызывая смещение его либо в сторону увеличения, либо в сторону уменьшения
2. неопределенные по величине и знаку погрешности, в появлении которых не наблюдается какой-либо закономерности
3. погрешности, сильно искажающие результат анализа
4. нет правильного ответа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении основных законов естественных наук и методов математического анализа и моделирования для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что III фаза роста микроорганизмов называется

1. лаг-фазой
2. логарифмической или экспоненциальной фазой роста
3. фазой ускоренного роста
4. фаза замедления или уменьшения скорости роста

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Биологическая эффективность характеризует:

1. качество белков
2. качество жиров
3. качество углеводов
4. совокупность всех полезных свойств продукта

Вариант задания 2.

Основным углеводом молока является:

1. 4-О-β-D-галактопиранозил-α-D-глюкопираноза
2. N-ацетилнейраминная кислота
3. 4-О-β-D-галактопиранозил-α-D-фруктофураноза
4. глюкозо-6-фосфат

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Активная кислотность пищевой системы зависит от наличия в ней ионов:

1. кальция
2. натрия
3. водорода
4. хлора

Вариант задания 2.

Тиксотропия пищевых систем – это:

1. процесс самопроизвольного расслоения студней
2. процесс восстановления исходной структуры студня после механического воздействия
3. способность оказывать сопротивление перемещению одних частиц относительно других
4. способность одного вещества поглощать другое вещество

Вариант задания 3.

Синерезис пищевых систем – это:

1. процесс самопроизвольного уплотнения студней с выделением дисперсионной среды
2. процесс восстановления исходной структуры студня после механического воздействия
3. способность оказывать сопротивление перемещению одних частиц относительно других
4. способность одного вещества поглощать другое вещество

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дифференциальным уравнением является уравнение...

1. $x^3 - 4x + 3 = 1$
2. $(2 + 8x)dx = (3 - 2y) dy$
3. $dy = 5 \sin x$
4. $(xy - x^2) dx = 1 + y$
- 5.

Вариант задания 2.

Точка А (-2;3) принадлежит прямой...

1. $2x - 3y + 13 = 0$
2. $-2x + 3y - 1 = 0$
3. $y = -2x + 3$
4. Нет правильного ответа

Вариант задания 3.

Первообразной для функции $\cos(3x - 1)$ является...

1. $\sin(3x - 1) + C$
2. $-\sin(3x - 1) + C$
3. $\frac{1}{3}\sin(3x - 1) + C$
4. $-\frac{1}{3}\sin(3x - 1) + C$

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На полке в магазине в случайном порядке выставлено 15 упаковок молока, причем 5 из них с истекшим сроком годности. Какова вероятность того, что наудачу выбранный пакет молока НЕ окажется просроченным

1. 1/3
2. 2/3
3. 1/5
4. 1/10

Вариант задания 2.

Закон распределения непрерывной случайной величины, плотность вероятности

которой вычисляется по формуле $f(x) = \frac{1}{\sigma\sqrt{2\pi}} \cdot e^{-\frac{(x-a)^2}{2\sigma^2}}$, называется....

1. равномерным
2. нормальным
3. биномиальным
4. Пуассона

Вариант задания 3.

Дан вариационный ряд выборки объема n=20.

x_i	1,2	2	3	3,5	3,8
n_i	2	7	?	4	1

Чему равна относительная частота варианты $x_3 = 3$?

1. 1/5
2. 3/20
3. 6/20

4. 5/20

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Редуцирующие свойства углеводов – это способность к реакции:

1. гидролиза
2. брожения
3. окисления-восстановления
4. алкилирования

Вариант задания 2.

Конечный продукт гидролиза белков:

1. аминокислоты
2. спирты
3. жирные кислоты
4. амины

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анаболизм - это:

1. расщепление органических веществ
2. гидролиз биополимеров
3. синтез биополимеров
4. перенос соединений через мембраны

Вариант задания 2.

Соединение, содержащее макроэргическую связь:

1. ацетил-КоА
2. глицин
3. янтарная кислота
4. пировиноградная кислота

Вариант задания 3.

К анаболическим процессам относятся:

1. декарбоксилирование аминокислот
2. биосинтез жирных кислот
3. гликолиз
4. гликогенолиз

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Барабан сепаратора диаметром 0,6 м вращается так, что угол поворота радиуса барабана от времени задаётся уравнением $\varphi=2B+5t+t^3$. Найти угловую и линейную скорости через 2с после начала движения ($B = \text{const}$):

1. 47с^{-1} ; $10,2\text{ м с}^{-1}$
2. 19с^{-1} ; $11,4\text{ м с}^{-1}$
3. 28с^{-1} ; 16 м с^{-1}
4. 17с^{-1} , $5,1\text{ м с}^{-1}$

Вариант задания 2.

Закон движения материальной точки $s = 10t + 0.1t^3$. Определить скорость материальной точки в момент времени 10 секунд:

1. 40 м/с
2. 13 м/с
3. 10 м/с
4. 30 м/с

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Количество теплоты, переносимое при теплопроводности определяется по закону:

1.
$$\Delta Q = -\tau \cdot \frac{\Delta T}{\Delta x} \cdot \Delta S \cdot \Delta t$$

2.
$$\Delta Q = cm\Delta T$$

3.
$$\Delta Q = I^2 \cdot R \cdot \Delta t$$

4.
$$\Delta Q = \frac{i}{2} \frac{m}{M} R \cdot \Delta T$$

Вариант задания 2.

Сила трения между слоями движущейся жидкости находится по формуле:

1.
$$F = -kmg$$

2.
$$F = -\eta \frac{\Delta V}{\Delta X} \cdot \Delta S$$

3.
$$F = qVB \cdot \sin \alpha$$

4.
$$F = m \frac{V^2}{r}$$

Вариант задания 3.

Масса вещества, перенесённая путём диффузии, определяется по закону:

1.
$$\Delta M = -D \cdot \frac{\Delta \rho}{\Delta x} \cdot \Delta S \cdot \Delta t$$

2.
$$\Delta M = k \cdot q$$

3.
$$\Delta M = \rho \cdot V$$

4.
$$\Delta M = \frac{\Delta E}{c^2}$$

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД З_{ОПК-2} Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные стехиометрические законы при решении задач в профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Химическая кинетика для решения задач профессиональной деятельности**

3. Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Качественный анализ**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы пищевой биотехнологии. Характеристика основных биополимеров клетки и их производных. Клетка как основной объект биотехнологических исследований. Биополимеры и их производные. Теоретические основы биотехнологии. Генная инженерия**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Химический состав пищевых систем для обеспечения безопасности продукции**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические процессы для обеспечения безопасности продукции**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитическая геометрия на плоскости. Математический анализ**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы теории вероятностей и математической статистики**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Кислородсодержащие соединения для совершенствования технологического процесса**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Ферменты для совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Молекулярная физика и термодинамика**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Оптика и атомная физика**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой объем при н.у занимают 8 г кислорода:

1. 22,4 л
2. 11,2 л
3. 5,6 л
4. 8 л

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как изменится скорость химической реакции при повышении температуры на 30° , если температурный коэффициент равен трем:

1. увеличится в 3 раза
2. увеличится в 9 раза
3. увеличится в 27 раз
4. уменьшится в 9 раз

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Чувствительность реакций характеризуют количественно при помощи:

1. обнаруживаемого минимума и минимальной концентрации;
2. только обнаруживаемого минимума;
3. только минимальной концентрации;
4. обнаруживаемого максимума и максимальной концентрации.

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Обычно качественные методы обнаружения микроорганизмов в пищевых системах используются для определения

1. потенциально патогенных микроорганизмов;
2. полезных микроорганизмов;
3. патогенных микроорганизмов;
4. для обнаружения микроорганизмов применяют только количественные методы.

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении основных законов естественных наук в области микробиологии для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что к продуктам микробного брожения и метаболизма относятся

1. первичные метаболиты и вторичные метаболиты
2. ферменты
3. клеточная биомасса (так называемые белки одноклеточных микроорганизмов)
4. все перечисленные элементы

Вариант задания 2.

При применении основных законов естественных наук в области микробиологии для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что процессы культивирования микроорганизмов различаются по состоянию питательной среды

1. на аэробные и анаэробные
2. на одно-, дву- и многостадийные
3. на динамические и статические
4. на поверхностные и глубинные

Вариант задания 3.

При применении основных законов естественных наук в области микробиологии для решения задач профессиональной деятельности необходимо знать, что процессы культивирования микроорганизмов делятся на

1. периодические
2. промежуточные
3. непрерывные
4. все перечисленные

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Контаминантом пищевых систем является:

1. глиадин
2. соланин
3. казеин
4. миозин

Правильны ответ: 2.

Вариант задания 2.

Жизненно необходимым элементом является:

1. литий
2. железо
3. кремний

4. сурьма

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для увеличения сроков хранения продуктов используют различные способы, в том числе понижают активность воды путем:

1. добавления консервантов
2. понижения температуры хранения продукта
3. повышения температуры термообработки
4. частичного или полного удаления влаги из продукта

Вариант задания 2.

Основным продуктом сбраживания лактозы в простокваше является:

1. диацетил
2. этанол
3. ацетальдегид
4. молочная кислота

Вариант задания 3.

Антибактериальными свойствами обладают ферменты:

1. лактатдегидрогеназа, липаза, плазмин
2. ксантинооксидаза, пероксидаза, лизоцим
3. все нативные протеиназы
4. каталаза, декстранлактаза, фосфатаза

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите прямую, параллельную данной прямой $y = 5x - 3$

1. $5x + 2y - 3 = 0$
2. $x = 5y - 3$
3. $5x - y + 12 = 0$
4. $10x + 2y + 3 = 0$
- 5.

Вариант задания 2.

Найдите частную производную $\frac{dz}{dx}$ для функции двух переменных

$$z(x, y) = 5xy + y^2 + 3x^2$$

1. $5y + 6x$
2. $5x + 2y$
3. $6x$
4. $6x + 2y$

Вариант задания 3.

Площадь фигуры, ограниченной кривыми $y = x^2 - 4$ и $y = x + 2$, можно вычислить по формуле...

1. $\int_{-2}^3 (x^2 - x - 6) dx$;
2. $\int_{-2}^3 (-2 + x - x^2) dx$;
3. $\int_{-2}^3 (x + 2) dx$

4. $\int_{-2}^3 (6 + x - x^2) dx$

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Совокупность случайно отобранных объектов данного вида, над которыми производят наблюдения с целью получения конкретных значений случайной величины, называется....

1. случайной совокупностью
2. выборочной совокупностью (выборкой)
3. генеральной совокупностью
4. объемом выборки

Вариант задания 2.

Вероятность того, что событие А наступит ровно m раз в n испытаниях в «схеме Бернулли» вычисляется по формуле...

1. $P_n^m = C_n^m \cdot p^m \cdot q^{n-m}$
2. $P_n^m = \frac{n}{m}$
3. $P_n^m = \frac{\lambda^k}{k!} \cdot e^{-\lambda}$
4. $P_n^m = C_n^m \cdot p^m \cdot q^n$

Вариант задания 3.

Вероятность, что студент знает ответ на первый экзаменационный вопрос, равна 0,6, на второй – 0,7. Какова вероятность того, что студент ответит на два вопроса

1. 1,3
2. 0,42
3. 0,6
4. 0,7

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Продукт реакции глюкоза + метанол – это:

1. простой эфир
2. сложный эфир
3. спирт
4. кислота

Вариант задания 2.

Связь, соединяющая аминокислоты в молекуле белка:

1. водородная
2. ионная
3. дисульфидная
4. пептидная

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Общие свойства, характерные для ферментов и неорганических катализаторов:

1. не сдвигают равновесия реакции
2. высокая специфичность
3. высокая интенсивность действия
4. активность не зависит от температуры

Вариант задания 2.

Фермент, который относится к классу оксидоредуктаз:

1. каталаза
2. амилаза
3. уреазы
4. карбоангидраза

Вариант задания 3.

Ферментом антиоксидантной защиты является:

1. глюкозооксидаза
2. глутатионпероксидаза
3. транскетолаза
4. моноаминоксидаза

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Воображаемую жидкость, не обладающую ни сжимаемостью, ни вязкостью называют:

1. идеальной
2. ньютоновской
3. неньютоновской
4. изотропной

Вариант задания 2.

Жидкость, вязкость которой зависит только от природы жидкости и температуры, называется:

1. идеальной
2. ньютоновской
3. неньютоновской
4. анизотропной

Вариант задания 3.

Каков физический смысл коэффициента вязкости?

1. масса единицы объема вещества
2. сила трения между слоями движущейся жидкости, приходящаяся на единицу площади соприкосновения слоев, при градиенте скорости равном единице
3. количество теплоты, которое нужно сообщить телу чтобы нагреть его на 1 Кельвин
4. сила трения между слоями движущейся жидкости, приходящаяся на единицу площади соприкосновения слоев

Вариант задания 4.

Прибор, с помощью которого определяют коэффициент вязкости жидкости, называется:

1. гальванометром
2. тонометром
3. вискозиметром

4. рефрактометром

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В основе действия какого прибора лежит явление полного внутреннего отражения?

1. пирометра
2. лазера
3. рефрактометра
4. люксметра

Вариант задания 2.

Прибор для определения концентрации сахара в растворе называется

1. поляриметр
2. рефрактометр
3. пирометр
4. калориметр

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД 4_{ОПК-2} Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы выражения состава растворов при решении профессиональных задач**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Окислительно-восстановительные реакции при проведении исследований**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Качественный анализ**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности. Получение ферментных препаратов**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические свойства пищевых систем при решении профессиональных задач**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические процессы при решении профессиональных задач**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитическая геометрия на плоскости. Математический анализ**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы теории вероятностей и математической статистики**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Биоорганические соединения при решении профессиональных задач**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Обмен веществ при решении профессиональных задач**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Оптика и атомная физика**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Хлорид натрия (поваренная соль) используется при посолке сыров. Для этого готовят водный раствор соли с определенной массовой долей растворенного вещества. Объем воды, в котором надо растворить 15г хлорида натрия, чтобы получить 10% (по массе) раствор равен.....

35 мл.

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Одним из методов количественного определения лактозы в молоке и молочных продуктах является йодометрический метод. В основе этого метода лежит реакция окисления лактозы щелочным раствором йода. Взаимодействие йода со щелочью описывается реакцией $I_2 + NaOH \rightarrow NaI + NaIO_3 + H_2O$. Коэффициент перед йодом равен....

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Хроматографические методы анализа основаны:

1. на циклических актах сорбции-десорбции, происходящих между подвижной фазой (элюентом) с растворенной пробой и неподвижным сорбентом
2. в определении показателя преломления света при переходе его из одной среды в другую и последующей вычислением ряда производных величин, одной из них является рефракция
3. на способности веществ отклонять плоскость поляризации при прохождении через них поляризованного света
4. на реакциях взаимодействия определяемых ионов металла с органическими реагентами (комплексонами) с образованием растворимых, бесцветных прочных внутрикомплексных соединений

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В исследуемый раствор добавили раствор калия йодида. Выпал золотисто-желтый осадок, который растворяется в горячей воде, излишке реагента и уксусной кислоте. Это свидетельствует о присутствии в растворе:

1. Катионов висмута
2. Катионов серебра
3. Катионов ртути(I)
4. Катионов свинца

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении основных законов естественных наук (знания химии) при проведении исследований и решении профессиональных задач необходимо знать, что в качестве источника получения ферментных препаратов биотехнологическим способом используют:

1. ткани и органы растений
2. ткани и органы животных
3. микроорганизмы
4. все перечисленное выше

Вариант задания 2.

При применении основных законов естественных наук (знания химии) при проведении исследований и решении профессиональных задач необходимо знать, что из ферментов растительного происхождения наиболее широко в пищевой промышленности используют:

1. амилазы и папаин
2. пепсин
3. панкреатин
4. фосфатазы

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Титруемая кислотность молочного жира выражается в:

1. градусах Тернера
2. миллиграммах гидроксида калия, необходимого для нейтрализации 1 г жирных кислот
3. миллиграммах гидроксида калия, необходимого для нейтрализации 1 г жира
4. градусах Кеттсторфера

Вариант задания 2.

Температура замерзания молока используется для определения:

1. массовой доли жира в молоке
2. массовой доли лактозы в молоке
3. массовой доли воды, добавленной в молоко
4. массовой доли сухих веществ

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для подавления жизнедеятельности микроорганизмов при производстве консервов не используют:

1. осмоанабиоз
2. абиоз
3. повышение осмотического давления за счет сгущения и добавления сахарозы
4. понижение активности воды

Вариант задания 2.

Термизация – это:

1. поддержание заданной температуры технологического процесса
2. удаление воздуха из тары
3. тепловая обработка пищевого сырья
4. определение температуры пищевой системы

Вариант задания 3.

Брожение – это:

1. распад углеводов под действием микроорганизмов
2. синтез углеводов под действием микроорганизмов
3. распад углеводов под действием кислот
4. синтез углеводов под действием кислот

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Зависимость скорости химической реакции с участием вещества А от концентрации вещества А записывается дифференциальным уравнением $-\frac{dC_A}{dt} = k \cdot C_A$, где C_A — концентрация вещества. Общее решение такого уравнения имеет вид...

1. $C_A = -kt + C$
2. $C_A = e^{-kt}$
3. $C_A = e^{-kt+C}$
4. $C_A = \ln(-kt + C)$

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дана выборка 3,1,3,1,4,2,2,4,0,3,0,2,2,0,2. Тогда 0,0,0,1,1,2,2,2,2,3,3,3,4,4:

1. ранжированный ряд
2. полигон
3. вариационный ряд
4. группа

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При денатурации белков происходит изменение свойств:

1. молекулярной массы
2. амфотерности
3. биологической активности
4. первичной структуры

Вариант задания 2.

Основой пектиновых веществ является кислота:

1. галактоновая
2. галактаровая
3. галактуроновая
4. галактитная

Вариант задания 3.

В синтезе жиров участвует:

1. этанол
2. пропанол-2
3. пропанол-1
4. пропантриол-1,2,3

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Биологическая роль реакции трансаминирования:

1. синтез незаменимых аминокислот
2. образование аммиака
3. образование биогенных аминов
4. синтез заменимых аминокислот

Вариант задания 2.

Клеточные структуры, в состав которых входят фосфолипиды:

1. биологические мембраны
2. малые субъединицы рибосом
3. большие субъединицы рибосом
4. лизосомы

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое из трех типов излучений (α -, β - или γ -излучение) обладает наибольшей проникающей способностью?

1. α -излучение
2. β -излучение
3. γ -излучение
4. все примерно в одинаковой степени

Вариант задания 2.

Какая частица X образуется в результате реакции ${}^7_3\text{Li} + {}^4_2\text{He} \rightarrow {}^{10}_5\text{B} + X$?

1. ${}^4_2\alpha$
2. ${}^0_{-1}e$
3. 1_0n
4. 1_1p

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-3} Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Машины и аппараты для механической обработки молока и молочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для тепловой обработки**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы систем автоматизированного проектирования**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Демонстрирует знания основных теоретических сведений об экологических и социальных проблемах и перспективах от применяемых технологий и теплотехнического оборудования**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Демонстрирует знания процессов тепломассопереноса при использовании теплотехнического оборудования и их взаимосвязь с решением экологических и социальных проблем**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы получения искусственного холода**

- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Паровая компрессионная холодильная машина**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Устройство и принцип работы компрессора**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Эксплуатация холодильных установок**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Конструкция и принцип работы холодильного оборудования**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

С какой целью проводят двухступенчатую гомогенизацию?

1. раздробление скоплений жировых частиц
2. уменьшения среднего диаметра жировых шариков в два раза
3. снижения давления гомогенизации
4. увеличения жирности

Вариант задания 2.

Какое устройство служит для предотвращения гомогенизатора аварии в случае превышения давления выше предельно-допустимого?

1. гомогенизирующий клапан
2. предохранительный клапан
3. всасывающий клапан
4. нагнетательный клапан

Вариант задания 3.

Какое назначение имеет система охлаждения гомогенизатора?

1. охлаждение электродвигателя
2. охлаждение масла и плунжеров
3. охлаждение гомогенизирующей головки
4. охлаждение гомогенизируемого молока

Вариант задания 4.

Какое охлаждение имеет система смазки гомогенизатора?

1. Смазка плунжеров
2. Смазка гомогенизирующего клапана
3. Смазка ременной передачи
4. Смазка сопряжений кривошипно-шатунного механизма

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для каких целей применяются автоклавы?

1. пастеризации продуктов
2. подогрева продуктов
3. стерилизации продуктов
4. охлаждения продуктов

Вариант задания 2.

Под каким давлением работают автоклавы?

1. избыточным
2. атмосферным
3. разрежением

4. осмотическим

Вариант задания 3.

Какие недостатки имеют пластинчатые теплообменники?

1. низкая производительность
2. большое число резиновых уплотнений
3. невозможность рекуперации
4. низкие теплотехнические показатели

Вариант задания 4.

Какие достоинства имеют трубчатые теплообменники?

1. высокая производительность
2. отсутствие большого числа резиновых уплотнений
3. наличие рекуперации
4. низкая металлоемкость

Вариант задания 5.

Какие достоинства имеют емкостные теплообменники?

1. высокая производительность
2. могут работать при больших тепловых нагрузках
3. наличие рекуперации
4. возможность обрабатывать небольшие объемы сырья

Вариант задания 6.

Что является целью тепловой обработки?

1. уничтожение микрофлоры
2. подготовка сырья к дальнейшей технологической операции
3. изменение структурного состояния продуктов
4. все перечисленные

Вариант задания 7.

Что является теплоносителем у кожухотрубного теплообменника?

1. пар
2. горячая вода
3. газ
4. горячий воздух

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К системам автоматизированного проектирования не относится ...

1. SolidWorks
2. AutoCAD
3. MS Excel
4. КОМПАС-3D

Вариант задания 2.

Системы автоматизированного проектирования верхнего уровня ...

1. ориентированы на выпуск рабочей документации и работают, как правило, в двумерном пространстве
2. охватывают весь цикл создания изделия от концептуальной идеи, технологической подготовки производства до реализации изделия

3. нацелены на задачи трехмерного моделирования и выступают в роли базовых систем, дополняемых разнообразными приложениям
4. позволяют проектировать достаточно сложные детали и изделия с относительно большим количеством компонентов

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие величины называются основными термодинамическими параметрами состояния?

1. расстояние, высота, дисперсия
2. сопротивление, напряжение, индуктивность
3. давление, температура, объем
4. постоянная Больцмана, постоянная Планка, масса

Вариант задания 2.

Какие из уравнение являются уравнением состояния идеальных газов?

1. $W = I U$
2. $PV = mRT$
3. $Q = \alpha(t_c - t_{ж}) F$
4. $q = \Delta u + l$

Вариант задания 3.

Чем является следующее определение: «Невозможен двигатель, полностью превращающий в работу всю полученную теплоту»?

1. тепловой теоремой Нернста
2. определением эксергии
3. определением второго закона термодинамики
4. определением первого закона термодинамики

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой термодинамический процесс происходит без теплообмена с окружающей средой?

1. изотермический
2. адиабатный
3. политропный
4. изобарный

Вариант задания 2.

Как называется двухфазная смесь представляющая собой пар со взвешенным в нем капельками жидкости?

1. концентрированный пар;
2. недогретый пар;
3. влажный насыщенный пар;
4. перегретый пар

Вариант задания 3.

Какая величина определяет количество теплоты, необходимой для превращения одного килограмма воды в сухой насыщенный пар той же температуры?

1. степень сухости χ

2. энтальпия пара h
3. теплота парообразования g
4. теплота перегрева Δq_{pe}
6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дать определение точки инверсии...

1. Температура, превышение которой меняет положительный дроссельный эффект на отрицательный
2. Температура, превышение которой меняет отрицательный дроссельный эффект на положительный
3. Давление, превышение которого меняет положительный дроссельный эффект на отрицательный
4. Давление, превышение которого меняет отрицательный дроссельный эффект на положительный

Вариант задания 2.

При каком процессе идеальный газ может охлаждаться?

1. При адиабатическом расширении и дросселировании
2. Только при адиабатическом расширении
3. Только при дросселировании
4. Ни в каком

Вариант задания 3.

Дать определение положительного дроссельного эффекта...

1. С понижением давления газа его температура повышается
2. С повышением давления газа его температура понижается
3. С понижением давления газа его температура понижается
4. С повышением давления газа его температура повышается

Вариант задания 4.

Дать определение отрицательного дроссельного эффекта...

1. С понижением давления газа его температура повышается
2. С повышением давления газа его температура понижается
3. С понижением давления газа его температура понижается
4. С повышением давления газа его температура повышается

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дать определение теплового баланса воздушной холодильной машины...

1. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
2. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
3. Количество тепла, которое получает воздух при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
4. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе

Вариант задания 2.

Тепловой баланс паровой компрессионной холодильной машины...

1. Количество тепла, которое получает хладагент при кипении в испарителе и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает хладагент в конденсаторе.
2. Количество тепла, которое получает хладагент при нагревании в холодильной камере равно количеству тепла, которое отдает хладагент в охладителе и при расширении в детандере
3. Количество тепла, которое получает воздух при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
4. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе.

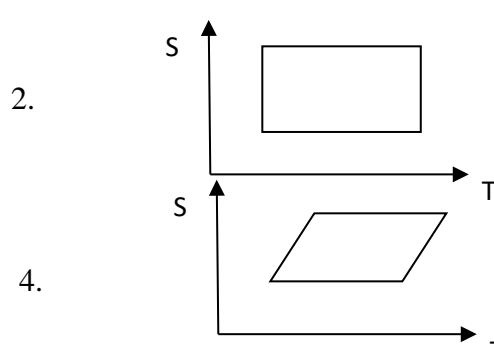
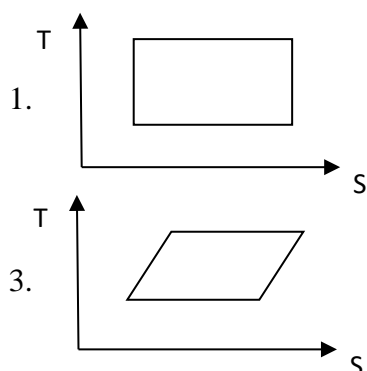
Вариант задания 3.

Выбрать правильное утверждение:

1. «обратный цикл Карно осуществляется с минимальными затратами энергии»
2. «с помощью рабочего тела осуществляется естественный теплообмен»
3. «обратный цикл Карно осуществляется с максимальными затратами энергии»
4. «осуществлять искусственный теплообмен можно без рабочего тела»

Вариант задания 4.

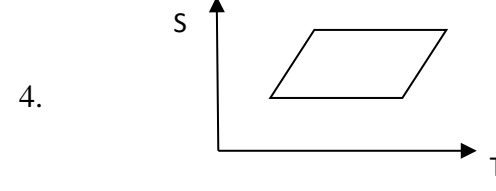
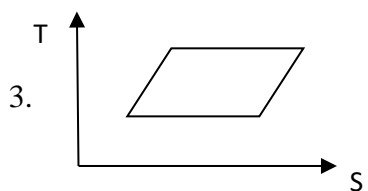
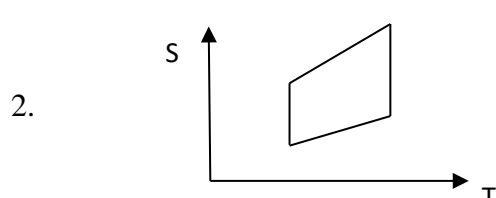
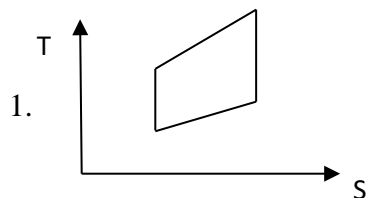
Обратный цикл Карно в T-S диаграмме:



8. Содержательный элемент

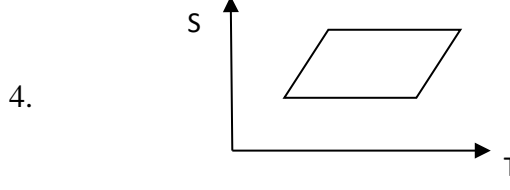
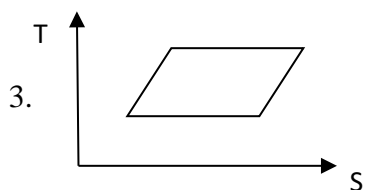
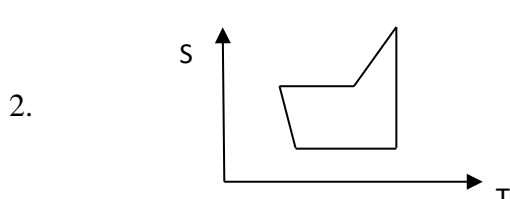
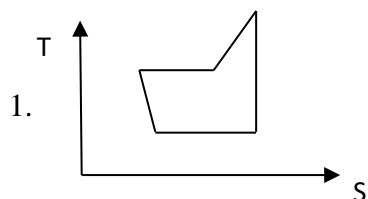
Вариант задания 1.

Идеальный цикл воздушной холодильной машины в T-S диаграмме...



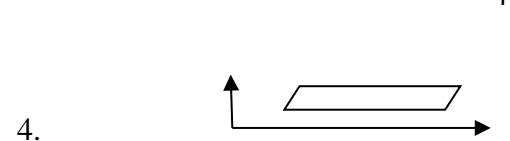
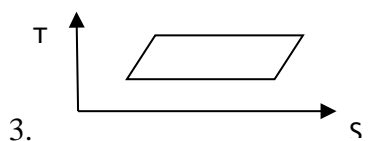
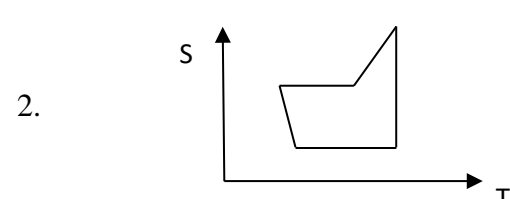
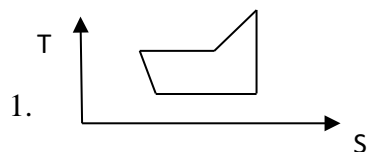
Вариант задания 2.

Цикл паровой компрессионной холодильной машины в T-S диаграмме...



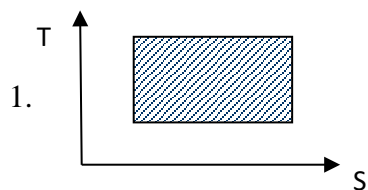
Вариант задания 3.

Реальный цикл воздушной холодильной машины в T-S диаграмме...

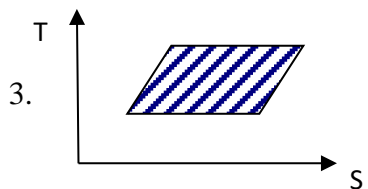
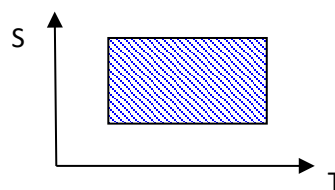


Вариант задания 4.

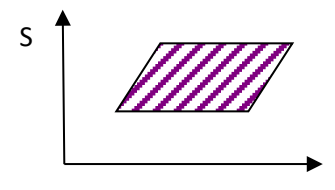
Работа затрачиваемая извне в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



2.



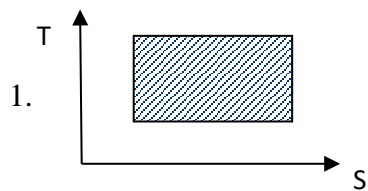
4.



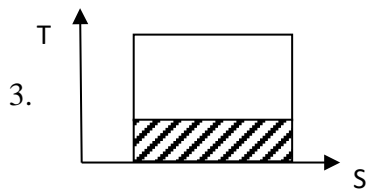
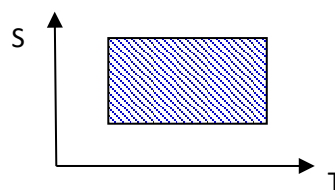
9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

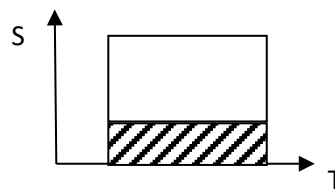
Количество холода, получаемое в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



2.

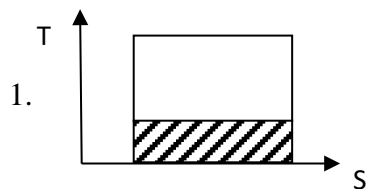


4.

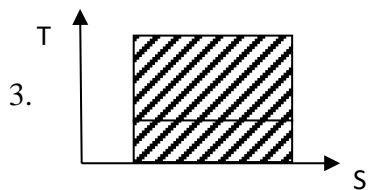
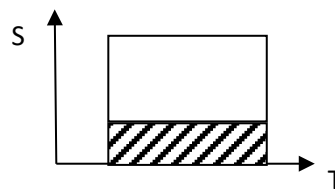


Вариант задания 2.

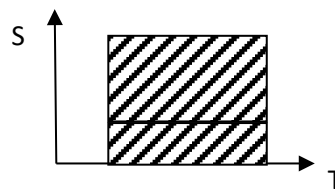
Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



2.

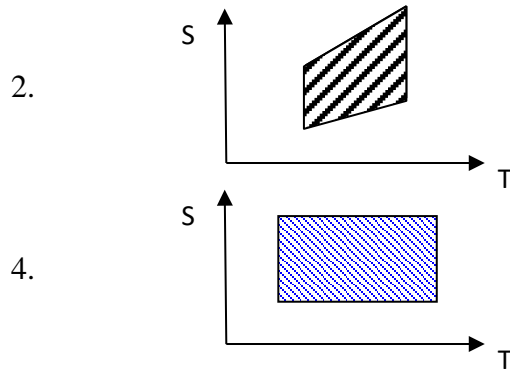
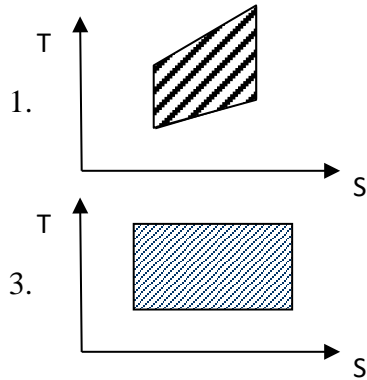


4.



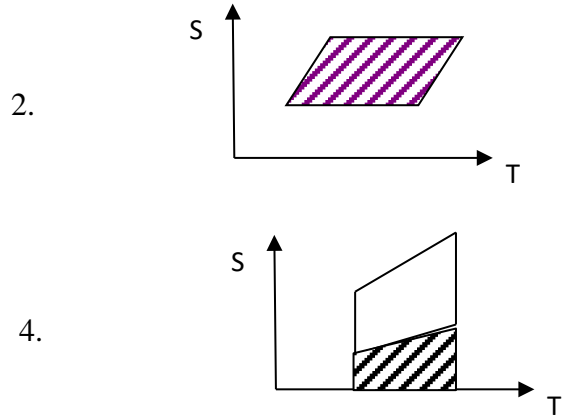
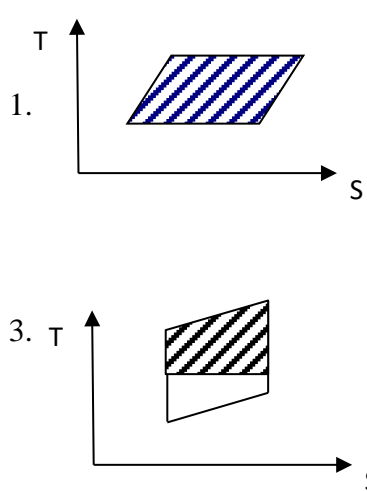
Вариант задания 3.

Работа затрачиваемая извне в идеальном цикле воздушной холодильной машины определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



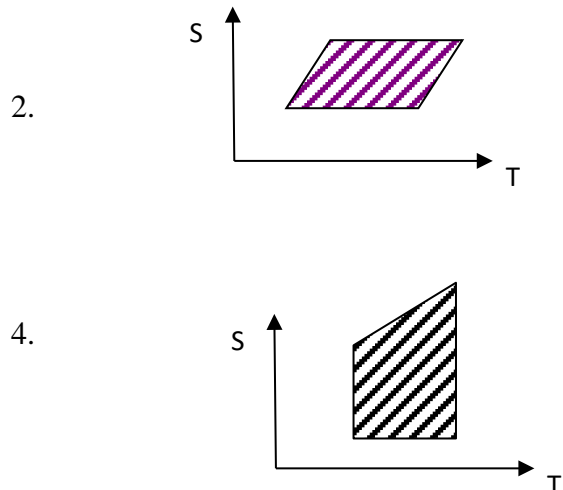
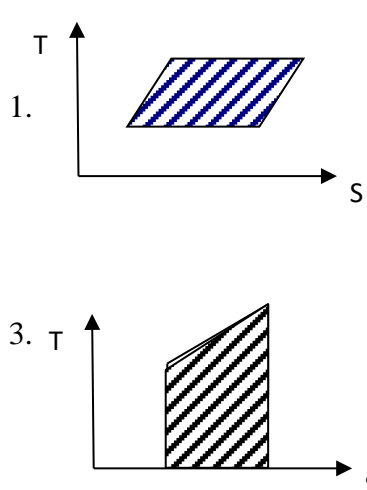
Вариант задания 4.

Количество холода, получаемое в идеальном цикле воздушной холодильной машины определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



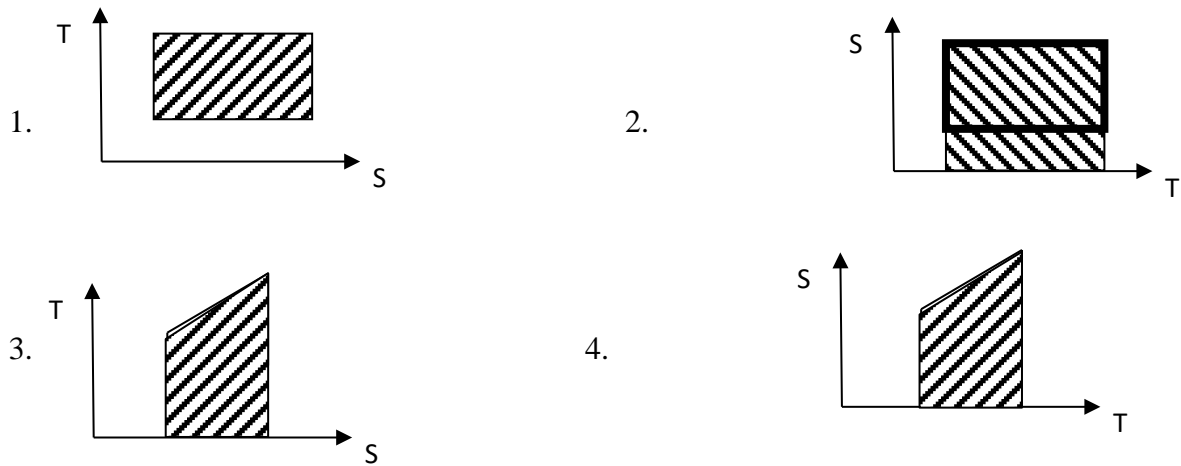
Вариант задания 5.

Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в идеальном цикле воздушной холодильной машины в T-S диаграмме определяется площадью заштрихованной области...



Вариант задания 6.

Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в реальном цикле воздушной холодильной машины в T-S диаграмме определяется площадью заштрихованной области...



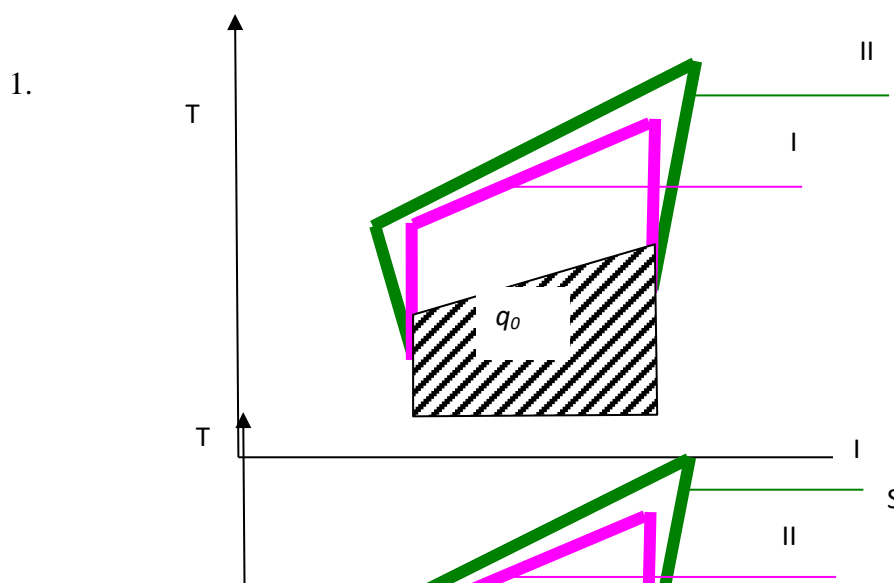
Вариант задания 7.

Как изменяется теплосодержание вещества при фазовом переходе?

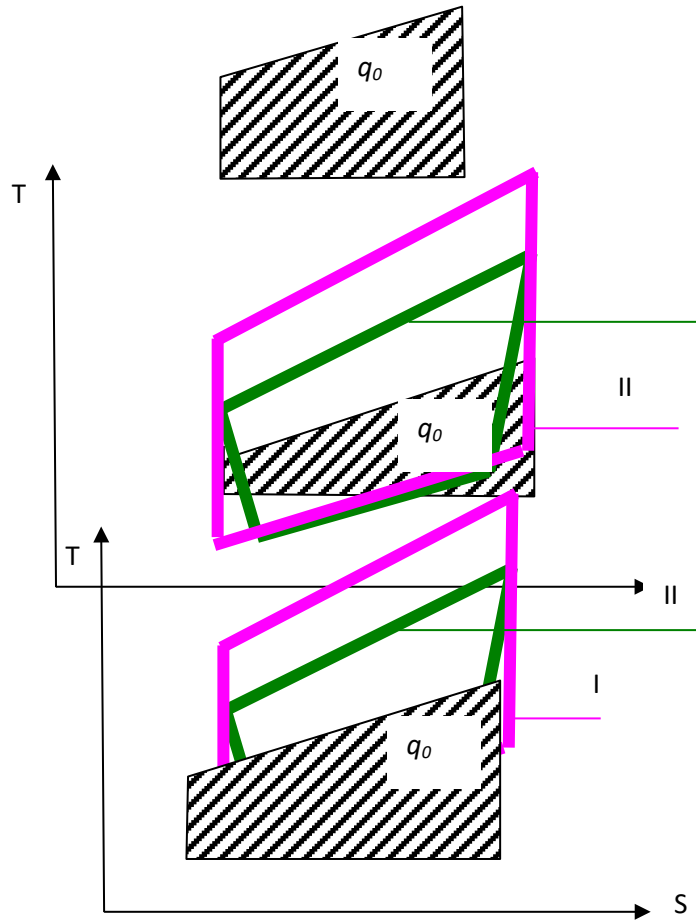
1. При кипении теплосодержание вещества повышается, процесс идет с поглощением тепла
2. При кипении теплосодержание вещества понижается
3. При конденсации теплосодержание вещества понижается, процесс идет с поглощением тепла
4. При конденсации теплосодержание вещества повышается, процесс идет с поглощением тепла

Вариант задания 8.

Идеальный (I) реальный (II) циклы воздушной холодильной машины в T-S диаграмме. Указать правильный ответ; q_0 – количество холода, получаемое в цикле...



2.



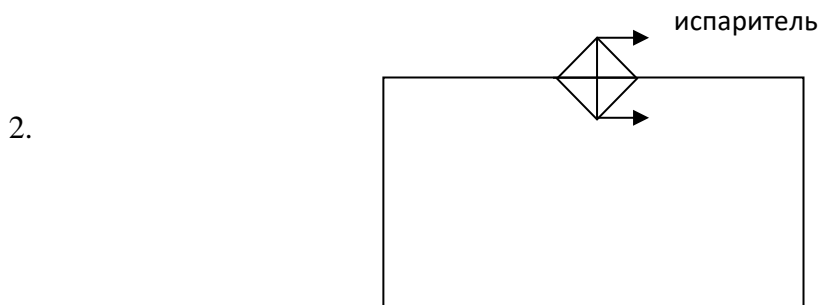
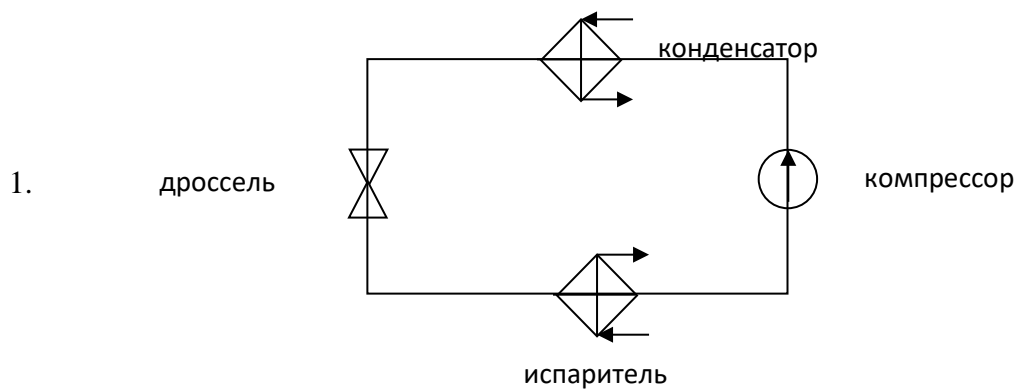
3.

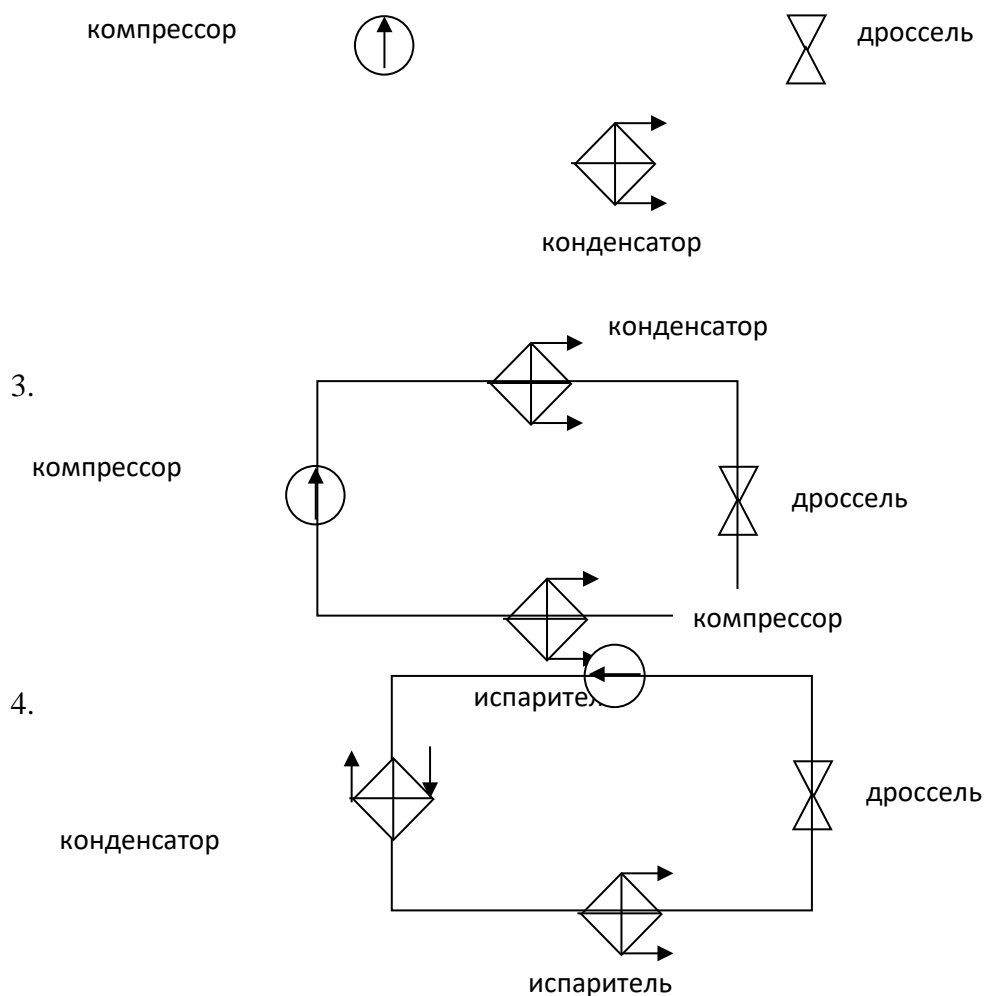
4.

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Указать правильное расположение элементов паровой компрессионной холодильной машины...





Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-3} Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для тепловой обработки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Гидромеханические и механические процессы**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Тепловые процессы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Массообменные процессы**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка электронной модели изделия в САПР**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Применяет знания основных теоретических сведений об применяемых технологиях и теплотехническом оборудовании для распознавания экологических угроз**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Применяет знания о процессах теплопереноса процессов теплопереноса при использовании теплотехнического оборудования и их взаимосвязи с экологическими угрозами и экономическим эффектом для хозяйствующих субъектов**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Демонстрирует навыки применения теплотехнических основ для выявления экологических проблем и функционирования оборудования хозяйствующих субъектов**

9. Содержательный элемент (дескриптор): **Демонстрирует навыки применения основных методов выявления экологических проблем и повышения эффективности эксплуатации теплотехнического оборудования**

10. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы получения искусственного холода**

11. Содержательный элемент (дескриптор): **Паровая компрессионная холодильная машина**

12. Содержательный элемент (дескриптор): **Устройство и принцип работы компрессора**

13. Содержательный элемент (дескриптор): **Эксплуатация холодильных установок**

14. Содержательный элемент (дескриптор): **Конструкция и принцип работы холодильного оборудования**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое устройство предотвращает проход непастеризованного молока в пластинчатых установках?

1. предохранительный клапан
2. регулирующий клапан
3. перепускной клапан
4. регулятор равномерности потока

Вариант задания 2.

Какие элементы входят в систему принудительной подачи теплоносителя в емкостном аппарате?

1. циркуляционный насос, теплообменник, змеевик, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
2. барботёр, теплообменная рубашка, переливная труба, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
3. циркуляционный насос, барботёр, змеевик, переливная труба трубопроводы подачи пара
4. барботёр, конденсатоотводчик, змеевик трубопроводы, запорная и регулирующая арматура

Вариант задания 3.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции рекуперации пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 4.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции пастеризации пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 5.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции охлаждения пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 6.

Какое назначение имеет бустерный насос в пластинчатых пастеризационно-охладительных установках?

1. повышает давление со стороны пастеризованного молока
2. повышает давление со стороны сырого молока
3. повышает давление горячей воды в секции пастеризации
4. повышает производительность установки

Вариант задания 7.

Какие особенности имеют универсальные пастеризационно-охладительные установки?

1. обеспечивают выход смеси из установки с разной температурой (охлаждения или заквашивания)
2. возможность проведения тепловой обработки при разных режимах
3. обеспечивают разное время выдержки
4. все перечисленные

Вариант задания 8.

Какие устройства входят в комплект установок для высокотемпературной обработки молока с прямым нагревом?

1. сепаратор
2. инжектор и деаэратор
3. диспергатор
4. коагулятор

Вариант задания 9.

Какое назначение имеет уравнильный бак пластинчатой пастеризационно-охладительной установки?

1. служит для приёма молока при рециркуляции в пусковой период
2. обеспечивает равномерную подачу молока на насос
3. служит для приёма молока при срабатывании перепускного клапана
4. все перечисленные

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Процесс фильтрования это разделение неоднородных систем под действием:

1. разности давлений до и после фильтровальной перегородки
2. силы тяжести
3. центробежной силы
4. разности концентраций

Вариант задания 2.

Процесс отстаивания - это разделение неоднородных систем под действием:

1. разности давлений до и после фильтровальной перегородки
2. силы тяжести

3. центробежной силы
4. разности концентраций

Вариант задания 3.

Прессованием называется процесс:

1. разделения твердого зернистого материала на фракции по размерам кусков или зерен
2. разделения твердого тела на части в результате механического воздействия с целью увеличения его поверхности
3. придания пластическому телу определенной формы
4. связывание частиц в более крупные агрегаты за счет сил межмолекулярного взаимодействия

Вариант задания 4.

Производительность отстойника увеличивается при:

1. увеличении высоты
2. увеличении площади
3. увеличении вязкости среды
4. увеличении площади в квадрате

Вариант задания 5.

Разность давлений Δp до и после фильтровальной перегородки увеличилось в два раза, вязкость фильтрата возросла в 2 раза. Скорость фильтрования изменится:

1. не изменится
2. увеличится в два раза
3. уменьшится в 4 раза
4. увеличится в 2 раза

Вариант задания 6.

Вязкость жидкости уменьшилась в 2 раза, частота вращения мешалки увеличилась в 2 раза. Коэффициент мощности при механическом перемешивании изменится (режим турбулентный):

1. не изменится
2. уменьшится в 2 раза
3. увеличится в 2 раза
4. увеличится в 4 раза

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Теплопередача это:

1. перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
2. перенос тепла вследствие движения макроскопических объемов газа или жидкости
3. процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку

4. процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 2.

Теплопроводность это:

1. перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
2. перенос тепла вследствие движения макроскопических объемов газа или жидкости
3. процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
4. процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 3.

Конвективный перенос тепла это:

1. перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
2. перенос тепла вследствие движения и перемешивания макроскопических объемов газа или жидкости
3. процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
4. процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 4.

Полная полезная разность температур определяется как разность температур:

1. греющего пара и температуры кипения
2. температуры кипения и вторичного пара
3. температуры греющего пара и вторичного пара
4. температуры греющего пара и суммы депрессий

Вариант задания 5.

Коэффициент теплопередачи возрастает при:

1. увеличении толщины теплопередающей стенки аппарата
2. уменьшении толщины теплопередающей стенки аппарата
3. уменьшении теплопроводности стенки
4. увеличении термического сопротивления загрязнений

Вариант задания 6.

Поверхность теплопередачи выпарного аппарата возрастает при:

1. уменьшении коэффициента теплопередачи
2. увеличении коэффициента теплопередачи
3. увеличении полной полезной разности температур
4. уменьшении тепловой нагрузки на аппарат

Вариант задания 7.

Гидростатическая депрессия в вакуум-выпарном аппарате возрастает при:

1. увеличении столба жидкости в кипяtilьных трубах
2. увеличении длины паропровода
3. увеличении диаметра паропровода
4. уменьшении скорости движения пара

Вариант задания 8.

Наиболее высокий коэффициент теплоотдачи имеет место для теплоносителя:

1. топчного газа
2. насыщенного водяного пара
3. воды
4. воздуха

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Массообменный процесс это:

1. процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую
2. процесс распределения одного или нескольких компонентов в жидкой фазе
3. процесс распределения нескольких компонентов в газовой фазе
4. концентрирование распределяемого компонента в одной фазе

Вариант задания 2.

Процесс сушки это:

1. процесс избирательного поглощения компонента газа, пара или раствора твердыми веществами
2. разделение жидких неоднородных смесей на составляющие компоненты, основанной на различной их летучести
3. выделение твердой фазы в кристаллическом виде из пересыщенного раствора или расплава
4. удаление влаги из твердых материалов с последующим переводом в паровую фазу путем подвода тепла

Вариант задания 3.

Сублимационная сушка:

1. сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами
2. сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
3. сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
4. сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 4.

Расход воздуха на процесс сушки возрастает при:

1. увеличении массовой доли влаги в материале
2. уменьшении массовой доли влаги в материале
3. уменьшении энтальпии воздуха перед сушкой

4. уменьшении влагосодержания воздуха, поступающего на сушку

Вариант задания 5.

Массоперенос при изогидрической кристаллизации возрастает за счет изменения параметров:

1. увеличения концентрации пересыщенного раствора
2. уменьшения концентрации пересыщенного раствора
3. нагревания пересыщенного раствора
4. охлаждения пересыщенного раствора

Вариант задания 6.

Параметр, который не используется для оценки воздуха как сушильного агента:

1. влагосодержание
2. энтальпия
3. относительная влажность
4. вязкость

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для корректного построения элемента детали выдавливанием ...

1. эскиз должен представлять собой замкнутую линию, не иметь взаимных пересечений и наложений
2. эскиз не должен иметь более одного замкнутого контура
3. в эскизе нельзя проставлять размеры
4. в эскизе нельзя проводить вспомогательные и осевые линии

Вариант задания 2.

К формообразующим операциям в трехмерном моделировании не относится ...

1. лепка
2. выдавливание
3. вращение вокруг оси
4. перемещение по траектории

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для разгона рабочей среды и придания потоку определенного направления применяют:

1. диффузоры
2. сопла
3. дроссели
4. сопло Лавалья

Вариант задания 2.

Для торможения потока и повышения давления применяют:

1. диффузоры
2. сопла
3. дроссели
4. сопло Лавалья

Вариант задания 3.

Температура по толщине цилиндрической стенки изменяется:

1. по линейному закону
2. по квадратной зависимости
3. по логарифмическому закону
4. по закону гиперболы

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Передача теплоты в веществе путем переноса энергии микрочастицами происходит за счет:

1. теплопередачи
2. конвекции
3. теплопроводности
4. лучеиспускания

Вариант задания 2.

Какие виды конвекции существуют?

1. естественная и вынужденная
2. интенсивная и пассивная
3. поверхностная
4. объемная

Вариант задания 3.

Как называется перенос теплоты вместе с макроскопическими объемами вещества?

1. теплопередача
2. конвекция
3. теплоперемещение
4. излучение

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Экономайзеры в котельных установках применяют:

1. для подогрева воздуха, поступающего в топку
2. для перегрева пара, образующегося в котле
3. для подогрева питательной воды перед ее поступлением в испарительную часть котла
4. для получения сухого насыщенного пара

Вариант задания 2.

Подготовку питательной воды перед подачей ее в котел применяют:

1. для удаления механических примесей
2. для удаления растворенных в воде солей жесткости
3. для удаления коррозионно-активных газов
4. для удаления всех выше перечисленных примесей

Вариант задания 3.

Воздушные и воздушно-тепловые завесы используют:

1. для подогрева воздуха в помещении

2. для предотвращения попадания холодного воздуха в помещение
3. для вентиляции помещений
4. для охлаждения воздуха

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В маркировке котла ДКВР-10-14 цифра 14 обозначает:

1. абсолютное давление пара в котле
2. производительность котла
3. избыточное давление котла
4. модель котла

Вариант задания 2.

При расчете котла для котельной молочного завода требуемая паропроизводительность котла получилась 2300 кг/ч. Какую марку котла и их количество необходимо принять?

1. ДКВР-2,5-13, 1 шт
2. ДКВР-8-13, 1 шт
3. ДКВР-2,5-13, 2 шт
4. ДКВР-1,5-13, 1 шт

Вариант задания 3.

Какой теплообменный аппарат целесообразно и возможно применить для более интенсивной передачи теплоты от пара к молоку (Укажите правильный ответ)?

1. прямоточный рекуперативный
2. противоточный рекуперативный
3. смешительный противоточный
4. регенеративный

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выбрать правильные утверждения относительно дроссельного эффекта:

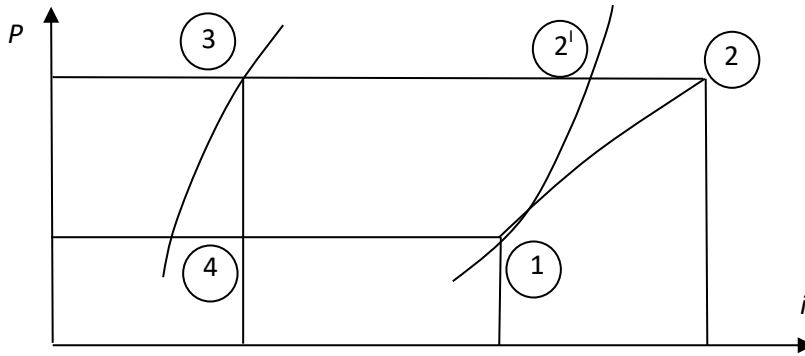
1. при положительном дроссельном эффекте понижение давления приводит к понижению температуры газа
2. при положительном дроссельном эффекте повышение давления приводит к понижению температуры газа
3. при положительном дроссельном эффекте повышение давления приводит к повышению температуры газа
4. при положительном дроссельном эффекте понижение давления не приводит к изменению температуры газа

11. Содержательный элемент

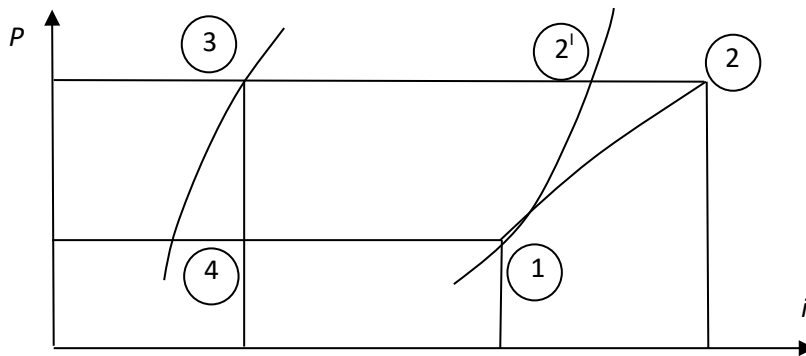
Вариант задания 1.

Цикл работы холодильной машины в i - lgP диаграмме:

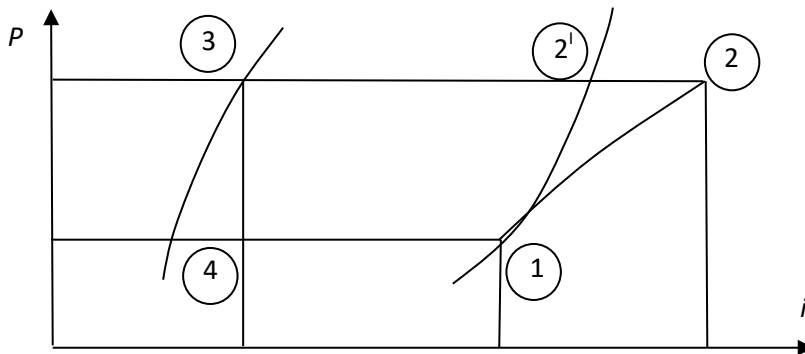
1. 1-2 сжатие жидкого хладагента в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладагента в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладагента; 3-4 дросселирование хладагента; 4-1 испарение хладагента



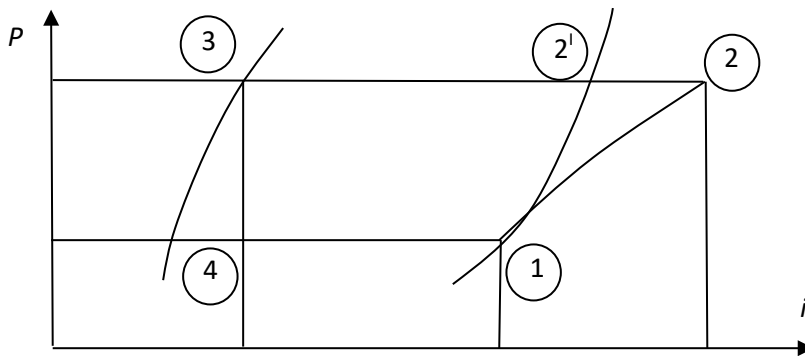
2. 1-2 сжатие хладагента в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладагента в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладагента; 3-4 дросселирование хладагента; 4-1 кипение хладагента в испарителе



3. 1-2 сжатие хладоносителя в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладоносителя в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладоносителя; 3-4 дросселирование хладоносителя; 4-1 испарение хладоносителя



4. 1-2 сжатие хладоносителя в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладоносителя в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладоносителя; 3-4 дросселирование хладоносителя; 4-1 кипение хладоносителя в испарителе



Вариант задания 2.

Основные элементы паровой компрессионной холодильной машины...

1. испаритель, компрессор, конденсатор, регулировочный вентиль
2. испаритель, компрессор, маслоотделитель, регулировочный вентиль
3. испаритель, компрессор, градирня, регулировочный вентиль
4. испаритель, компрессор, теплообменник, регулировочный вентиль

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назначение компрессоров:

1. нагревание жидкого хладагента
2. перекачивание жидкого хладагента
3. сжатие пара
4. сжатие жидкого хладагента

Вариант задания 2.

Назначение испарителя в холодильной машине

1. сжатие жидкого хладагента
2. нагревание жидкого хладагента
3. откачивание пара
4. нагревание пара

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как расшифровать маркировку: 32 ИКТ?

1. 32 м³/ч, испаритель кожухотрубный
2. 32 т/ч, индукционный конденсатор трубчатый
3. 32 м², испарительный конденсатор трубчатый
4. 32 м², испаритель кожухотрубный

Вариант задания 2.

Как расшифровать маркировку: 90 КТГ?

1. 90 м², конденсатор трубчатый горизонтальный
2. 90 т/ч, компрессор трехпоршневой горизонтальный
3. 90 кВт/ч, конденсатор трубчатый горизонтальный

4. 90 кВт, конденсатор трубчатый горизонтальный

Вариант задания 3.

Как расшифровать маркировку: 90 ИП?

1. 90 м³/ч, испаритель пластинчатый
2. 90 кВт, испаритель пластинчатый
3. 90 м², испарительный пакет
4. 90 м², испаритель панельный

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как расшифровать марку хладагента R717?

1. метиламин
2. углекислота
3. аммиак
4. дихлордифторметан

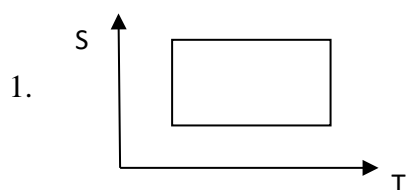
Вариант задания 2.

Как изменяется теплосодержание вещества при фазовом переходе?

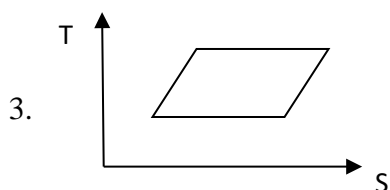
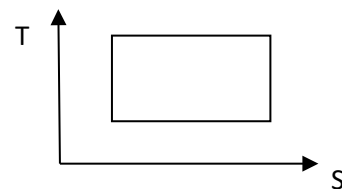
1. При кипении теплосодержание вещества повышается, процесс идет с поглощением тепла
2. При кипении теплосодержание вещества понижается
3. При конденсации теплосодержание вещества понижается, процесс идет с поглощением тепла
4. При конденсации теплосодержание вещества повышается, процесс идет с поглощением тепла

Вариант задания 3.

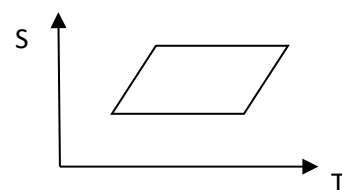
Обратный цикл Карно в T-S диаграмме...



2.

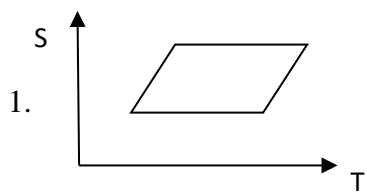


4.

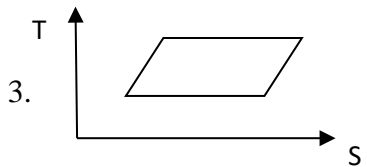
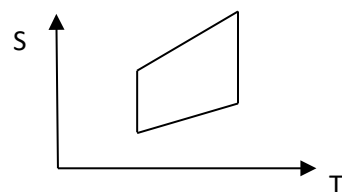


Вариант задания 4.

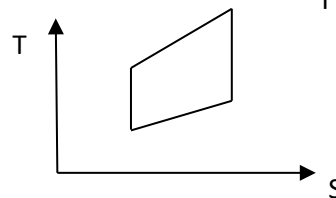
Идеальный цикл воздушной холодильной машины в T-S диаграмме...



2.

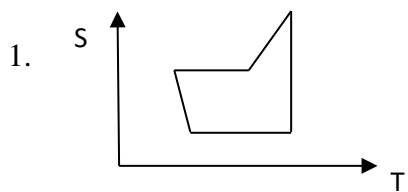


4.

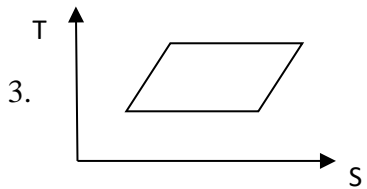
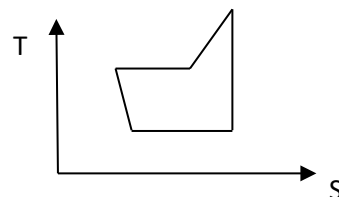


Вариант задания 5.

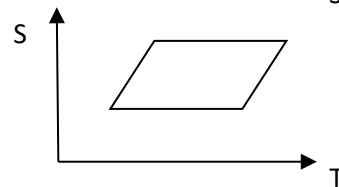
Цикл паровой компрессионной холодильной машины в T-S диаграмме...



2.

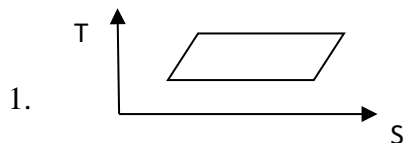


4.

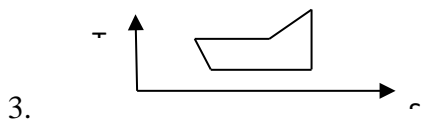
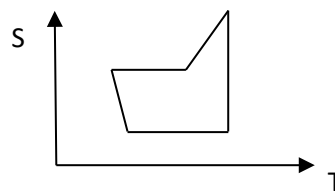


Вариант задания 6.

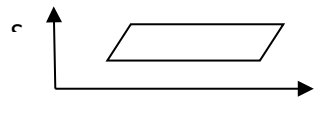
Реальный цикл воздушной холодильной машины в T-S диаграмме...



2.



3.



Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3 ОПК-3 Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проективных решений

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка конструкторской документации в САПР КОМПАС-3D**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для построения сопряжений в КОМПАС-График лучше всего использовать команду...

1. «Скругление»
2. «Дуга по трем точкам»
3. «Дуга по центру и двум точкам на дуге»
4. «Кривая Безье»

Вариант задания 2.

Команда «Ортогональное черчение» позволяет...

1. автоматически создавать стандартные виды из 3D-модели детали
2. строить касательные к кривым линиям
3. выполнять штриховку
4. создавать строго горизонтальные и вертикальные отрезки

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4 ОПК-3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сливочного масла**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сгущенных молочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сухих молочных продуктов**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Гидромеханические и механические процессы**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Тепловые процессы**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Массообменные процессы**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы САПР КОМПАС-3D**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы получения искусственного холода**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Паровая компрессионная холодильная машина**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Устройство и принцип работы компрессора**
11. Содержательный элемент (дескриптор): *Эксплуатация холодильных установок*
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Конструкция и принцип работы холодильного оборудования**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Паровая компрессионная холодильная машина**

14. Содержательный элемент (дескриптор): **Конструкция и принцип работы холодильного оборудования**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Из каких секций состоит пластинчатый теплообменник пастеризационной установки для сливок ЦКРП-ОПУ-4Ж?

1. рекуперации, пастеризации, охлаждения
2. две секции рекуперации, пастеризации, охлаждения
3. рекуперации, пастеризации, нагрева
4. рекуперации, пастеризации, охлаждения водой, охлаждения ледяной водой

Вариант задания 2.

Какой маслообразователь входит в состав модернизированной линии П8-ОЛФ?

1. трёхцилиндровый
2. пластинчатый
3. шнековый
4. периодический

Вариант задания 3.

Наличие какого устройства позволяет проводить прямую фасовку сливочного масла при методе ПВЖС?

1. досбивателя
2. кристаллизатора
3. текстуратора
4. маслообработника

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При каком давлении работают выпарные аппараты для сгущения молока?

1. избыточном
2. атмосферном
3. разрежении
4. парциальном

Вариант задания 2.

Какое устройство используется для нагрева выпариваемой среды в вакуум-выпарном аппарате?

1. кристаллизатор
2. калоризатор
3. сепаратор
4. катализатор

Вариант задания 3.

Какой элемент вакуум-выпарного аппарата используется для отделения вторичного пара от мелких капель продукта?

1. паротбойник
2. паротделитель (сепаратор)

3. пробоотборник
4. паросборник

Вариант задания 4.

Что является теплоносителем для второго корпуса в 2-х корпусной вакуум-выпарной установке?

1. острый пар
2. греющий пар
3. вторичный пар
4. паровоздушная смесь

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую функцию выполняет воздух в распылительных сушильных установках?

1. является источником тепла и приёмником влаги
2. служит для удаления остатков продукта со стенок сушильной башни
3. повышает растворимость сухого продукта
4. обеспечивает работу циклона

Вариант задания 2.

С помощью какого устройства сухой продукт отделяется от воздуха в системе пневмотранспорта?

1. рукавного фильтра
2. вентилятора
3. разгрузочного циклона
4. калорифера

Вариант задания 3.

Для каких продуктов используются барабанные сушилки?

1. для жидких продуктов
2. для твёрдых сыпучих продуктов
3. для вязких продуктов
4. являются универсальными

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вязкость фильтрата увеличилась в 2 раза, высота осадка увеличилась в 2 раза, скорость фильтрования уменьшилась в 4 раза. Гидравлическое сопротивление слоя осадка Δp изменится:

1. не изменится
2. увеличится в 4 раза
3. уменьшится в 4 раза
4. увеличится в 2 раза

Вариант задания 2.

Частота вращения мешалки увеличилась в 2 раза, а диаметр мешалки уменьшился в 2 раза (режим турбулентный, температура постоянная) Расход мощности на перемешивание изменится:

1. не изменится
2. увеличится в 2 раза
3. уменьшится в 2 раза
4. уменьшится в 4 раза

Вариант задания 3.

Порозность зернистого слоя в области псевдооживления увеличилась от 0,4 до 0,5. Высота зернистого слоя изменится:

1. не изменяется
2. увеличится в 1,2 раза
3. уменьшится в 1,2 раза
4. увеличится в 2,4 раза

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Гидравлическая депрессия в вакуум-выпарном аппарате возрастает при:

1. увеличении столба жидкости в кипятильных трубах
2. увеличении длины паропровода
3. увеличении диаметра паропровода
4. уменьшении скорости движения вторичного пара

Вариант задания 2.

Поверхность теплопередачи выпарного аппарата возрастает при:

1. уменьшении коэффициента теплопередачи
2. увеличении коэффициента теплопередачи
3. увеличении полной полезной разности температур
4. уменьшении тепловой нагрузки на аппарат

Вариант задания 3.

Коэффициент теплопередачи возрастает при:

1. увеличении толщины теплопередающей стенки аппарата
2. уменьшении толщины теплопередающей стенки аппарата
3. уменьшении теплопроводности стенки
4. увеличении термического сопротивления загрязнений.

Вариант задания 4.

Гидростатическая депрессия в вакуум-выпарном аппарате возрастает при:

1. увеличении столба жидкости в кипятильных трубах
2. увеличении длины паропровода
3. увеличении диаметра паропровода
4. уменьшении скорости движения вторичного пара

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Расход тепла на процесс сушки возрастает при:

1. уменьшении температуры воздуха перед сушкой

2. уменьшении массовой доли влаги в материале
- 3.увеличении массы воздуха, поступающего на сушку
- 4.уменьшении влагосодержания воздуха, поступающего на сушку

Вариант задания 2.

Массоперенос при изотермической кристаллизации возрастает за счет изменения параметров:

- 1.увеличения концентрации пересыщенного раствора;
- 2.уменьшения концентрации пересыщенного раствора;
3. нагревания пересыщенного раствора;
4. охлаждения пересыщенного раствора

Вариант задания 3.

Количество испаренной влаги в процессе сушки возрастает при:

- 1.увеличении начальной массовой доли влаги в материале
- 2.уменьшении начальной массовой доли влаги в материале
- 3.увеличении влагосодержания воздуха, поступающего на сушку
- 4.уменьшение влагосодержания воздуха, поступающего на сушку

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К компонентам САПР КОМПАС-3D не относится ...

1. модуль проектирования спецификаций
2. чертежный редактор «Компас-График»
3. текстовый редактор
4. редактор электронных таблиц

Вариант задания 2.

Основная задача, решаемая САПР КОМПАС-3D – ...

1. конвертирования растровой графики в векторную
2. моделирование изделий с целью существенного сокращения периода проектирования и скорейшего их запуска в производство
3. построение графиков загрузки оборудования
4. редактирование растровой графики

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Определение точки инверсии...

1. Температура, превышение которой меняет отрицательный дроссельный эффект на положительный
2. Давление, превышение которого меняет положительный дроссельный эффект на отрицательный
3. Давление, превышение которого меняет отрицательный дроссельный эффект на положительный
- 4.Температура, превышение которой меняет положительный дроссельный эффект на отрицательный

Вариант задания 2.

При каком процессе идеальный газ может охлаждаться?

1. При адиабатическом расширении и дросселировании
2. Только при дросселировании.
3. Только при адиабатическом расширении
4. Ни в каком

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Дать определение положительного дроссельного эффекта...

1. С понижением давления газа его температура повышается
2. С повышением давления газа его температура понижается
3. С понижением давления газа его температура понижается
4. С повышением давления газа его температура повышается

Вариант задания 2.

Дать определение отрицательного дроссельного эффекта...

1. С понижением давления газа его температура повышается
2. С повышением давления газа его температура понижается
3. С понижением давления газа его температура понижается
4. С повышением давления газа его температура повышается

Вариант задания 3.

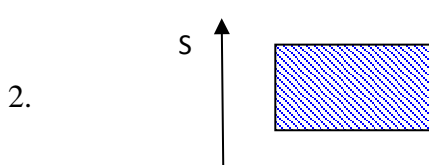
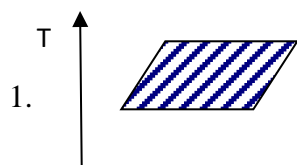
Дать определение теплового баланса воздушной холодильной машины...

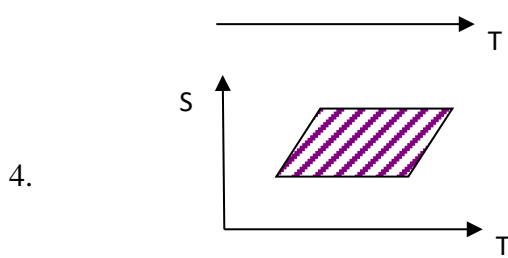
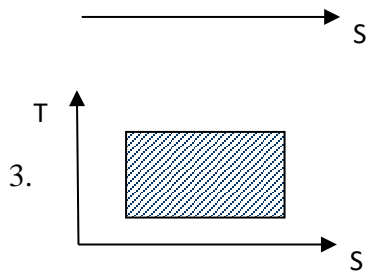
1. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
2. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
3. Количество тепла, которое получает воздух при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
4. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

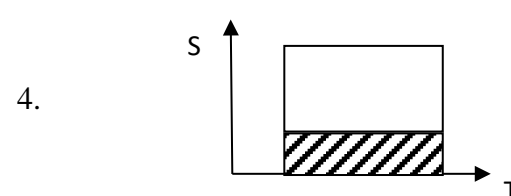
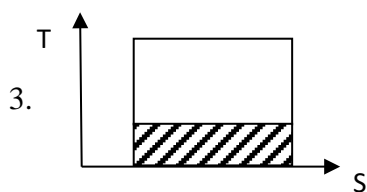
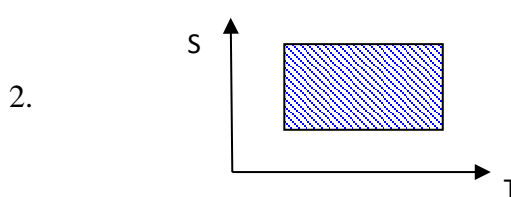
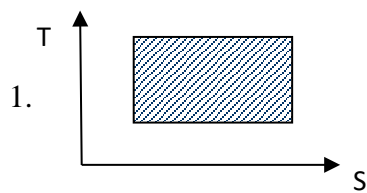
Работа затрачиваемая извне в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...





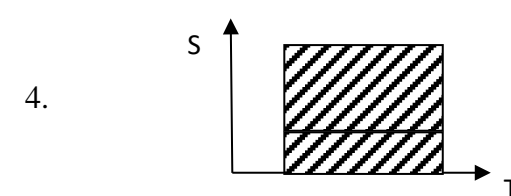
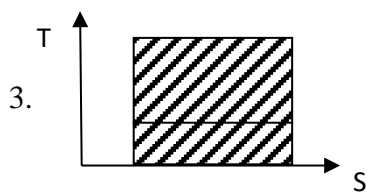
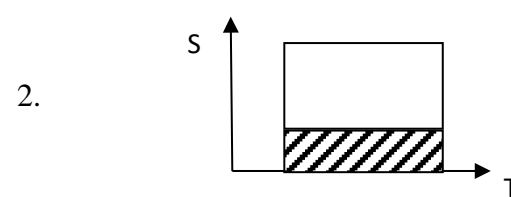
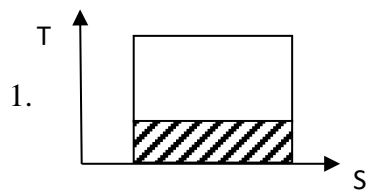
Вариант задания 2.

Количество холода, получаемое в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



Вариант задания 3.

Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в обратном цикле Карно определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как расшифровать маркировку: 100 ИКТ?

1. 100 м³/ч, испаритель кожухотрубный

2. 100 т/ч, индукционный конденсатор трубчатый
3. 100 м², испарительный конденсатор трубчатый
4. 100 м², испаритель кожухотрубный

Вариант задания 2.

Как расшифровать маркировку: 110 КТГ?

1. 110 м², конденсатор трубчатый горизонтальный
2. 110 т/ч, компрессор трехпоршневой горизонтальный
3. 110 кВт/ч, конденсатор трубчатый горизонтальный
4. 110 кВт, конденсатор трубчатый горизонтальный

Вариант задания 3.

Как расшифровать маркировку: 120 ИП?

1. 120 м³/ч, испаритель пластинчатый
2. 120 кВт, испаритель пластинчатый
3. 120 м², испарительный пакет
4. 120 м², испаритель панельный

Вариант задания 4.

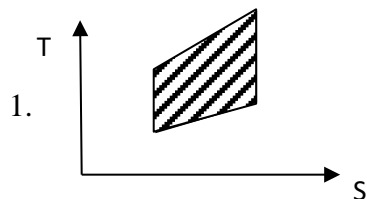
Как расшифровать марку хладагента R12, R22, R717. Перечислить их термодинамические свойства...

1. R12 – аммиак, R22 - углекислота, R717 –хладон
2. R12 - фреон, R22 - аммиак, R717 – хладон
3. R12 - хладон, R22 - хладон, R717 - аммиак
4. R12 - хладон, R22 - углекислота, R717 – аммиак

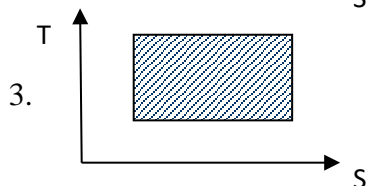
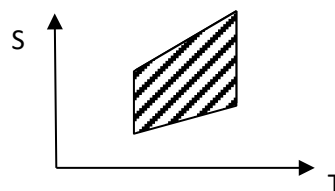
12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

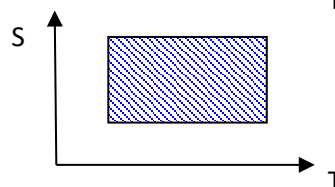
Работа затрачиваемая извне в идеальном цикле воздушной холодильной машины определяется в Т-S диаграмме площадью заштрихованной области...



2.

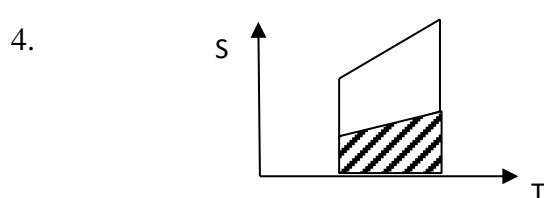
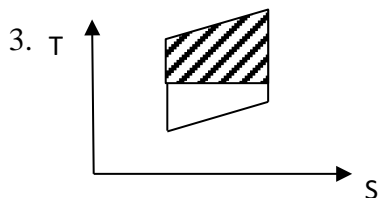
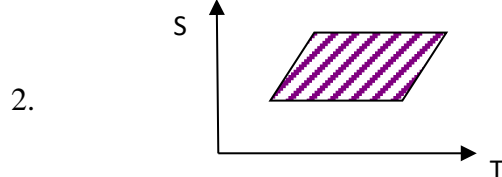
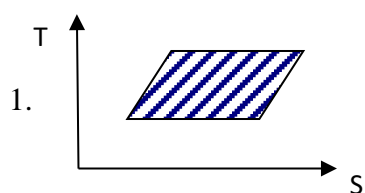


4.



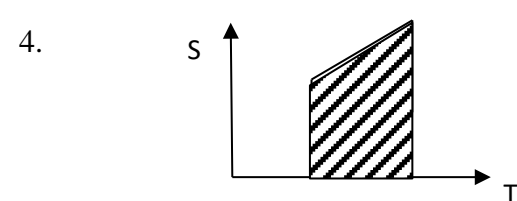
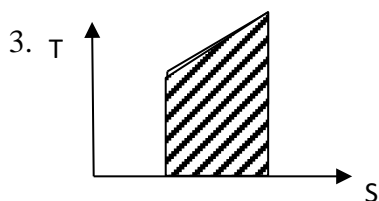
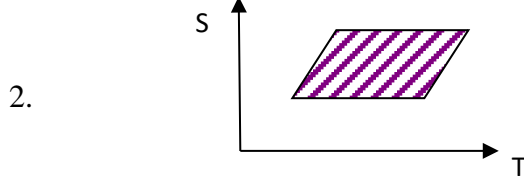
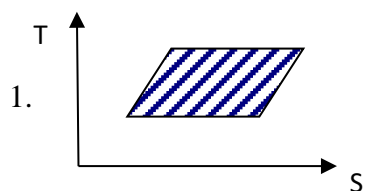
Вариант задания 2.

Количество холода, получаемое в идеальном цикле воздушной холодильной машины определяется в T-S диаграмме площадью заштрихованной области...



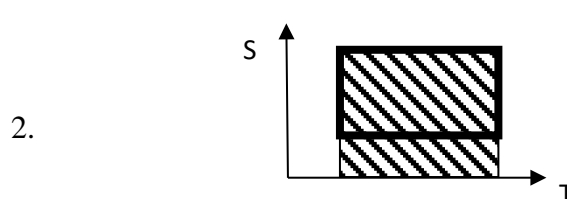
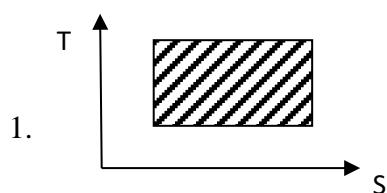
Вариант задания 3.

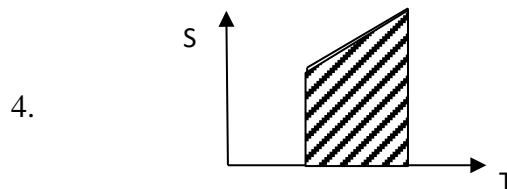
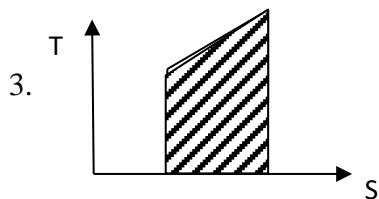
Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в идеальном цикле воздушной холодильной машины в T-S диаграмме определяется площадью заштрихованной области...



Вариант задания 4.

Количество тепла, отдаваемое в окружающую среду в реальном цикле воздушной холодильной машины в T-S диаграмме определяется площадью заштрихованной области...





Вариант задания 5.

Тепловой баланс паровой компрессионной холодильной машины

1. Количество тепла, которое получает хладагент при нагревании в холодильной камере равно количеству тепла, которое отдает хладагент в охладителе и при расширении в детандере
2. Количество тепла, которое получает воздух при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе и при расширении в детандере
3. Количество тепла, которое получает хладагент при кипении в испарителе и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает хладагент в конденсаторе
4. Количество тепла, которое получает воздух при нагревании в холодильной камере и при сжатии в компрессоре равно количеству тепла, которое отдает воздух в охладителе.

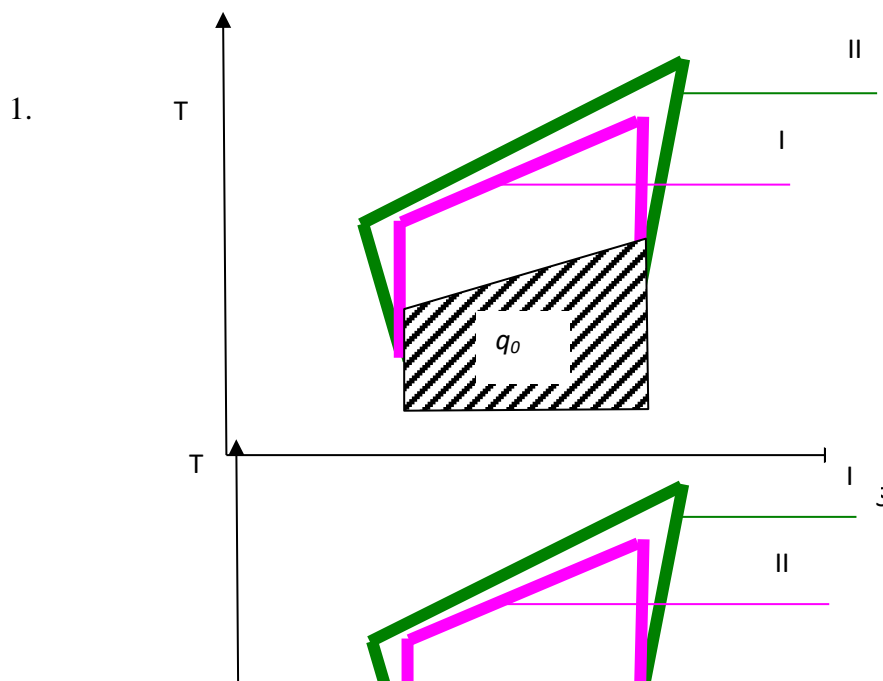
Вариант задания 6.

Выбрать правильное утверждение:

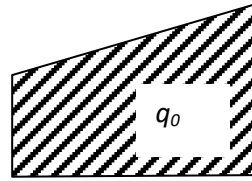
1. «с помощью рабочего тела осуществляется естественный теплообмен»
2. «обратный цикл Карно осуществляется с максимальными затратами энергии»
3. «осуществлять искусственный теплообмен можно без рабочего тела»
4. «с помощью рабочего тела осуществляется искусственный теплообмен», «обратный цикл Карно осуществляется с минимальными затратами энергии»

Вариант задания 7.

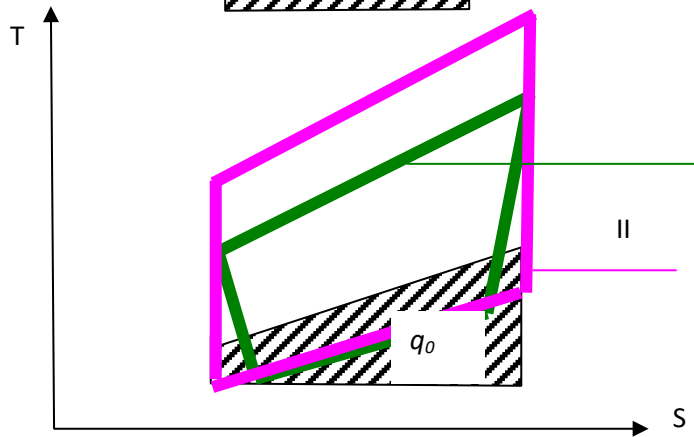
Идеальный (I) реальный (II) циклы воздушной холодильной машины в T-S диаграмме. Указать правильный ответ; q_0 – количество холода, получаемое в цикле...



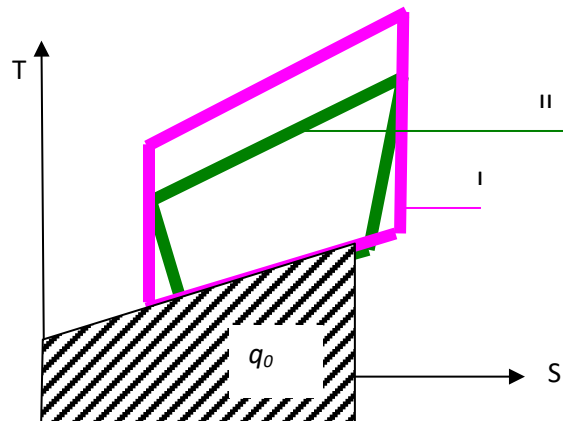
2.



3.



4.



13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

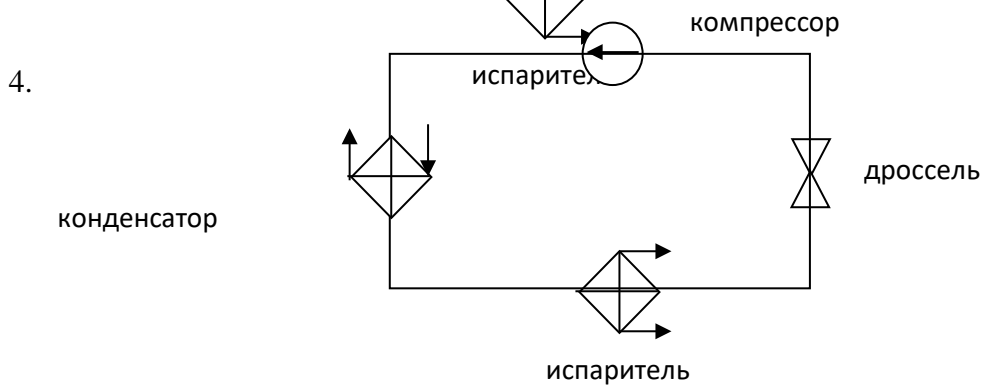
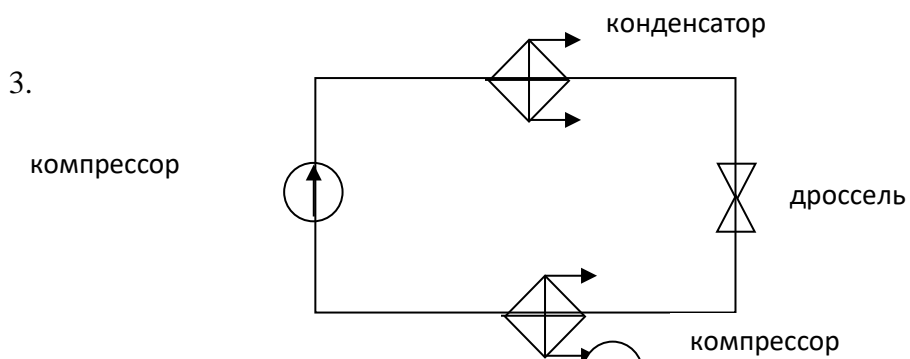
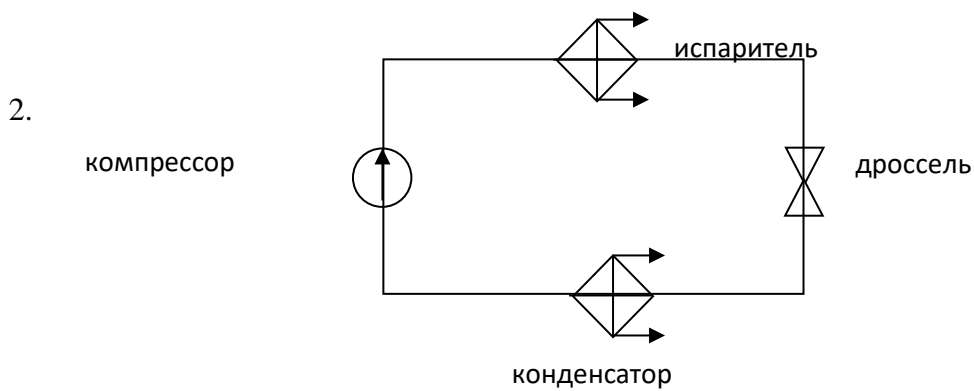
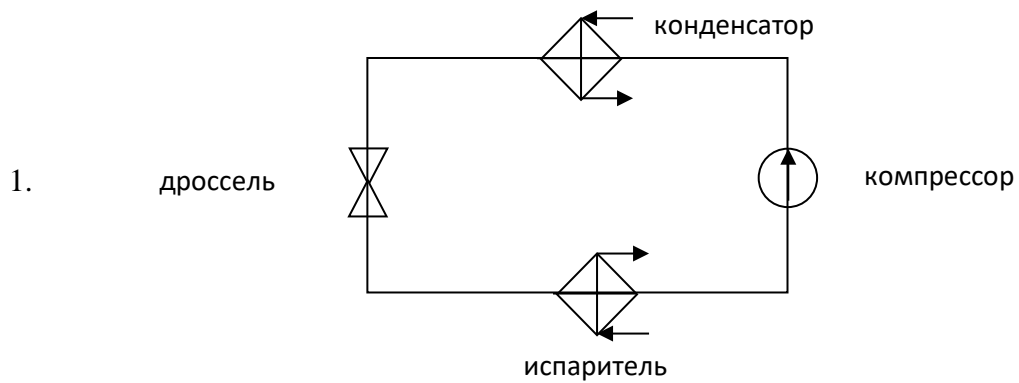
Выбрать правильные утверждения относительно дроссельного эффекта:

1. при положительном дроссельном эффекте повышение давления приводит к понижению температуры газа
2. при положительном дроссельном эффекте повышение давления приводит к повышению температуры газа
3. при положительном дроссельном эффекте понижение давления приводит к понижению температуры газа
4. при положительном дроссельном эффекте понижение давления не приводит к изменению температуры газа

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

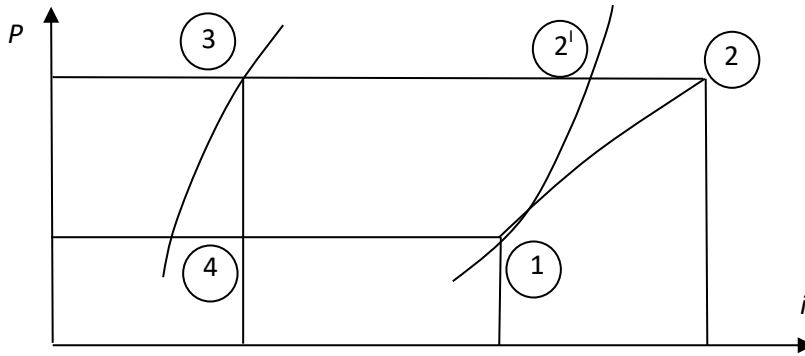
Указать правильное расположение элементов паровой компрессионной холодильной машины...



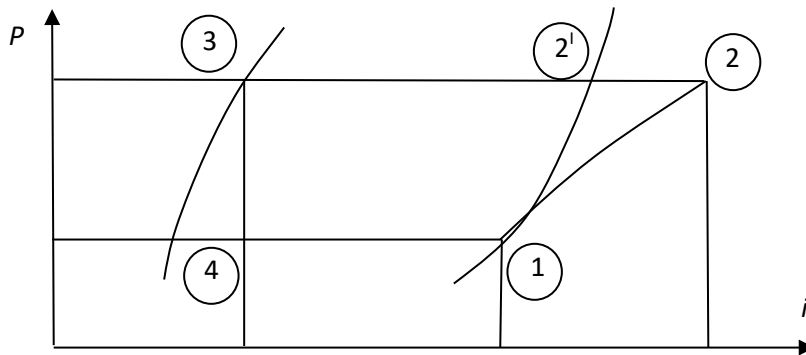
Вариант задания 2.

Цикл работы холодильной машины в i -lgP диаграмме...

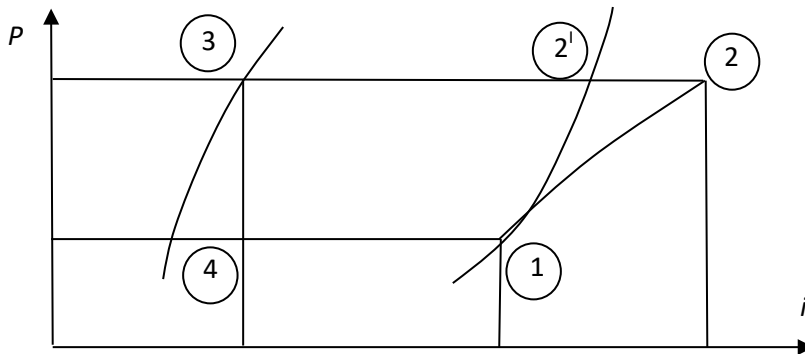
1. 1-2 сжатие жидкого хладагента в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладагента в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладагента; 3-4 дросселирование хладагента; 4-1 испарение хладагента.



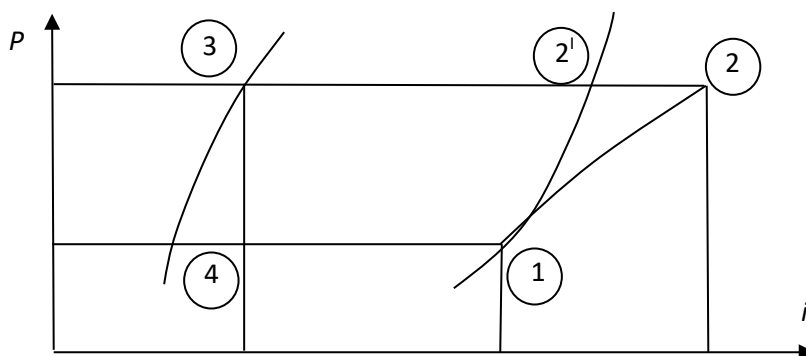
2. 1-2 сжатие хладагента в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладагента в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладагента; 3-4 дросселирование хладагента; 4-1 кипение хладагента в испарителе.



3. 1-2 сжатие хладоносителя в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладоносителя в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладоносителя; 3-4 дросселирование хладоносителя; 4-1 испарение хладоносителя.



4. 1-2 сжатие хладагента в компрессоре; 2-2¹ охлаждение перегретых паров хладагента в конденсаторе; 2¹-3 конденсация хладагента; 3-4 дросселирование хладагента; 4-1 кипение хладагента в испарителе.



Вариант задания 3.

Основные элементы паровой компрессионной холодильной машины...

1. испаритель, компрессор, маслоотделитель, регулировочный вентиль
2. испаритель, компрессор, конденсатор, регулировочный вентиль
3. испаритель, компрессор, градирня, регулировочный вентиль
4. испаритель, компрессор, теплообменник, регулировочный вентиль

Вариант задания 4.

Назначение компрессоров:

1. нагревание жидкого хладагента
2. перекачивание жидкого хладагента
3. сжатие пара
4. сжатие жидкого хладагента

Вариант задания 5.

Назначение испарителя в холодильной машине

1. сжатие жидкого хладагента
2. нагревание жидкого хладагента
3. откачивание пара
4. нагревание пара

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Индикатор достижения/результат освоения компетенции: ИД-1_{ОПК-4} Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продуктов животного происхождения. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав, свойства, ресурсы обезжиренного молока, пахты, сыворотки и состояние их переработки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация и обратный осмос. Сущность процессов**

- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Первичная обработка молока. Механические способы обработки пищевого сырья. Тепловая обработка пищевого сырья. Биотехнологии в пищевых отраслях**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Совершенствование технологических процессов производства продукции различного назначения**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы уоя и первичная обработка сырья и их влияние на качество мясного сырья. Высокотехнологичные способы переработки мясного сырья**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы консервирования**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология переработки рыбы. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Виды и способы посола. Технология производства копченой рыбы**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Приемка и оценка качества сырья. Требования к молоку как сырью для выработки сыра. Показатели сыропригодности молока**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Технологические процессы производства молока и молочных продуктов**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Совершенствование технологических процессов производства молока и молочной продукции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сущностью технологического процесса производства альбумина из сыворотки является:

1. тепловая коагуляция белков сыворотки
2. использование мембранной фильтрации
3. сгущение сыворотки
4. применение электродиализа

Вариант задания 2.

Сущностью технологического процесса производства молочнокислого казеина-сырца является:

1. тепловая коагуляция белков молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием
2. коагуляция белка обезжиренного молока под действием молочной или соляной кислоты с последующей обработкой, промывкой и прессованием
3. использование мембранной фильтрации с последующей обработкой, промывкой и прессованием
4. сгущение обезжиренного молока с последующей обработкой, промывкой и прессованием

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К баромембранным методам обработки молочного сырья НЕ относится:

1. ультрафильтрация
2. электродиализ
3. обратный осмос
4. микрофильтрация

Вариант задания 2.

В соответствии с сущностью технологического процесса ультрафильтрации оптимальными условиями ее проведения являются:

1. 70-75⁰С, р=0,8 МПа
2. 50-55⁰С, р=0,5-0,6 МПа
3. 30-35⁰С, р=3 МПа
4. 8-10⁰С, р=2 МПа

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сущность технологического процесса производства бифидогенных кисломолочных продуктов заключается в том, что бифидобактерии по отношению к кислороду воздуха являются:

- 1.аэробами
- 2.факультативными анаэробами
3. микроаэрофилами
- 4.строгими анаэробами

Вариант задания 2.

Укажите основные продукты брожения, образующиеся при сбраживании сахаров бифидобактериями:

- 1.уксусная и молочная кислоты
- 2.янтарная и молочная кислоты
- 3.масляная и молочная кислоты
- 4.уксусная и масляная кислоты

Вариант задания 3.

Выберите температуру, оптимальную для развития бифидобактерий в технологическом процессе производства пробиотических продуктов:

1. 37° С
- 2.30° С
- 3.45° С
- 4.28° С

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая технологическая операция отсутствует при производстве мягкого мороженого?

1. закаливание
2. фризирование
3. взбивание
4. замораживание

Вариант задания 2.

Выберите правильную последовательность проведения технологических операций при производстве закаленного мороженого:

1. пастеризация, охлаждение, фризирование, упаковывание, закаливание
2. охлаждение, пастеризация, фризирование, упаковывание, закаливание
3. пастеризация, охлаждение, фризирование, закаливание, упаковывание
4. пастеризация, охлаждение, упаковывание, фризирование, закаливание

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения продолжительность бактерицидной фазы молока зависит от:

1. степени охлаждения молока и температуры хранения
2. первоначального количества микрофлоры
3. промежутка времени, прошедшего с момента выдаивания до охлаждения молока
4. совместного влияния всех вышеперечисленных факторов

Вариант задания 2.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения при заболевании коров маститом:

1. увеличивается количество соматических клеток, ухудшаются технологические свойства молока
2. увеличивается количество белка в молоке
3. уменьшается количество лейкоцитов
4. электропроводность понижается, а вязкость повышается

Вариант задания 3.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения очистка молока с помощью сепараторов-молокоочистителей позволяет удалять:

1. механические примеси, эпителий
2. слизь, форменные клетки крови
3. механические примеси, сгустки молока
4. все вышеперечисленные компоненты

Вариант задания 4.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения эффективность механической очистки молока путем фильтрования зависит от:

1. размеров отверстий фильтрующего материала
2. размеров частиц механических загрязнений

3. температуры и объема фильтруемого молока
4. совместного влияния всех вышеперечисленных факторов

Вариант задания 5.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения оптимальной температурой сепарирования молока является температура:

1. 40-45°C
2. 10-30°C
3. 60-75°C
4. 85-90°C

Вариант задания 6.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения, чтобы улучшить эффективность гомогенизации молока, необходимо:

1. снижать давление гомогенизации, а температуру повышать при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
2. повышать давление гомогенизации при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
3. снижать давление гомогенизации и температуру при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
4. режимы гомогенизации не зависят от массовой доли жира и сухих веществ

Вариант задания 7.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения для обеспечения безопасности молочных продуктов критерий Пастера должен быть:

1. больше 1
2. равен 1
3. меньше 1
4. равен 1 или быть больше ее

Вариант задания 8.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения эффективность пастеризации – это отношение количества бактерий:

1. после пастеризации, к количеству бактерий в исходном молоке
2. уничтоженных пастеризацией, к количеству бактерий в исходном молоке
3. кишечных палочек, выживших после пастеризации, к количеству бактерий в исходном молоке
4. психротрофных бактерий в исходном молоке, к количеству бактерий в исходном молоке

Вариант задания 9.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения на эффективность тепловой обработки молока оказывает влияние:

1. температура
2. продолжительность теплового воздействия
3. взаимозависимость температуры и времени теплового воздействия
4. продолжительность хранения молока

Вариант задания 10.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения стерилизация молока – это

1. тепловая обработка при температуре ниже 100°C
2. тепловая обработка при температуре выше 100°C
3. разделение молока с помощью полупроницаемых мембран
4. нагрев молока в вакуум-камере при температуре (70-80) °C

Вариант задания 11.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения при пастеризации молока происходит:

1. инактивация ферментов
2. агрегация жировых шариков
3. денатурация казеина
4. гибель спор

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Режим тепловой обработки сливок при производстве сладко-сливочного масла, рекомендуемый технологической инструкцией:

1. 60-650C с выдержкой 30 мин
2. 80-850C с выдержкой 15-20 с
3. 93-980C с выдержкой 2 мин
4. 85-1050C без выдержки

Вариант задания 2.

Рекомендуемая температура тепловой обработки для кисло-сливочного масла:

1. 85-1050C без выдержки
2. 85-900C
3. 75-800C
4. 95-970C с выдержкой 10 мин

Вариант задания 3.

Что из перечисленного НЕ относится к целям пастеризации сливок в производстве сливочного масла:

1. уничтожение патогенной микрофлоры
2. снижение общего количества микрофлоры
3. снижение кислотности плазмы масла
4. инактивация ферментов

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масляных паст?

1. метод периодического сбивания
2. метод непрерывного сбивания
3. метод ПВЖС
4. можно использовать все перечисленные методы

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выбор технологического процесса производства продуктов животного происхождения (мясных продуктов) зависит от качества мясного сырья, которое согласно международной классификации делится в соответствии с уровнем рН:

1. на мясо свежее, сомнительной свежести, не свежее
2. на мясо PSE, DFD
3. на мясо PSE, DFD, NOR
4. на мясо парное, охлажденное, мороженое

Вариант задания 2.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения используются следующие высокотехнологичные способы переработки мясного сырья:

1. ультрафильтрация, микрофильтрация
2. нанофильтрация, обратный осмос,
3. электродиализ
4. стерилизация холодной аргоновой плазмой, микроволны, высокое статическое давление, ионизирующее излучение

Вариант задания 3.

Почему при производстве продуктов животного происхождения мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

1. повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса
2. происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
3. приводит к повышению концентрации соли в продукте
4. улучшается консистенция

Вариант задания 4.

Что представляет собой технологический процесс производства продуктов животного происхождения - обвалка отрубов?

1. процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
2. выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани,
3. выделение из мяса мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
4. расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

Вариант задания 5.

Что контролируют при технологическом процессе производства продуктов животного происхождения - обвалке?

1. масса мяса после обвалки
2. масса костей после обвалки
3. масса мяса на кости
4. нормы выхода жилованного мяса по сортам

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Молочные консервы – это продукты переработки молока с массовой долей сухих веществ ..

1. более 70%.
2. не менее 20%.
3. не более 20%.
4. не менее 95%.

Вариант задания 2.

Молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от содержания сухих веществ – это ...

1. продукты: молочные; молокосодержащие; молочные составные
2. продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%)
3. сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты
4. молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания

Вариант задания 3.

Молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от способа концентрирования или производства – это ...

1. продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные
2. продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%)
3. сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты
4. молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания

Вариант задания 4.

Молочные консервы, классифицирующиеся в зависимости от сырьевого состава – это ...

1. продукты разбиты на подвиды: молочные; молокосодержащие; молочные составные
2. продукты: сухие (с массовой долей сухих веществ не менее 90%) и концентрированные, в том числе восстановленные и рекомбинированные (с массовой долей сухих веществ не менее 20%)
3. сухие продукты, получаемые способом распылительной, многостадийной, контактной, сублимационной сушки; концентрированные продукты, получаемые выпариванием или вымораживанием воды, обратнoсмотическим концентрированием, а также восстановленные и рекомбинированные продукты

4. молочные консервы без пищевых наполнителей, с пищевыми наполнителями, молочные консервы детского и диетического питания

Вариант задания 5.

Молочные консервы – это

1. продукты, вырабатываемые из молока или его составных частей и из побочных продуктов переработки молока без немолочных жира и белка
2. продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, немолочных компонентов (растительных жиров и белков) с массовой долей сухого молочного остатка в сухом веществе не менее 20 %)
3. продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 50 %
4. продукты, вырабатываемые из молока, молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, немолочных компонентов, используемых не для замены составных частей молока, с массовой долей составных частей молока в составе продукта более 70 %

Вариант задания 6.

Анабиоз – это ...

1. подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги
2. полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими
3. уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов
4. снижение общего числа микроорганизмов

Вариант задания 7.

Абиоз – это

1. подавление жизнедеятельности микроорганизмов и физико-химических процессов путем удаления или связывания свободной влаги
2. полное прекращение всех жизненных процессов в сырье и микроорганизмах, обеспечиваемое разными способами – тепловой стерилизацией, применением антибиотиков, ультрафиолетовым облучением и другими
3. уничтожение патогенных микроорганизмов, снижение общего числа микроорганизмов, инактивация ферментов
4. снижение общего числа микроорганизмов

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По характеру скелета все промысловые рыбы для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения подразделяются на:

1. хрящевые и костистые
2. хрящевые и хрящекостные
3. хрящекостные и круглоротые
4. круглоротые и хрящевые

Вариант задания 2.

Для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения наилучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств это-

1. смесь льда и соли
2. чешуйчатый или снежный лёд
3. естественный лёд
4. смесь льда и соль с антисептиком

Вариант задания 3.

Для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания:

1. от -6 до -8 °С
2. от -10 до -18 °С
3. от -25 до -35 °С
4. от -19 до -25 °С

Вариант задания 4.

Для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения при маринованном посоле используют следующие компоненты смеси:

1. соль, уксусная кислота, нитрат натрия
2. соль, сахар, бензойнокислый натрий
3. соль, сахар, пряности, уксусную кислоту
4. соль, сахар, лавровый лист

Вариант задания 5.

Для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения в зависимости от температуры различают копчение:

1. горячее
2. охлажденное
3. теплое
4. предельное

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения массовая доля жира при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %
2. не менее 2,9 %
3. не менее 4,0 %
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 2.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения массовая доля белка при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %

2. не менее 2,8 %
3. не менее 4,0 %
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 3.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения при приемке сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

1. алкогольной
2. сычужно-бродильной
3. фосфатазной
4. пробы на кипячение

Вариант задания 4.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

1. I, II класс
2. II, III класс
3. II, III, IV класс
4. III класс

Вариант задания 5.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

1. не более 13000
2. не более 300
3. не более 23000
4. не более 2500

Вариант задания 6.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

1. бродильная проба
2. сычужная проба
3. проба на редуктазу
4. проба на фосфатазу

Вариант задания 7.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации по микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

1. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II класс
2. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе - I, II, III класс
3. данный показатель не нормируется
4. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе – III, IV класс

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока?

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Вариант задания 2.

Укажите виды солей-стабилизаторов, используемых при производстве стерилизованного молока:

1. калий лимоннокислый трехзамещенный 1-водный
2. кальций хлористый
3. натрий хлористый
4. кальций фосфорнокислый

Вариант задания 3.

При производстве стерилизованного молока сырье дополнительно контролируется по:

1. алкогольной пробе
2. сычужно-бродильной пробе
3. бродильной пробе
4. пробе на кипячение

13. Содержательный элемент

Вариант задания 4.

Можно ли использовать для производства стерилизованного молока сырье с термоустойчивостью по алкогольной пробе IV-й группы? Требуется ли при этом дополнительная обработка молока?

1. можно, без дополнительной обработки
2. нельзя
3. можно, после пастеризации молока
4. можно, после повышения термоустойчивости молока в результате добавления солей-стабилизаторов до III-й группы

Вариант задания 5.

Выберите правильную последовательность проведения технологических операций при производстве закаленного мороженого:

1. пастеризация, охлаждение, фризирование, упаковывание, закаливание
2. охлаждение, пастеризация, фризирование, упаковывание, закаливание
3. пастеризация, охлаждение, фризирование, закаливание, упаковывание
4. пастеризация, охлаждение, упаковывание, фризирование, закаливание

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ОПК-4} Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав, свойства, ресурсы обезжиренного молока, пахты, сыворотки и состояние их переработки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофильтрация, ультрафильтрация, нанофильтрация и обратный осмос. Сущность процессов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Молоко, его состав и свойства. Вторичное молочное сырье. Мясо убойных животных, его состав и свойства. Состав и свойства рыбного сырь**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение нормативной и технической документации в профессиональной деятельности**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение нормативной и технической документации при разработка технологической документации на пищевые продукты**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций. Особенности технологии некоторых видов колбас. Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов. Производство мясных консервов**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы охлаждения и замораживания рыбы. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Технология вяления, сушки и копчения рыбы. Технологическая схема приготовления вяленой, сушеной и копченой рыбы. Основные технологические процессы производства консервов**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра. Факторы, определяющие видовые особенности сыров**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение нормативной и технической документации при производстве цельномолочных продуктов**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологические процессы производства молока и молочных продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 5,2%, лактозы 3,5%, белков -0,8%, золы -0,8 %, жира 0,4%, является:

1. сывороткой
2. концентратом структурирующим пищевым
3. фильтратом сыворотки
4. пахтой

Вариант задания 2.

В соответствии с нормативной документацией, сырье, имеющее состав: сухих веществ- 9,0%, лактозы 4,5%, белков -3,0%, золы -0,8 %, жира 0,7%, является:

1. обезжиренным молоком
2. обратноосмотическим концентратом сыворотки

3. пахтой
4. творожной сывороткой

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке технологической документации необходимо учитывать, что обратный осмос может частично заменить:

1. сушку
2. тепловую обработку
3. сгущение
4. деминерализацию

Вариант задания 2.

При разработке технологической документации необходимо учитывать, что оптимальная массовая доля сухих веществ в УФ-концентрате лежит в пределах:

1. 10-15%
2. 35-40%
3. 20-21%
4. 45-50%

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой нормативный документ устанавливает понятия в области функциональных пищевых продуктов:

- 1.ГОСТ Р 53861-2010 Продукты диетического (лечебного и профилактического)питания. Смеси белковые композитные сухие
- 2.ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
- 3.ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности
- 4.ГОСТ Р 54059–2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Классификацию и общие требования к кодированному обозначению функциональных пищевых ингредиентов устанавливает:

- 1.ГОСТ Р 53861-2010 Продукты диетического (лечебного и профилактического)питания. Смеси белковые композитные сухие
- 2.ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
- 3.ГОСТ Р 55577-2013 Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности
- 4.ГОСТ Р 54059–2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения химический состав коровьего молока согласно существующей нормативной и технической документации (выберите одно неправильное утверждение)...

1. в молоке содержится 87,5 % воды и 12,5 % сухого вещества
2. в состав сухого вещества входит: белок - 3,25 %, липиды - 3,6 %, углеводы - 4,9 %
3. среднее содержание лактозы колеблется в пределах 5,7-6,0 %
4. содержание казеина в среднем в молоке составляет 2,6%

Вариант задания 2.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения согласно существующей нормативной и технической документации к вторичному молочному сырью не относится...

1. обезжиренное молоко
2. казеин
3. сыворотка
4. пахта

Вариант задания 3.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения согласно существующей нормативной документации ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» говядина делится на категории:

1. первая и вторая
2. первая, вторая, третья
3. высшая, первая, вторая, третья
4. не делится по категориям

Вариант задания 4.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения согласно существующей нормативной документации и технической документации промысловая рыба делится...

1. на нежирную (до 2% жира), средней жирности (до 8%), жирную (до 15%) и очень жирную (более 15%)
2. на нежирную (до 1% жира) и жирную (до 10%)
3. на нежирную (до 5% жира) и очень жирную (более 15%)
4. на нежирную (до 2% жира), средней жирности (до 8%) и очень жирную (до 15%)

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В национальных и межгосударственных стандартах на масло из коровьего молока обязательно нормируются:

1. массовая доля СОМО
2. содержание трансизомеров жирных кислот
3. перекисное число
4. кислотность молочной плазмы

Вариант задания 2.

Полный перечень нормируемых в стандартах физико-химических показателей в масле из коровьего молока включает:

1. массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы, массовая доля белка
2. массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля СОМО, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
3. массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы
4. массовая доля жира, в том числе молочного жира, массовая доля влаги, кислотность плазмы масла, кислотность жировой фазы

Вариант задания 3.

Какие показатели масла и сливочно-растительных спредов НЕ нормируются Техническими регламентами ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013?

1. микробиологические
2. органолептические и физико-химические показатели идентификации
3. форма упаковки продукта
4. допустимое содержание потенциально опасных веществ

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие сливки можно включить в состав сырья для Вологодского масла при разработке технологической инструкции по его производству?

1. высококачественные сырые сливки с других предприятий
2. сливки высшего сорта, полученные на предприятии-изготовителе масла
3. пастеризованные сливки после хранения в течение не более 6 часов
4. сырые охлажденные сливки не ниже второго сорта, полученные на предприятии

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения (производство колбасных изделий) в качестве жиросодержащего сырья используют

1. жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин
2. сливочное масло, маргарин, растительное масло
3. хребтовый, боковой шпик
4. шпик, снятый в области пашины

Вариант задания 2.

Порядок осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения (производства ливерной колбасы):

1. приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
2. приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
3. измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
4. приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Вариант задания 3.

Порядок осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения (производство паштетов):

1. зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 0С, охлаждение, упаковка
2. зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
3. промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
4. варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

Вариант задания 4.

Порядок осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения (производства колбас):

1. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
2. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
3. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
4. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Общая технологическая схема производства молочных консервов включает следующие операции:

1. отбор сырья; очистка молока; созревание; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение
2. отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; нормализация молока по содержанию жира; гомогенизация; пастеризация, заквашивании и сквашивание; охлаждение; фасовка
3. отбор сырья; очистка молока; термизация; охлаждение молока; резервирование и нормализация молока по содержанию жира, белка, сухих веществ; гомогенизация; пастеризация, или высокотемпературная тепловая обработка; сгущение; сушка
4. отбор сырья; очистка молока; охлаждение молока; резервирование; составление смеси; фильтрование; гомогенизация; пастеризация, охлаждение; созревание; фризирование; фасовка; закаливание; хранение

Вариант задания 2.

Операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов:

1. сгущенного стерилизованного молока
2. сгущенных молочных составных и молокосодержащих консервов
3. всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

Режим пастеризации при выработке сыворотки сгущенной и сухой составляет ...

1. $(125 \pm 2)^\circ\text{C}$, 30 с
2. $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
3. $(85 \pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с
4. Не менее 90°C .

Вариант задания 4.

Режим пастеризации при выработке сухого цельного молока составляет ...

1. $(125\pm 5)^\circ\text{C}$, 30 с
2. $(70\pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
3. Не менее 90°C
4. $(85\pm 5)^\circ\text{C}$, 55-60 с

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для осуществления технологического процесса производства продуктов животного происхождения (смешанного посола рыбы) используют следующий способ:

1. заливают водой и натирают солью
2. натирают солью и заливают тузлуком
3. заливают раствором поваренной соли
4. натирают солью, а затем отмачивают

Вариант задания 2.

Для осуществления технологического процесса производства продуктов животного происхождения (производство сушеной рыбы) используют рыбу:

1. тощую, жирную и маложирную
2. тощую, маложирную соленую и несоленую
3. тощую, жирную соленую
4. жирную, среднежирную несоленую

Вариант задания 3.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения (рыба горячего копчения) содержание поваренной соли в должно быть:

1. 1,5-3,0 %
2. 9-12 %
3. 0,5-1,0%
4. 4,0 – 7,0 %

Вариант задания 4.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения (рыбные консервы) стерилизацию проводят при температуре:

1. 98°C
2. 100°C
3. 113°C
4. 120°C

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Технологический процесс производства продуктов животного происхождения (режим пастеризации молока в сыроделии) согласно существующей нормативной и технической документации:

1. 92°C с выдержкой 2-8 мин

2. 72 °С с выдержкой 20-25 с
3. 86 °С с выдержкой 10-15 мин
4. 65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 2.

Технологический процесс производства продуктов животного происхождения (режим термизации молока при производстве сыра) согласно существующей нормативной и технической документации:

1. температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
2. температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
3. температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
4. температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч

Вариант задания 3.

Технологический процесс производства продуктов животного происхождения при производстве сыра гомогенизация согласно существующей нормативной и технической документации:

1. является обязательной операцией при производстве всех видов сыров
2. не применяется ни для каких видов сыров
3. применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра
4. применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания

Вариант задания 4.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения (сыр) азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

1. 10-20 г безводной соли на 100 кг молока
2. 400 г безводной соли на 100 кг молока
3. 0,5 г безводной соли на 100 кг молока
4. 50 г безводной соли на 1000 кг молока

Вариант задания 5.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения режим пастеризации применяется при производстве мягких сычужных сыров?

1. 76-80 °С с выдержкой 20-25 с
2. 72-74 °С с выдержкой 20-25 с
3. 72-74 °С без выдержки
4. 65-70 °С с выдержкой 20-25 с

Вариант задания 6.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения температура плавления при производстве плавленого сыра:

1. 75-95 °С
2. 65-70 °С
3. 55-60 °С
4. 115-130 °С

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите допустимый размер кристаллов льда в мороженом:

1. 20-50 мкм
2. 1-2 мкм
3. 200-550 мкм
4. 80-100 мкм

Вариант задания 2.

Назовите температуру закаленного мороженого:

1. минус 18 °С
2. минус 12 °С
3. минус 8 °С
4. минус 10 °С

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Укажите массовую долю белка, нормируемую в обезжиренном твороге:

1. 18%
2. 16%
3. 20%
4. 1,8 %

Вариант задания 2.

Дайте определение йогурту:

1. йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков
2. йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки
3. йогурт – кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков
4. йогурт – кисломолочный продукт, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3 ОПК-4 Использует знания пищевой химии при ведении и совершенствовании технологических процессов

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав, свойства, ресурсы обезжиренного молока, пахты, сыворотки и состояние их переработки**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация и обратный осмос. Сущность процессов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами**

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Молоко, его состав и свойства. Вторичное молочное сырье. Мясо убойных животных, его состав и свойства. Состав и свойства рыбного сырья, пищевая и биологическая ценность**

6.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование пищевой химии в ведении технологических процессов**

7.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование пищевой химии в совершенствовании технологических процессов**

8.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций.Особенности технологии некоторых видов колбас. Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов. Производство мясных консервов**

9.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы консервирования**

10.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы охлаждения и замораживания рыбы. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Технология вяления, сушки и копчения рыбы. Технологическая схема приготовления вяленой, сушеной и копченой рыбы. Основные технологические процессы производства консервов**

11.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра. Факторы, определяющие видовые особенности сыров**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

С точки зрения пищевой химии, какой побочный продукт переработки молока можно охарактеризовать: ««минимум калорий при максимуме биологической ценности»

1. пахта
- 2.обезжиренное молоко
- 3.молочная сыворотка
4. цельное молоко

Вариант задания 2.

С точки зрения пищевой химии, основным отличием пахты от обезжиренного молока является:

1. меньшее содержание углеводов
- 2.значительно большее количество биологически активных микронутриентов, в частности, фосфолипидов
3. большее содержание белков
4. меньшее содержание жира

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При ультрафильтрации пахты в концентрат НЕ переходят:

1. казеин
2. сывороточные белки
3. жировые шарики
4. лактоза

Вариант задания 2.

При обратноосмотическом концентрировании сыворотки в фильтрат переходят:

1. сывороточные белки
2. бактерии
3. витамины и ферменты
4. вода

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите химическую формулу лактулозы:

1. $C_{12}H_{22}O_{11}$
2. $C_{22}H_2O_{11}$
3. $C_2H_5O_{11}$
4. C_2H_5OH

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие функциональные ингредиенты в большей степени способствуют выведению из организма тяжелых металлов, радионуклидов;

1. пищевые волокна
2. витамины
3. микроэлементы
4. полиненасыщенные жирные кислоты

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения самые сильные изменения при тепловой обработке претерпевают...

1. казеин и истинно растворимые компоненты молока
2. сывороточные белки, некоторые витамины
3. сывороточные белки, ферменты, некоторые витамины
4. лактоза и молочный жир

Вариант задания 2.

Для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо учитывать следующее свойство свободной воды...

1. не замерзает до температуры $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$
2. не удаляется выпариванием, высушиванием
3. не растворяет электролиты
4. доступна для микроорганизмов

Вариант задания 3.

Для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения необходимо учитывать, что минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания:

1. от -6 до $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$

2. от -10 до -18 °С
3. от -25 до -35 °С
4. от -19 до -25 °С

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Липаза бактериального происхождения инактивируется в сливках при следующих температурах:

1. 60-650 С
2. 70-750 С
3. 800 С
4. 850 С и выше

Вариант задания 2.

Содержание массовой доли молочного жира в жировой фазе растительно-сливочного спреда составляет:

1. не менее 50%
2. не менее 70%
3. от 15 до 49%
4. менее 15%

Вариант задания 3.

Молочный или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе является сливочным маслом, если массовая доля молочного жира в нем составляет:

1. не менее 50%
2. не менее 39 %
3. 80-85%
4. от 39 % до 49%

Вариант задания 4.

Назовите правильный перечень основных веществ, ответственных за вкус и аромат Вологодского масла:

1. диацетил, сульфгидрильные группы, карбонильные соединения, лактоны;
2. сульфгидрильные группы, карбонильные соединения, лактоны, метилкетоны;
3. сульфгидрильные группы, карбонильные соединения, лактоны, ацетоин; диацетил
4. сульфгидрильные группы, карбонильные соединения, диацетил.

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите правильную последовательность операций при совершенствовании производства кисло-сливочного масла с использованием внесения закваски в пласт масла:

1. пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до 18-200С, внесение закваски, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
2. пастеризация сливок, охлаждение до 6-80С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла
3. пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна, внесение закваски, обработка пласта масла
4. пастеризация сливок, физическое и биологическое созревание сливок, сбивание сливок, обработка масляного зерна и пласта масла.

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для увеличения водосвязывающей способности при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения (выработке колбасных изделий) в качестве сырья используют

1. только дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных
2. только кровяные сыворотку и плазму
3. соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.
4. кровяные сыворотку и плазму, дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных

Вариант задания 2.

Какое мясное сырье при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения обладает наихудшими показателями качества – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

1. недавно размороженное
2. свежее мясо
3. парное мясо
4. мороженое мясо, особенно долго хранившееся

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основные причины порчи продуктов животного происхождения:

1. физические процессы
2. химические процессы
3. микробиологические процессы
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Физические процессы, приводящие к порче молочных консервов - это ...

1. процессы, вызывающие реакции дегградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов
2. процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки
3. процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
4. гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

Вариант задания 3.

Химические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это ...

1. процессы, вызывающие реакции дегградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов, гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)
2. процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов

- включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки
3. это процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
 4. это процессы порчи под действием ферментов

Вариант задания 4.

Микробиологические процессы, приводящие к порче молочных консервов – это...

1. процессы, вызывающие реакции деградации белков, жиров, углеводов под действием ферментов
2. процессы, вызывающие нарушение послойной однородности продукта, кристаллизация лактозы, рост вязкости. Изменения физической природы сухих молочных продуктов включают адсорбцию влаги. По мере впитывания влаги порошки становятся аморфными, слипаясь и образуя комки
3. процессы порчи, в результате деятельности микроорганизмов
4. гидролитическое расщепление олигосахаридов и полисахаридов, а также неферментативное потемнение (реакция Майяра)

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

От содержания жира в мясе рыбы при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения существенным образом зависят:

1. энергетическая ценность
2. пищевая ценность
3. развариваемость рыбы
4. ценность рыбы

Вариант задания 2.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения (хранение консервов) в них происходят следующие изменения:

1. плесневение
2. скисание
3. созревание
4. помутнение

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения (сыр) с какой целью вносится хлористый кальций при производстве сыра?

1. увеличение растворимого кальция в молоке
2. увеличение нерастворимого кальция в молоке
3. активизировать молочнокислое брожение
4. предупредить появление горького вкуса в сыре

Вариант задания 2.

При осуществлении технологического процесса производства продуктов животного происхождения (сыр) цель созревания молока:

1. снизить окислительно-восстановительный потенциал
2. повысить окислительно-восстановительный потенциал
3. перевести часть солей кальция в нерастворимое состояние

4. предотвратить развитие микрофлоры

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-4_{ОПК-4} Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Состав, свойства, ресурсы обезжиренного молока, пахты, сыворотки и состояние их переработки**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация и обратный осмос. Сущность процессов**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Обоснование проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Реализация проектирования продукции и технологических процессов**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Технологические процессы производства молока и молочных продуктов**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Совершенствование технологических процессов производства молока и молочной продукции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проектировании продукции используется сырье, имеющее состав: сухих веществ- 8,5%, лактозы 4,5%, белков -3,2%, золы -0,8 %, жира 0,03%. Какое это сырье?

1. сыворотка
2. пахта
3. обезжиренное молоко
4. цельное молоко

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Обоснуйте, что является движущей силой баромембранных технологических процессов:

1. перепад концентраций растворенного вещества по обе стороны мембраны
2. разность давлений
3. электрическое поле по обе стороны мембраны
4. изменение скорости движения сырья вдоль мембраны

Вариант задания 2.

При проектировании продукции необходимо учитывать, что ультрафльтрационные мембраны имеют максимальную селективность:

1. по белкам

2. по лактозе
3. по кальцию и фосфору
4. по молочной кислоте.

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Проектирование функциональных продуктов подразумевает, что содержание микронутриентов в обогащаемом продукте должно быть достаточным для удовлетворения за счет данного продукта при его обычном уровне потребления:

- 1.10% средней суточной потребности в этих ингредиентах
- 2.не менее 15 % средней суточной потребности в этих ингредиентах
- 3.100% средней суточной потребности в этих ингредиентах
- 4.1-5 % средней суточной потребности в этих ингредиентах

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Обоснуйте, технологический процесс фризирования смеси для мороженого - это:

- 1.замораживание и взбивание
- 2.только замораживание
- 3.только взбивание
- 4.охлаждение

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Обоснуйте, какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масла пониженной жирности?

1. метод периодического сбивания
2. метод непрерывного сбивания
3. метод преобразования высокожирных сливок
4. можно рекомендовать все методы

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1

При проектировании производства масла с вкусовыми наполнителями на новом предприятии можно использовать:

1. метод преобразования высокожирных сливок
2. метод непрерывного сбивания
3. метод периодического сбивания
4. все перечисленные методы

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При выработке сгущенного стерилизованного цельного молока нормализованную смесь сгущают...

1. до массовой доли сухих веществ 25%
2. до массовой доли сухих веществ 71%
3. до массовой доли сухих веществ 50%
4. до массовой доли сухих веществ 35%

Вариант задания 2.

Стушение сыворотки в циркуляционных объемных двухкорпусных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ:

1. 48-50 %
2. 70%
3. 42%
4. 60 %

Вариант задания 3.

Стушение сыворотки в пленочных трехкорпусных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ:

1. 60 %
2. 50-55 %
3. 48-50 %
4. 70%

Вариант задания 4.

Стушение обезжиренного молока в пленочных трехкорпусных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ:

1. 60 %
2. 50-55 %
3. 48-50 %
4. 70 %.

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t = (14-16)^\circ\text{C}$, твд= 9-12 ч
2. $t = (4-6)^\circ\text{C}$, твд=1-2 ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, твд=3-4 ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, твд=10-15 мин

Вариант задания 2.

Назовите режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t = (20-22)^\circ\text{C}$, твд=10-12 ч
2. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, твд=3-4 ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, твд=3-4 ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, твд=1-2 ч

Вариант задания 3.

Укажите режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах:

1. $t = (85 \pm 2)^\circ\text{C}$, твд= 10-15 мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, твд= 2-8 мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, твд= 15-20 с
4. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 4.

Укажите режим ультравысокотемпературной обработки молока:

1. $t = 135-140$ оС, $t_{\text{выд}} = 2-5$ с
2. $t = 110-115$ оС, $t_{\text{выд}} = 2-5$ с
3. $t = 110-115$ оС, $t_{\text{выд}} = 20-30$ мин
4. $t = 135-140$ оС, $t_{\text{выд}} = 10-15$ мин

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите режим пастеризации смеси при производстве закаленного мороженого:

1. 80-85оС с выдержкой 50-60 с
2. 60-65оС с выдержкой 50-60 с
3. 74-76оС, без выдержки
4. 70-72 оС с выдержкой 10-15 с

Вариант задания 2.

Укажите режим гомогенизации смеси для пломбира:

1. 7-9 МПа
2. 12,5-15 МПа
3. 10-12,5 МПа
4. 15-17,5 МПа

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1 ОПК-5 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав и свойства молочного сырья, гигиена его получения, показатели качества и безопасности**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Молоко состоит из:

1. воды и сухого молочного остатка
2. воды и жира
3. воды и белка
4. воды и сухого обезжиренного молочного остатка

Вариант задания 2.

Жир в молоке находится в виде:

1. эмульсии
2. суспензии
3. геля
4. истинного раствора

Вариант задания 3.

Молочный сахар – это

1. мальтоза
2. лактоза
3. сахароза
4. целлобиоза

Вариант задания 4.

Ферменты нативного происхождения попадают в молоко:

1. из воздуха
2. из воды
3. из клеток молочной железы
4. с оборудования

Вариант задания 5.

Бактерицидная фаза молока - это

1. период времени, в течение которого молоко обладает бактерицидными свойствами
2. период времени до момента охлаждения молока
3. период выделения стародойного молока
4. период отделения молозива

Вариант задания 6.

Две группы белков, которые содержатся в молоке:

1. протеолитические, амилолитические
2. высокомолекулярные, низкомолекулярные
3. β -глобулин, α -амилаза
4. казеин, сывороточные белки

Вариант задания 7.

К посторонним веществам молока относят:

1. белки, воду, газы
2. воду, витамины, минеральные вещества
3. углеводы, ферменты, пигменты
4. механические примеси, антибиотики, моющие и дезинфицирующие средства

Вариант задания 8.

Средняя массовая доля сухих веществ в коровьем молоке составляет:

1. 12,5 %
2. 20 %
3. 8,5 %
4. 15 %

Вариант задания 9.

Сухой молочный остаток - это

1. все составные части молока за исключением воды
2. молочный жир и белок
3. лактоза и минеральные вещества
4. углеводы и вода

Вариант задания 10.

Установите соответствие между наименованием молочного сырья и его определением:

Молочное сырье	Определение
1. молоко	А. побочный продукт переработки молока, полученный при производстве масла из коровьего молока
2. обезжиренное молоко	Б. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него
3. сливки	В. побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра, творога или казеина
4. пахта	Г. сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 процента, полученное в результате отделения молочного жира от молока
5. сыворотка	Д. молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов
	Е. молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы

Вариант задания 11.

Средняя массовая доля лактозы в молоке составляет:

1. 4,9 %
2. 2,0 %
3. 8,0 %
4. 12,0 %

Вариант задания 12.

В коллоидном состоянии в молоке находятся:

1. молочный жир
2. белки
3. минеральные вещества
4. лактоза

Вариант задания 13.

Температура плавления молочного жира находится в диапазоне:

1. 28-36 °С
2. 10-20 °С
3. 18-23 °С
4. 37-48 °С

Вариант задания 14.

В соответствии с ГОСТ Р 52054 «Молоко натуральное коровье – сырое. Технические условия» массовая доля белка в молоке должна быть не менее:

1. 3,0 %
2. 2,8 %
3. 3,2 %
4. 3,4 %

Вариант задания 15.

В молочном сырье согласно ТР ТС 033 «О безопасности молока и молочной продукции» нормируются уровни содержания следующих микроорганизмов:

1. БГКП, стафилококки *S. aureus*
2. КМАФАнМ и патогенные, в т.ч. сальмонеллы
3. дрожжи и плесени
4. листерии *L. monocytogenes* и молочнокислые микроорганизмы

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2 ОПК-5 Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология производства молочных продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Упаковка и тара для пищевых продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Существуют следующие способы производства кисломолочных напитков:

1. резервуарный и термостатный
2. пленочный и циркуляционный
3. сбиванием сливок и преобразованием ВЖС
4. кислотный и кислотно-сычужный

Вариант задания 2.

Существуют следующие способы производства сливочного масла:

1. резервуарный и термостатный
2. пленочный и циркуляционный
3. сбиванием сливок и преобразованием ВЖС
4. кислотный и кислотно-сычужный

Вариант задания 3.

Существуют следующие способы производства творога:

1. резервуарный и термостатный
2. пленочный и циркуляционный
3. сбиванием сливок и преобразованием ВЖС
4. кислотный и кислотно-сычужный

Вариант задания 4.

Существуют следующие способы производства сухого молока:

1. резервуарный и термостатный
2. пленочный и циркуляционный
3. распылительный и контактный
4. кислотный и кислотно-сычужный

Вариант задания 5.

Существуют следующие способы сгущения молока:

1. резервуарный и термостатный
2. пленочный и циркуляционный

3. распылительный и контактный
4. кислотный и кислотно-сычужный

Вариант задания 6.

К способам консервирования молока относится:

1. стерилизация, высушивание, сгущение с добавлением сахара
2. пастеризация, гомогенизация, аэрирование
3. охлаждение, термизация, нормализация
4. дезодорирование, сепарирование, микрофльтрация

Вариант задания 7.

Кисломолочные продукты производят путем сквашивания молока с помощью:

1. закваски
2. сливок
3. пахты
4. сычужного фермента

Вариант задания 8.

Сычужные сыры производят путем свертывания молока под действием:

1. стерилизации
2. сычужного фермента
3. хлорида кальция
4. калиевой или натриевой селитры

Вариант задания 9.

Какова цель внесения закваски при производстве сычужных сыров?

1. увеличение сроков хранения
2. подавление развития БГКП и маслянокислых бактерий
3. увеличение времени свертывания молока
4. восполнение содержания кальция в смеси

Вариант задания 10.

Процесс кристаллизации лактозы проводится при производстве:

1. сухого молока
2. сливочного масла
3. сгущенного молока с сахаром
4. мороженого

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При выборе упаковки для напитков с учетом затрат на нее, следует учитывать, что к преимуществам упаковки из стекла не относятся:

1. гигиеничность
2. большие ресурсы сырья для изготовления стеклянной тары
3. экологичность
4. незначительная масса

Вариант задания 2.

Какую часть составляют затраты на тару от стоимости продукта:

1. не влияют на стоимость продукта
2. занимают незначительное место в экономике предприятия

3. достигают 70% от стоимости готовой продукции
4. достигают до 15% от стоимости готовой продукции

Вариант задания 3.

При выборе упаковки для питьевого молока наиболее выгодным вариантом с точки зрения затрат на материалы и оборудование будет:

1. пленка
2. картонные пакеты
3. пластиковые бутылки
4. стеклянные бутылки

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ОПК-5} Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Характеристика готовых молочных продуктов, показатели качества и безопасности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Молоко, его состав и свойства. Вторичное молочное сырье. Требования ГОСТ, ГОСТ Р и ТР ТС к сырому молоку**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Мясо убойных животных, его состав и свойства. Классификация мяса. Требования ГОСТ, ГОСТ Р и ТР ТС к мясному сырию**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав и свойства рыбного сырья. Требования ГОСТ и ТР ЕАЭС к рыбе**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Источники и пути обсеменения сырья и пищевых продуктов. Виды загрязнений и их источники. Микробиологические загрязнения. Химические загрязнения. Физические или механические загрязнения. Санитарно-гигиенические требования к воздуху. Понятие «Чистые помещения». Требования к «Чистым помещениям»**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности. Задачи санитарной обработки. Факторы, определяющие выбор моющего средства. Состав и свойства моющих средств. Основные этапы моющего процесса. Дезинфекция оборудования. Методы санитарной обработки. Эффективность мойки**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Личная гигиена персонала на предприятиях молочной промышленности**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Производственный контроль процесса производства и готового продукта**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные пищевые ингредиенты для производства пищевых продуктов и методы их контроля**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Установите соответствие между отраслью молочной промышленности и молочными продуктами:

Отрасль молочной промышленности	Молочная продукция
1. производство цельномолочных	А. плавленый сыр, брынза, рассольный сыр, сычужный сыр

продуктов	
2. производство кисломолочных продуктов	Б. питьевое пастеризованное молоко, сливки питьевые пастеризованные, стерилизованное молоко
3. сыроделие	В. сливочное масло, масляная паста, сливочно-растительный спред, топленое масло
4. маслоделие	Г. концентрированное стерилизованное молоко, сгущенное молоко с сахаром, сухие сливки, сухие смеси для мороженого
5. молочно-консервная отрасль	Д. сироп гидролизованной лактозы, молочный сахар, концентрат сывороточных белков, лактулоза
	Е. простокваша, ацидофилин, йогурт, творог, кумыс, айран, кефир, биопахта

Вариант задания 2.

Установите соответствие между наименованием молочного продукта и его определением:

Молочный продукт	Определение
1. ацидофилин	А. кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей
2. кефир	Б. продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него
3. мороженое	В. кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках)
4. масло	Г. молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы
5. сухое цельное молоко	Д. взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молкосодержащие продукты
	Е. молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных

	веществах молока - не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира - не менее 26 и не более 42 процентов
--	---

Вариант задания 3.

Что из перечисленного НЕ относится к показателям безопасности (потенциально опасным веществам) молочной продукции?

1. содержание радионуклидов
2. содержание антибиотиков
3. содержание жира
4. содержание тяжелых металлов

Вариант задания 4.

Что из перечисленного НЕ относится к микробиологическим показателям безопасности молочной продукции?

1. БГКП
2. патогенные, в т.ч. сальмонеллы
3. стафилококки *S. aureus*
4. молочнокислые микроорганизмы

Вариант задания 5.

Какое содержание молочнокислых микроорганизмов должно быть на конец срока годности в кисломолочных продуктах?

1. должны отсутствовать
2. не менее 10^6 КОЕ/г
3. не менее 10^3 КОЕ/г
4. более 10^{10} КОЕ/г

Вариант задания 6.

Продукт с содержанием массовой доли молочного жира от 50 до 85 %?

1. сливочное масло
2. сухое молоко
3. простокваша
4. костромской сыр

Вариант задания 7.

Продукт с содержанием массовой доли сухих веществ выше 95 %?

1. сливочное масло
2. сухое молоко
3. простокваша
4. костромской сыр

Вариант задания 8.

Стерилизованные сгущенные молочные консервы должны соответствовать:

1. требованиям промышленной стерильности
2. требованиям по количеству молочнокислых микроорганизмов
3. требованиям стабилизации солевого состава
4. требованиям по содержанию ККФК в продукте

Вариант задания 9.

Готовые молочные продукты (за исключением мороженого) хранятся при температуре:

1. 11-20 °С
2. 20-30 °С
3. 0-10 °С
4. минус 10 – 0 °С

Вариант задания 10.

Готовые молочные продукты хранятся при относительной влажности воздуха:

1. не более 85 %
2. менее 75 %
3. не более 95 %
4. этот показатель не контролируется

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения температура молока при приемке должна быть:

1. не ниже 10 °С
2. от 8 до 10 °С
3. не выше 10 °С
4. от 5 до 15 °С

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения количество соматических клеток в сыром молоке при приемке должно быть:

1. не более $7,5 \times 10^5$ в 1 см³
2. не более $8,5 \times 10^5$ в 1 см³
3. не более $9,5 \times 10^5$ в 1 см³
4. не более $10,5 \times 10^5$ в 1 см³

Вариант задания 3.

При осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения очистка молока с помощью сепараторов-молокоочистителей позволяет удалять:

1. механические примеси, эпителий
2. слизь, форменные клетки крови
3. механические примеси, сгустки молока
4. все вышеперечисленные компоненты

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения эффективность механической очистки молока путем фильтрования зависит от:

1. размеров отверстий фильтрующего материала
2. размеров частиц механических загрязнений
3. температуры и объема фильтруемого молока
4. совместного влияния всех вышеперечисленных факторов

Вариант задания 5.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения оптимальной температурой сепарирования молока является:

1. 40-45°C
2. 10-30°C
3. 60-75°C
4. 85-90°C

Вариант задания 6.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения, чтобы улучшить эффективность гомогенизации молока, необходимо:

1. снижать давление гомогенизации, а температуру повышать при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
2. повышать давление гомогенизации при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
3. снижать давление гомогенизации и температуру при увеличении массовой доли жира и сухих веществ
4. режимы гомогенизации не зависят от массовой доли жира и сухих веществ

Вариант задания 7.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения для обеспечения безопасности молочных продуктов критерий Пастера должен быть:

1. больше 1
2. равен 1
3. меньше 1
4. равен 1 или быть больше ее

Вариант задания 8.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения эффективность пастеризации – это отношение количества бактерий:

1. после пастеризации, к количеству бактерий в исходном молоке
2. уничтоженных пастеризацией, к количеству бактерий в исходном молоке
3. кишечных палочек, выживших после пастеризации, к количеству бактерий в исходном молоке
4. психротрофных бактерий в исходном молоке, к количеству бактерий в исходном молоке

Вариант задания 9.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что на эффективность тепловой обработки молока оказывает влияние:

1. температура
2. продолжительность теплового воздействия
3. взаимозависимость температуры и времени теплового воздействия
4. продолжительность хранения молока

Вариант задания 10.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения стерилизация молока должна быть:

1. при температуре ниже 100°C

2. при температуре выше 100°C
3. проведена путем разделения молока с помощью полупроницаемых мембран
4. в вакуум-камере при температуре (70-80) °C

Вариант задания 11.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения состав коровьего молока (выберите одно неправильное утверждение):

1. в молоке содержится 87,5 % воды и 12,5 % сухого вещества
2. в состав сухого вещества входит: белок - 3,25 %, липиды - 3,6 %, углеводы - 4,9 %
3. среднее содержание лактозы колеблется в пределах 5,7-6,0 %
4. содержание казеина в среднем в молоке составляет 2,6%

Вариант задания 12.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения к вторичному молочному сырью не относится:

1. обезжиренное молоко
2. казеин
3. сыворотка
4. пахта

Вариант задания 13.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения сухой остаток молока рассчитывается по формуле Фарингтона:

$$1. \quad CMO = \frac{4,9 \cdot Ж_m \cdot A}{4} + 0,5$$

$$2. \quad СОМО = СМО - Ж_m$$

$$3. \quad CMO = \frac{4,9 \cdot Ж_m + A}{4} + 0,5$$

$$4. \quad CMO = \frac{4,9 \cdot B_m + A}{4} + 0,5$$

Вариант задания 14.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что кислотность молока обусловлена:

1. белки – (4-5) °Т, кислые соли - 11 °Т, углекислота - (1-3) °Т, кислоты (молочная, лимонная, аскорбиновая, свободные жирные) и др. компоненты молока – (1-2) °Т
2. белки – 10 °Т, кислые соли - 5 °Т, углекислота - (1-3) °Т
3. белки – (1-3) °Т, кислые соли - 6 °Т, углекислота – 10 °Т
4. кислоты (молочная, лимонная, аскорбиновая) – (11-12) °Т, кислые соли- 6 °Т

Вариант задания 15.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что на вязкость молока влияют:

1. наличие эмульгированных и коллоидно-растворимых частиц
2. содержание жира
3. содержание казеина
4. температура, состояние и концентрация жировой и белковой фаз молока

Вариант задания 16.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при приемке сырого молока плотность должна быть:

1. не менее 1025 кг/м³
2. не менее 1026 кг/м³
3. не менее 1027 кг/м³
4. не менее 1029 кг/м³

Вариант задания 17.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения наиболее устойчивой из патогенных микроорганизмов к тепловому воздействию являются:

1. E. coli
2. туберкулезная палочка
3. стафилококки
4. сальмонеллы

Вариант задания 18.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения автоматизированная система «Меркурий» предназначена:

1. для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии, повышения биологической и пищевой безопасности.
2. для идентификации молока и молочных продуктов
3. для подтверждения соответствия молока и молочной продукции
4. для аккредитации лаборатории молочного завода

Вариант задания 19.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения в сыром молоке контролируют:

1. массовую долю жира, массовую долю белка, титруемую кислотность
2. массовую долю жира, массовую долю белка, титруемую кислотность, плотность
3. массовую долю жира, массовую долю белка, титруемую кислотность, группу чистоты, плотность, температуру
4. массовую долю жира, массовую долю белка, титруемую кислотность, группу чистоты, плотность, температуру, температуру заморозки

Вариант задания 20.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения в сыром молоке контролируют следующие микробиологические показатели:

1. КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в том числе сальмонеллы
2. Патогенные, в том числе сальмонеллы
3. КМАФАнМ, патогенные, в том числе сальмонеллы
4. БГКП (колиформы), патогенные, в том числе сальмонеллы

Вариант задания 21.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения идентификация молока и молочной продукции осуществляется:

1. путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации; путем

сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, установленными в ТР ТС 033

2. путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации; визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции в ТР ТС 033

3. путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, установленными в ТР ТС 033; аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции признакам, установленным в ТР ТС 033, определенной технической документации, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция

4. путем установления соответствия наименований молока и молочной продукции, указанных в составе маркировки или товаросопроводительной документации; путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей с признаками, установленными в ТР ТС 033; визуальным методом путем сравнения внешнего вида молока и молочной продукции с признаками, изложенными в определении такой продукции в ТР ТС 033; аналитическим методом путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей молока и молочной продукции признакам, установленным в ТР ТС 033, определенной технической документации, в соответствии с которой изготовлены молоко и молочная продукция

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения мясное сырье согласно международной классификации делят в соответствии с уровнем pH:

1. на мясо свежее, сомнительной свежести, не свежее
2. на мясо PSE, DFD
3. на мясо PSE, DFD, NOR
4. на мясо парное, охлажденное, мороженое

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения обвалка отрубов - это?

1. процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей
2. выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов
3. расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
4. разделка полутуш и сортировка мяса

Вариант задания 3.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения жиловка мяса - это?

1. выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков
2. процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

3. расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки
4. разделка полутуш и сортировка мяса

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения согласно существующей нормативной документации ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» говядина делится на категории:

1. первая и вторая
2. первая, вторая, третья
3. высшая, первая, вторая, третья
4. не делится по категориям

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения согласно существующей нормативной документации и технической документации промысловая рыба делится:

1. на нежирную (до 2% жира), средней жирности (до 8%), жирную (до 15%) и очень жирную (более 15%)
2. на нежирную (до 1% жира) и жирную (до 10%)
3. на нежирную (до 5% жира) и очень жирную (более 15%)
4. на нежирную (до 2% жира), средней жирности (до 8%) и очень жирную (до 15%)

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что тело рыб состоит из следующих основных частей:

1. головы, туловища, прихвостовой части, хвоста
2. скелета и головы
3. туловища и головы
4. головы, жабр, скелета и хвоста

Вариант задания 3.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что к посмертным изменениям рыбы относят:

1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение
2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения
3. окоченение, автолиз, гниение
4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040 содержание в рыбе-сырце (свежей) *V. Parahaemolyticus* должно быть:

1. не более 1 КОЕ/г

2. не более 10 КОЕ/г
3. не более 100 КОЕ/г
4. не более 1000 КОЕ/г

Вариант задания 5.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040 в рыбе-сырце не допускаются следующие виды паразитов:

1. трематоды и цестоды
2. цестоды и нематоды
3. нематоды и трематоды
4. трематоды, цестоды и нематоды

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения производственная санитария включает в себя:

1. соблюдение санитарных требований на производстве
2. систему организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов
3. комплексные меры санитарно-бытового обеспечения работников предприятий
4. санитарную обработку оборудования

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения химические вещества, вызывающие раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек, называются:

1. отравляющие
2. сенсibilизаторы
3. аллергены
4. раздражающие

Вариант задания 3.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что общетоксические вещества вызывают:

1. перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
2. отравление всего организма
3. нарушение в наследственном аппарате человека
4. раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что сенсibilизирующие вещества вызывают:

1. перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
2. отравление всего организма
3. нарушение в наследственном аппарате человека
4. раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

Вариант задания 5.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что канцерогенные вещества вызывают:

1. перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
2. отравление всего организма
3. нарушение в наследственном аппарате человека
4. повышенную чувствительность

Вариант задания 6.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что мутагенные вещества вызывают:

1. перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
2. отравление всего организма
3. раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек
4. нарушение в наследственном аппарате человека

Вариант задания 7.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения производственную пыль классифицируют по:

1. только по степени агрессивности для здоровья работника
2. способу образования, происхождению (качественному составу)
3. по степени агрессивности для здоровья работника и дисперсности
4. уровню концентрации в воздухе рабочей зоны

Вариант задания 8.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения к санитарно-показательным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 9.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения к патогенным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 10.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения к условно-патогенным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 11.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения к микроорганизмам порчи, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 12.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения под термином «чистое помещение (cleanroom)» понимают:

1. Чистое помещение или одна или несколько чистых зон со всеми относящимися к ним структурами, системами подготовки воздуха, обслуживания и утилизации
2. Помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
3. Определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
4. Уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне, выраженный в терминах «класс N ИСО», который определяет максимально допустимые концентрации (в частицах на кубометр воздуха) для рассматриваемых размеров частиц

Вариант задания 13.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения нужно учитывать, что к контаминации продуктов питания патогенными и условно-патогенными микроорганизмами могут привести:

1. несоблюдение технологических параметров на определенных стадиях производства
2. нарушение санитарно-гигиенических правил изготовления
3. нарушение санитарно-гигиенических правил транспортировки и хранения
4. всё перечисленное

Вариант задания 14.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения под термином «чистая зона (clean zone)» понимают:

1. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
2. чистое помещение или одна или несколько чистых зон со всеми относящимися к ним структурами, системами подготовки воздуха, обслуживания и утилизации
3. определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
4. уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне, выраженный в терминах «класс N ИСО», который определяет максимально допустимые концентрации (в частицах на кубометр воздуха) для рассматриваемых размеров частиц

Вариант задания 15.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения класс чистоты (classification)- это:

1. уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне
2. определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
3. число отдельных частиц в единице объема воздуха
4. твердый или жидкий объект, который в целях классификации чистоты воздуха характеризуется совокупным распределением, основанным на пороговом размере (нижнем пределе) от 0,1 - 5,0 мкм

Вариант задания 16.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения нужно учитывать, что патогенные микроорганизмы попадают в пищевые продукты:

1. из выделений больных людей
2. из выделений больных животных
3. из выделений бактерио- и вирусоносителей
4. всё перечисленное.

Вариант задания 17.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что БГКП могут попадать в продукты:

1. из воды
2. с оборудования
3. с рук рабочего персонала
4. всё перечисленное

Вариант задания 18.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать, что возбудителями кишечных заболеваний, вызванных употреблением контаминированных пищевых продуктов, могут быть:

1. бактерии родов *Morganella* и *Providencia* из семейства *Enterobacteriaceae*.
2. БГКП
3. энтерококки
4. все перечисленные

Вариант задания 19.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства:

1. токсичные элементы
2. нитраты
3. пестициды,
4. консерванты

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения типы загрязнений на молочных предприятиях:

1. физические, микробиологические, биологические
2. физические, микробиологические, химические
3. биологические, химические, микробиологические
4. физические, биологические

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения цели санитарной обработки оборудования:

1. мойка оборудования
2. удаление остатков продукта и мойка
3. удаление остатков продукта, мойка, дезинфекция
4. удаление остатков продукта

Вариант задания 3.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при дезинфекции оборудования на пищевых предприятиях используют способ дезинфекции?

1. термический
2. только физический
3. только химический
4. физический и химический

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке оборудования используют моющие средства:

1. кислотные
2. щелочные
3. нейтральные

4. кислотные и щелочные

Вариант задания 5.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке теплообменного оборудования используют моющие средства:

1. кислотные и щелочные
2. кислотные
3. щелочные
4. нейтральные

Вариант задания 6.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке резервуаров для хранения сырого молока используют моющие средства:

1. кислотные и щелочные
2. кислотные
3. щелочные
4. нейтральные

Вариант задания 7.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке оборудования используют дезинфицирующие средства на основе:

1. кислотные
2. щелочные
3. нейтральные
4. кислотные и щелочные

Вариант задания 8.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, образованные в результате соприкосновения холодного молока с поверхностью оборудования:

1. в виде молочной пленки, содержащей жир и белок
2. представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка
3. жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей
4. все перечисленные

Вариант задания 9.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, образованные в результате подогрева молока до 80 °С:

1. в виде молочной пленки, содержащей жир и белок
2. представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка
3. жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей
4. все перечисленные

Вариант задания 10.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, остающиеся после тепловой обработки молока при температурах выше 80°С:

1. в виде молочной пленки, содержащей жир и белок
2. представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка
3. жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей
4. все перечисленные

Вариант задания 11.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения эффективность мойки оборудования зависит от:

1. концентрации моющего раствора и температуры моющего раствора
2. температуры моющего раствора и скорости потока
3. концентрации моющего раствора и жесткости воды
4. концентрации моющего раствора, температуры моющего раствора, жесткости воды, скорости потока

Вариант задания 12.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения степень и характер загрязнений оборудования органическими и неорганическими веществами во многом зависят от:

1. температуры обработки молочного сырья и молочных продуктов
2. продолжительности обработки молочного сырья и молочных продуктов
3. температуры и продолжительности обработки молочного сырья и молочных продуктов
4. объема (массы) молочного сырья и молочных продуктов

Вариант задания 13.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения основные представители микрофлоры, обнаруживаемые на поверхности оборудования, — это

1. бактерии группы кишечной палочки
2. стафилококки, стрептококки, термоустойчивые молочнокислые палочки
3. плесени, дрожжи, бактериофаги
4. все перечисленные

Вариант задания 14.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения обязательным условием эффективности дезинфекции должно быть:

1. полное удаление органических и неорганических загрязнений и остатков моющих средств с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
2. полное удаление органических загрязнений с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
3. полное удаление неорганических загрязнений с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
4. полное удаление остатков моющих средств с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации производства продукции из сырья животного происхождения в личные медицинские книжки работников пищевых предприятий вносят данные о:

1. прохождении периодических медицинских осмотров и обследований

2. прохождении предварительного медицинского осмотра и результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
3. прохождении предварительного и периодических медицинских осмотров и обследований, результатах аттестации по итогам гигиенического обучения
4. результатах аттестации по итогам гигиенического обучения

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По изменению какого параметра контролируют технологический процесс сквашивания нормализованной смеси:

1. температуры
2. кислотности
3. массы
4. цвета

Вариант задания 2.

Какими из перечисленных методов контролируют эффективность технологического процесса пастеризации:

1. пробой на фосфатазу
2. пробой на пероксидазу
3. микробиологическим методом
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

При производстве производственной закваски контролируемые параметры являются:

1. видовой состав микроорганизмов
2. кислотность
3. органолептические показатели
4. все варианты верны

Вариант задания 4.

При выпуске сливочного масла в реализацию в ходе выходного (приемочного) контроля обязательной проверке подлежит:

1. массовая доля влаги
2. массовая доля белка
3. массовая доля лактозы
4. массовая доля СМО

Вариант задания 5.

При осуществлении контроля технологической операции резервирования пастеризованного молока продолжительности операции допускается:

1. при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$, время не ограничено
2. 6 часов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$;
3. 3 часа при температуре не выше $12\pm 2^{\circ}\text{C}$
4. 12 часов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$

Вариант задания 6.

Стушенные молочные консервы контролируют по:

1. БГКП, КМАФАНМ – ежедневно (каждая партия), содержание дрожжей и плесеней 1 раз в 5 дней
2. БГКП, КМАФАНМ – ежедневно (каждая партия)
3. БГКП, КМАФАНМ, содержание дрожжей и плесеней – ежедневно (каждая партия)
4. БГКП, КМАФАНМ, содержание дрожжей и плесеней 1 раз в 5 дней.

Вариант задания 7.

В ходе осуществления технологического контроля арбитражным методом определения кислотности молока является:

1. потенциометрический
2. предельной кислотности
3. с применением индикатора фенолфталеина
4. с применением бромтимолового синего.

Вариант задания 8.

Для внутрипроизводственного контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции на предмет наличия БГКП применяют:

1. среду Эндо
2. среду Кода
3. среду АЖФК
4. плотную среду Кесслер

Вариант задания 9.

При микробиологическом контроле эффективности работы ПШОУ пробы отбирают с периодичностью:

1. в начале, середине и в конце работы установки не реже 1 раза в 10 дней
2. в начале, середине и в конце работы установки не реже 1 раза в месяц
3. периодически, через равные промежутки времени
4. согласно программы производственного контроля

Вариант задания 10.

Продукция, в ходе осуществления контроля которой выявлены дефекты в связи с чем передача ее потребителю не допускается называется:

1. брак
2. сорт
3. полуфабрикат
4. нет верного ответа

Вариант задания 11.

В ходе осуществления контроля операций, обеспечивающей снижение микробиологических рисков до минимального значения, является:

1. нормализация
2. очистка
3. пастеризация
4. фасование

Вариант задания 12.

В ходе осуществления технологического контроля выявлена продукция, имеющая отклонения по органолептическим признакам, но соответствующего качества по составу и безопасности следует. Как с ней следует поступить?

1. утилизировать
2. переработать

3. перефасовать
4. направить в реализацию

Вариант задания 13.

В ходе осуществления контроля, следует учитывать, что микробиологическое загрязнение продукта возможно:

1. от упаковки
2. от оборудования
3. от сотрудников
4. все варианты верны

Вариант задания 14.

Продолжительность фасования пастеризованного молока из одного резервуара составляет:

1. не более 6 часов
2. не менее 6 часов
3. не более 3 часов
4. время не нормируется

Вариант задания 15.

В ходе осуществления технологического контроля путем проведения анализа по оценке эффективности пастеризации получен положительный результат на пероксидазу. Является ли в этом случае проведенная пастеризация эффективной?

Вариант задания 16.

В ходе осуществления технологического контроля применяются прогнозирующие методы оценки консистенции сливочного масла, произведенного методом ПВЖС, к которым относят:

1. определение термоустойчивости
2. определение величины капель и их распределение в монолите масла
3. определение прироста температуры в монолите масла
4. все варианты верны

Вариант задания 17.

Какая из указанных технологических операций всегда является критической контрольной точкой в технологии производства любого молочного продукта:

1. пастеризация
2. розлив
3. перекачивание
4. охлаждение

Вариант задания 18.

В ходе осуществления технологического контроля следует учитывать, что процесс гомогенизации рекомендуется проводить:

1. только до пастеризации
2. только после пастеризации молока
3. допускается до пастеризации или после пастеризации при температуре не ниже 60 °С
4. допускается после пастеризации при любой температуре с повторной пастеризацией молока

Вариант задания 19.

В ходе осуществления технологического контроля для предотвращения возникновения брака при производстве продукции при входном контроле молока сырого пробу на ингибирующие вещества проводят:

1. каждой партии
2. 1 раз в месяц
3. 1 раз в декаду
4. 1 раз в неделю

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении входного контроля молока сырого лаборанты приемной лаборатории установили у него отклонение по качеству и безопасности в связи с наличием антибиотиков. Допустимо ли принять такое молоко на переработку?

Вариант задания 2.

При осуществлении входного контроля молочного сырья в целях контроля его безопасности, представитель сдатчика обязан предоставить:

1. фитосанитарный сертификат
2. ветеринарное свидетельство/справку
3. свидетельство о государственной регистрации
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

С целью предотвращения поступления на производство фальсифицированного молока периодичность контроля температуры замерзания при входном контроле составляет:

1. не реже 1 раза в 10 дней
2. не реже 1 раза месяц
3. не реже 2 раз в неделю
4. ежедневно, в каждой партии

Вариант задания 4.

В ходе осуществления технологического контроля при входном контроле сырьевые компоненты, используемые в производстве продукции НЕ проверяют на соответствие:

1. действующей нормативной документации по органолептическим показателям
2. действующей нормативной документации по физико-химическим показателям
3. действующей нормативной документации по микробиологическим показателям
4. соответствие картам метрологического контроля

Вариант задания 5.

В ходе осуществления технологического контроля при входном контроле необходимо проверять следующие параметры:

1. соблюдение условий перевозки
2. целостность транспортной упаковки
3. наличие этикетки и соответствие информации на ней требованиям договора поставки
4. все перечисленное

Вариант задания 6.

При оценке органолептических показателей качества молока сырого в ходе проведения входного контроля установлено, что оно обладает прогорклым вкусом. Допустимо ли принять на переработку такое молоко?

Вариант задания 7.

В ходе осуществления технологического контроля, следует учитывать, что приемка ингредиентов включает в себя следующие операции (укажите лишнюю):

1. проверка комплектности и правильности оформления сопроводительной документации
2. проверка наличия свидетельства тех.осмотра автотранспорта
3. отбор проб
4. проведение исследований

Вариант задания 8.

В ходе осуществления технологического (выходного) контроля органолептические показатели масла сливочного оценивают по шкале, максимальный балл которой составляет:

1. 100
2. 50
3. 20
4. 10

ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-1 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор):

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Здания проектируются:

1. по типовым проектам
2. одноэтажные
3. многоэтажные

Вариант задания 2.

Этапы проектирования это:

1. выбор режимов производственной безопасности и охрана окружающей среды
2. выбор и расчет основного технологического оборудования
3. обоснование и выбор основных строительных материалов. Элементов производственных зданий, методов промышленного проектирования, компоновки привязки к ним сантехнических устройств

Вариант задания 3.

Фундаменты - это:

1. вертикальные ограждения конструкций
2. отдельно стоящие опоры
3. подземные конструкции

Вариант задания 4.

Проект предприятия не включает:

1. сметы и экономические расчеты
2. задание на проектирование
3. свободные жирные кислоты

Вариант задания 5.

Стадии проектирования:

1. Разработка проекта со сводным расчетом стоимости
2. Технический проект
3. Техническое обоснование

Вариант задания 6.

Технические проекты, разрабатываемые в целях обеспечения строительства многократно повторяющихся предприятий называются:

1. технорабочими
2. техническими
3. типовыми

Вариант задания 7.

Керамические материалы и изделия относят к:

1. стеновым строительным материалам
2. минералам и изделиям из минеральных сплавов
3. искусственным строительным материалам

Вариант задания 8.

Аппликации и сухие переводные изображения применяют при проектировании:

1. объемном
2. графическом
3. автоматизированном

Вариант задания 9.

Специальные объемно-планировочные решения при использовании необходимого санитарно-технического и инженерного оборудования предусматривают:

1. инженерно-технические требования
2. экономические требования
3. эксплуатационные требования

Вариант задания 10.

Несущие конструкции - это:

1. конструкции, которые отделяют внутреннее пространство от наружной стены
2. конструкции, которые воспринимают все нагрузки при строительстве и эксплуатации здания
3. конструкции удерживающие инженерные сети

Вариант задания 11.

Не относится к принципам составления генплана:

1. системность
2. обеспечение возможности развития и расширения
3. зонирование

Вариант задания 12.

Свойство материала выдерживать действие высоких температур:

1. огнестойкость
2. прочность
3. морозостойкость

Вариант задания 13.

Пролет - это:

1. расстояние между поперечными разбивочными осями
2. расстояние между продольными разбивочными осями
3. расстояние между нулевой отметкой уровня и перекрытием

Вариант задания 14.

План земельного участка, отводимого под строительство будущего предприятия, с размещением на нем всеми зданиями и сооружениями, транспортными магистралями, выполненный в определенном масштабе - это:

1. исполнительный план
2. генеральный план
3. производственный план

Вариант задания 15.

В результате мойки технологического оборудования, тары, полов образуются:

1. загрязненные сточные воды
2. загрязненные воды
3. сточные воды

Вариант задания 16.

Площадка предприятия по ее функциональному использованию делится на:

1. вспомогательную и основную
2. подсобную и предзаводскую
3. складскую и производственную

Вариант задания 17.

Расшифруйте ЕСКД:

1. единая система конструкторской документации
2. единая система конструкторских допусков
3. единая классификация документации

Вариант задания 18.

Комплекс систем воздухоотводов и механических вентиляторов - это:

1. механическая вентиляция
2. конденционирование
3. естественная вентиляция

Вариант задания 19.

Комплекс инженерных сооружений для забора, очистки и подачи воды к потребителю - это:

1. система водоснабжения
2. Система водоотведения
3. система канализации

Вариант задания 20.

Теплопроводность строительных материалов - это:

1. свойство материала передавать через свою толщину тепловой поток, при наличии разности температур.
2. свойство материала поглощать тепло при нагревании.
3. свойство материала поглощать тепловую энергию

Вариант задания 21.

Наиболее масштабное мероприятие:

1. техническое перевооружение
2. реконструкции предприятий
3. новое строительство

Вариант задания 22.

Замена устаревшего оборудования:

1. расширение ассортимента
2. перевооружение
3. модернизация

Вариант задания 23.

Принципы проектирования цехов:

1. поточность
2. термоизоляция отделений
3. исключение коридоров

Вариант задания 24.

Свойство материала противостоять длительному воздействию высоких температур:

1. огнеупорность
2. огнестойкость
3. долговечность

Вариант задания 25.

Прогрессивный метод проектирования:

1. автоматизированный
2. плоскостной
3. графический

Вариант задания 26.

К предпроектным работам относят:

1. задание на проектирование
2. технические изыскания
3. технико-экономическое обоснование

Вариант задания 27.

Данные о господствующих ветрах (в %) за длительный промежуток времени изображают в виде:

1. розы ветров
2. аппликации

3. графической модели

Вариант задания 28.

Показатель, обуславливающий мощность системы вентиляции:

1. воздухообмен
2. воздухоприток
3. воздухоотвод

Вариант задания 29.

К техническим параметрам аппарата не относится:

1. грузоподъемность
2. стоимость
3. рабочее пространство

Вариант задания 30.

Нормативное допускаемое напряжение $[\sigma]$ определяется:

1. по справочным таблицам в зависимости от марки материала и рабочей температуры
2. по формуле: $[\sigma] = R \cdot \gamma$
3. это постоянная величина, равная 50 МПа

Вариант задания 31.

Выберите неправильное утверждение. Назовите основные типы фланцев. Укажите границы их применения:

1. цельные плоские приварные фланцы применяются при давлении от 0,3 до 1,6 Мпа и температуре до 300°C
2. свободные фланцы применяются при давлении до 1,6 Мпа и температуре до 300°C. Число циклов нагружения не более 2000
3. резьбовые фланцы применяются при давлении от 1,0 до 16 Мпа и температуре до 300°C

Вариант задания 32.

Выберите неправильное утверждение. Уплотнительные поверхности фланцевых соединений могут быть следующих типов:

1. плоская уплотнительная поверхность применяется при внутреннем давлении до 0,6 Мпа
2. «выступ-впадина» применяется при внутреннем давлении от 0,6 до 2,6 Мпа
3. уплотнительная поверхность под металлическую прокладку применяется при внутреннем давлении от 6,4 до 16 Мпа.

Вариант задания 33.

Выберите неправильное утверждение. По характеру напряженного состояния, образующегося при изгибе пластин под действием поперечной нагрузки, они делятся на:

1. жесткие пластины
2. упругие пластины,
3. пластины конечной жесткости

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-1 Умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор):

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется программа файловый менеджер, входящая в состав операционной среды Windows?

1. проводник
2. сопровождающий
3. менеджер файлов

Вариант задания 2.

Для запуска любой программы надо на рабочем столе Windows нажать на?

- 1 ссылку на программу
- 2 ярлык программы
- 3 кнопку запуска программы

Вариант задания 3.

Если при работе с графическим редактором CoralDraw требуется создать чистый лист, то в окне приветствия следует выбрать опцию:

1. New file
2. Open new window
3. New

Вариант задания 4.

Примитивами в графическом редакторе называют:

1. изображения в черно-белом цвете
2. вспомогательные функциональные элементы, позволяющие редактировать изображения
3. простейшие геометрические фигуры, которые удастся нарисовать, используя определенный набор инструментов графического редактора

Вариант задания 5.

Графическим редактором называется программа, предназначенная для:

1. работы с графическими изображениями
2. работы с диаграммами, графами и графиками
3. преобразования текстовых данных в картинку

Вариант задания 6.

Инструментами в графическом редакторе являются:

1. кривая, скругленный прямоугольник, овал
2. прямая, ластик, многоугольник
3. распылитель, масштаб, выбор цвета

Вариант задания 7.

Одной из основных функций графического редактора является:

1. ввод информации текстового и графического типов
2. создание изображений
3. перевод изображения на какой-либо язык программирования

Вариант задания 8.

Палитрами в графическом редакторе являются:

1. инструменты карандаш, кисть и заливка
2. наборы цветов
3. совокупности цветных элементов обрабатываемого изображения

Вариант задания 9.

Какой из графических редакторов является векторным?

1. Corel Draw
2. Adobe Photoshop
3. Paint

Вариант задания 10.

Растровый графический редактор предназначен для:

1. преобразования текстовой информации и графическую
2. создания и обработки изображений, сохраняемых в памяти компьютера в виде набора точек
3. создания и обработки изображений, сохраняемых в памяти компьютера в виде совокупности формул геометрических фигур

Вариант задания 11.

Какая программа является графическим редактором?

1. AutoCAD
2. Xfig
3. Python

Вариант задания 12.

Минимальным объектом, используемым в векторном графическом редакторе, является:

1. геометрическая фигура
2. символ (знакоместо)
3. точка экрана (пиксель)

Вариант задания 13.

К основным операциям в графическом редакторе относятся:

1. выделить, обвести, разукрасить
2. выделить, копировать, вставить
3. переместить, удалить, редактировать

Вариант задания 14.

Графическим редактором не является:

1. Paint
2. sK1
3. 1С

Вариант задания 15.

Функциями графического редактора являются:

1. создание рисунка; изменение рисунка; удаление рисунка
2. ввод рисунка и текста; манипулирование и изменение введенных рисунка и текста
3. создание рисунка и манипулирование им; добавление текста к изображению; работа с палитрой цветов; работа с внешними устройствами ввода-вывода

Вариант задания 16.

Графическим редактором называется программа, предназначенная для:

1. работы с диаграммами, графами и графиками
2. преобразования текстовых данных в картинку
3. работы с графическими изображениями

Вариант задания 17.

Выберите неправильное утверждение. По характеру напряженного состояния, образующегося при изгибе пластин под действием поперечной нагрузки, они делятся на:

1. упругие пластины
2. жесткие пластины
3. пластины конечной жесткости

Вариант задания 18.

Рабочее место – это:

1. расстояние в горизонтальной, вертикальной плоскостях и по глубине, в пределах которых рабочий может выполнять работу, не перемещаясь
2. ограниченная часть производственной площади, оснащенная необходимыми средствами производства, на которой совершается трудовая деятельность работника или группы объединенных одним заданием работников
3. предпочтительное взаиморасположение частей тела работника при выполнении им своей работы

Вариант задания 19.

По уровню разделения труда рабочие места подразделяются на:

1. универсальные, специализированные и специальные
2. стационарные и передвижные
3. индивидуальные и коллективные

Вариант задания 20.

По уровню специализации рабочие места подразделяются на:

1. универсальные, специализированные и специальные
2. стационарные и передвижные
3. индивидуальные и коллективные

Вариант задания 21.

Оснащение рабочего места – это система:

1. укомплектования рабочего места основным технологическим и вспомогательным оборудованием, технологической и организационной оснасткой в количестве, необходимом и достаточном для эффективного и качественного выполнения рабочим установленного производственного задания
2. регламентированного обеспечения рабочего места предметами труда, инструментом, электроэнергией и видами услуг в количестве, необходимом и достаточном для поддержания непрерывности и заданной интенсивности производственного процесса;
3. не 1) и не 2)

Вариант задания 22.

Обслуживание рабочего места – это система:

1. укомплектования рабочего места основным технологическим и вспомогательным оборудованием, технологической и организационной оснасткой в количестве,

- необходимом и достаточном для эффективного и качественного выполнения рабочим установленного производственного задания
2. регламентированного обеспечения рабочего места предметами труда, инструментом, электроэнергией и видами услуг в количестве, необходимом и достаточном для поддержания непрерывности и заданной интенсивности производственного процесса
 3. не 1) и не 2)

Вариант задания 23.

Планировка рабочего места – это:

1. совокупность мероприятий, позволяющих дать комплексную оценку каждого рабочего места на его соответствие современным технико-технологическим, организационно-экономическим и социальным требованиям
2. размещение на участке производственной площади оборудования, элементов оснастки, предметов труда и рабочего с учетом оптимальных зон досягаемости при работе
3. и 1), и 2)

Вариант задания 24.

Аттестация рабочих мест – это совокупность мероприятий:

1. позволяющих дать комплексную оценку каждого рабочего места на его соответствие современным технико-технологическим, организационно-экономическим и социальным требованиям
2. по охране труда и технике безопасности, обеспечению нормальных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте
3. по обеспечению рабочих мест сырьем, материалами, полуфабрикатами, по комплектованию, хранению и транспортировке их, по проведению стартового контроля качества материалов, сырья, получаемых стороны, промежуточного и финишного контроля качества изделий

Вариант задания 25.

Виды организации обслуживания рабочих мест:

1. централизованный, децентрализованный, смешанный
2. внешний и внутренний
3. дежурное обслуживание, планово-предупредительное обслуживание, стандартное обслуживание

Вариант задания 26.

Формы организации обслуживания рабочих мест:

1. централизованное обслуживание, децентрализованное обслуживание, смешанное обслуживание
2. дежурное обслуживание, планово-предупредительное обслуживание, стандартное обслуживание
3. и 1), и 2)

Вариант задания 27.

Принципы организации обслуживания рабочих мест:

1. принцип частоты, принцип важности, принцип технологичности, принцип сопряженности
2. системность, комплексность, плановость, предупредительность, своевременность, надежность, оперативность, экономичность
3. обслуживание средств труда, обслуживание предметов труда, обслуживание работника

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-1 Владеет методиками расчёта и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрение новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор):

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каковы характерные особенности машины?

1. обрабатываемый продукт изменяет форму или размеры
2. обрабатываемый продукт изменяет температуру
3. обрабатываемый продукт изменяет физико-химические свойства

Вариант задания 2.

Каковы характерные особенности аппарата?

1. обрабатываемый продукт изменяет форму или размеры
2. обрабатываемый продукт изменяет размеры
3. обрабатываемый продукт изменяет физико-химические свойства

Вариант задания 3.

Характерной особенностью машины является?

1. наличие движущихся частей
2. наличие теплопередающей поверхности
3. наличие трущихся деталей

Вариант задания 4.

Какие рабочие среды могут использоваться для работы аппарата:

1. горячая вода и холодная вода
2. ледяная вода
3. все перечисленные

Вариант задания 5.

Для каких функций не применяются насосы?

1. транспортировка продуктов
2. циркуляция моющих растворов
3. учёт количества жидкостей

Вариант задания 6.

В каких единицах измеряется производительность насоса?

1. м.в.ст
2. кг/с
3. м³/с

Вариант задания 7.

Напор насоса это?

1. количество жидкости, перекачиваемое в единицу времени
2. высота подъёма жидкости
3. затрачиваемая электрическая мощность

Вариант задания 8.

У какого из перечисленных насосов максимальный к.п.д.?

1. самовсасывающий жидкостно-кольцевой
2. центробежный самовсасывающий с воздухоотделителем
3. шестерённый

Вариант задания 9.

У какого из перечисленных насосов движение рабочих органов не возвратно-поступательное?

1. поршневой
2. мембранный
3. кулачковый

Вариант задания 10.

Для транспортировки каких продуктов применяют пневмотранспорт?

1. для жидких продуктов
2. для сухих сыпучих продуктов
3. для высоковязких продуктов

Вариант задания 11.

К недостаткам центробежных насосов относятся?

1. сложность конструкции
2. интенсивное механическое воздействие на продукт
3. сложность регулирования производительности

Вариант задания 12.

Какую конструктивную особенность имеют емкостные аппараты в отличие от емкостей хранения?

1. наличие перемешивающего устройства
2. наличие теплообменной рубашки
3. наличие люка

Вариант задания 13.

Какой минимальный угол конуса нижнего днища предусматривается в емкостях для молока?

1. 50
2. 100
3. 150

Вариант задания 14.

Какой минимальный угол конуса нижнего днища предусматривается в емкостях для кефира?

1. 50
2. 100
3. 150

Вариант задания 15.

Какой режим должна обеспечивать теплоизоляция емкости хранения?

1. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 2°C в течение 24 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21 0C

2. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 1°C в течение 24 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21 0С
3. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 2°C в течение 12 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21 0С

Вариант задания 16.

Какой конструктивный элемент служит для подачи тепло- и хладоносителя в емкостном аппарате типа ОСВ?

1. барботёр
2. спиральный змеевик
3. переливная труба

Вариант задания 17.

Что входит в систему принудительной подачи теплоносителя емкостного аппарата?

1. насос, теплообменник, змеевик, запорная и регулирующая аппаратура, трубопроводы
2. барботёр, переливная труба, трубопроводы
3. конденсатоотводчик, барботёр, змеевик, трубопроводы

Вариант задания 18.

Каково назначение воздушного отверстия (клапана) емкостей?

1. обеспечивает выход молока в случае переполнения емкости.
2. исключает избыточное давление и вакуумирование при наполнении и опорожнении емкости.
3. способствует удалению посторонних запахов из молока

Вариант задания 19.

С какой целью входной патрубок размещают в нижнем днище?

1. для исключения вспенивания молока
2. для ускорения процесса наполнения емкости
3. для лучших условий работы насоса

Вариант задания 20.

С какой целью емкости хранения молока оснащаются перемешивающими устройствами?

1. для интенсификации процесса теплообмена
2. для исключения отстоя жира
3. для лучшего растворения компонентов молока

Вариант задания 21.

К достоинствам шестерённых насосов относится?

1. простота конструкции
2. оказывают меньшее механическое воздействие на продукт, чем центробежные насосы
3. высокая производительность

Вариант задания 22.

Рекомендуемая скорость для перекачивания молока по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с

Вариант задания 23.

Рекомендуемая скорость для перекачивания сливок по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с

2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с

Вариант задания 24.

Рекомендуемая скорость для перекачивания сыворотки по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с

Вариант задания 25.

Какие устройства не используются для очистки пищевых сред от механических примесей?

1. отстойники
2. фильтры
3. гомогенизаторы

Вариант задания 26.

Какое назначение при обработке пищевого сырья имеют эмульсоры?

1. удаление жира
2. диспергирование жировой фазы и получение устойчивой эмульсии
3. очистка сырья от механических примесей

Вариант задания 27.

Под действием какой силы происходит разделение молока в сепараторе?

1. силы тяжести
2. силы Архимеда
3. центробежной силы

Вариант задания 28.

Кто является автором изобретения устройства для сепарирования молока?

1. Осборн Рейнольдс
2. Густав де Лаваль
3. Архимед

Вариант задания 29.

Кто является автором изобретения сопла Лавалья?

1. Эдиссон
2. Тесла
3. Де Лаваль

Вариант задания 30.

Что означает открытый сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора
2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением

Вариант задания 31.

Каким образом можно охарактеризовать герметический сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора

2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением без контакта с воздухом

Вариант задания 32.

Каким образом можно охарактеризовать полугерметический сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора
2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением без контакта с воздухом

Вариант задания 33.

Какое назначение имеет сепаратор-кларификатор?

1. разделение молока на обезжиренное молоко и сливки
2. очистка молока от механических примесей
3. нормализация молока в потоке

Вариант задания 34.

Какое назначение имеет сепаратор-кларификатор?

1. разделение молока на обезжиренное молоко и сливки
2. нормализация молока в потоке
3. гомогенизация молока

Вариант задания 35.

Какие сепараторы по способу выгрузки используются для разделения творога и сыворотки?

1. с периодической выгрузкой
2. с пульсирующей выгрузкой
3. с непрерывной выгрузкой

Вариант задания 36.

Какие особенности имеет верхняя (горловая) опора вертикального вала сепаратора?

1. возможность перемещения вала в вертикальной плоскости
2. возможность перемещения вала в горизонтальной плоскости
3. применяются подшипники скольжения

Вариант задания 37.

Какое отличие имеет разделительная тарелка сепаратора от основного пакета?

1. отверстия в тарелке меньшего диаметра
2. отверстия в тарелке большего диаметра
3. отверстия отсутствуют

Вариант задания 38.

Какую конструктивную особенность имеет отводящее устройство барабана полузакрытого и закрытого типов?

1. наличие регулирующих устройств
2. наличие приборов контроля
3. все перечисленные

Вариант задания 39.

С какой частотой вращаются напорные диски закрытых и полузакрытых сепараторов?

1. с частотой вращения барабана
2. 1500 об/мин
3. напорные диски не вращаются

Вариант задания 40.

Какие операции выполняются в творогоизготовителе ТИ-10?

1. заквашивание смеси и получение сгустка
2. тепловая обработка сгустка
3. удаление части сыворотки

ПК-2. Способен подбирать и осуществлять эксплуатацию технологического оборудования, определять технологическую эффективность его работы при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-2} Знает факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Классификация и структура технологического оборудования**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для доставки, приёмки и внутрицехового перемещения жидких и твёрдых видов сырья, полуфабрикатов и продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Ёмкостное оборудование**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каковы характерные особенности машины?

1. обрабатываемый продукт изменяет форму или размеры
2. обрабатываемый продукт изменяет температуру
3. обрабатываемый продукт изменяет физико-химические свойства
4. используются различные рабочие жидкости.

Вариант задания 2.

Каковы характерные особенности аппарата?

1. обрабатываемый продукт изменяет форму или размеры
2. обрабатываемый продукт изменяет размеры.
3. наличие движущихся частей.
4. обрабатываемый продукт изменяет физико-химические свойства

Вариант задания 3.

Характерной особенностью машины является?

1. наличие движущихся частей.
2. наличие теплопередающей поверхности
3. наличие трущихся деталей

4. наличие защитного кожуха

Вариант задания 4.

Какие рабочие среды могут использоваться для работы аппарата:

1. горячая вода и холодная вода
2. ледяная вода
3. пар
4. все перечисленные

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для каких функций не применяются насосы?

1. транспортировка продуктов
2. подача продуктов в аппараты
3. циркуляция моющих растворов
4. учёт количества жидкостей

Вариант задания 2.

В каких единицах измеряется производительность насоса?

1. м.в.ст
2. кг/с
3. м³/с
4. м/с

Вариант задания 3.

Напор насоса это?

1. количество жидкости, перекачиваемое в единицу времени
2. высота подъёма жидкости
3. затрачиваемая электрическая мощность
4. усилие затяжки гайки рабочего колеса

Вариант задания 4.

У какого из перечисленных насосов максимальный к.п.д.?

1. центробежный
2. самовсасывающий жидкостно-кольцевой
3. центробежный самовсасывающий с воздухоотделителем
4. шестерённый

Вариант задания 5.

У какого из перечисленных насосов движение рабочих органов не возвратно-поступательное?

1. поршневой
2. мембранный
3. кулачковый
4. плунжерный

Вариант задания 6.

Для транспортировки каких продуктов применяют пневмотранспорт?

1. для штучных продуктов

2. для жидких продуктов
3. для сухих сыпучих продуктов
4. для высоковязких продуктов

Вариант задания 7.

К недостаткам центробежных насосов относятся?

1. низкая производительность
 2. сложность конструкции
 3. интенсивное механическое воздействие на продукт
 4. сложность регулирования производительности
3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую конструктивную особенность имеют емкостные аппараты в отличие от емкостей хранения?

1. наличие теплоизоляции
2. наличие перемешивающего устройства
3. наличие теплообменной рубашки
4. наличие люка.

Вариант задания 2.

Какой минимальный угол конуса нижнего днища предусматривается в емкостях для молока?

1. 50
2. 100
3. 150
4. 200

Вариант задания 3.

Какой минимальный угол конуса нижнего днища предусматривается в емкостях для кефира?

1. 50
2. 100
3. 150
4. 200

Вариант задания 4.

Какой режим должна обеспечивать теплоизоляция емкости хранения?

1. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 2°C в течение 24 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21°C
2. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 1°C в течение 24 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21°C
3. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 2°C в течение 12 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21°C
4. начальная температура продукта не должна изменяться более чем на 1°C в течение 24 ч при разнице температур продукта и окружающей среды, равной 21°C

Вариант задания 5.

Какой конструктивный элемент служит для подачи тепло- и хладоносителя в емкостном аппарате типа ОСВ?

1. барботёр

2. спиральный змеевик
3. переливная труба
4. конденсатоотводчик.

Вариант задания 6.

Что входит в систему принудительной подачи теплоносителя емкостного аппарата?

1. насос, теплообменник, змеевик, запорная и регулирующая аппаратура, трубопроводы
2. барботёр, переливная труба, трубопроводы
3. конденсатоотводчик, барботёр, змеевик, трубопроводы
4. инжектор, бойлер, насос трубопроводы

Вариант задания 7.

Каково назначение воздушного отверстия (клапана) емкостей?

1. обеспечивает выход молока в случае переполнения емкости.
2. исключает избыточное давление и вакуумирование при наполнении и опорожнении емкости.
3. позволяет проводить отбор проб
4. способствует удалению посторонних запахов из молока.

Вариант задания 8.

С какой целью входной патрубок размещают в нижнем днище?

1. для исключения вспенивания молока
2. для ускорения процесса наполнения емкости.
3. для лучших условий работы насоса.
4. с целью получения эффекта перемешивания

Вариант задания 9.

С какой целью емкости хранения молока оснащаются перемешивающими устройствами?

1. для интенсификации процесса теплообмена
2. для исключения отстоя жира
3. для лучшего растворения компонентов молока
4. для снижения пенообразования

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-2} Рассчитывает и подбирает технологическое оборудования для организации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для доставки, приёмки и внутрицехового перемещения жидких и твёрдых видов сырья, полуфабрикатов и продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Машины и аппараты для механической обработки молока и молочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для тепловой обработки**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К достоинствам шестерённых насосов относится?

1. простота конструкции

2. оказывают меньшее механическое воздействие на продукт, чем центробежные насосы
3. высокая производительность
4. возможность работы без предохранительных устройств

Вариант задания 2.

По какой формуле определяется диаметр трубопровода?

1. $d = \sqrt{4M/\pi v}$
2. $d = \sqrt{4v/\pi M}$
3. $d = 4M/(\pi v^2)$
4. $d = \sqrt{4\pi/vM}$,

где: d – диаметр трубопровода, м

M – расход жидкости, м³/с

v – скорость движения жидкости по трубопроводу, м/с

Вариант задания 3.

Рекомендуемая скорость для перекачивания молока по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с
4. 2 м/с

Вариант задания 4.

Рекомендуемая скорость для перекачивания сливок по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с
4. 2 м/с

Вариант задания 5.

Рекомендуемая скорость для перекачивания сыворотки по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 0,5 м/с
3. 1-2 м/с
4. 2 м/с

Вариант задания 6.

Рекомендуемая скорость для перекачивания сгущённого молока по трубопроводам составляет?

1. 0,5-1,5 м/с
2. 1 м/с
3. 1-2 м/с
4. 0,5 м/с

Вариант задания 7.

Что означает цифра 50 в маркировке насоса П8-ОНЦ1-50/32?

1. диаметр всасывающего и нагнетательного патрубков
2. производительность насоса, м³/ч
3. напор насоса, м
4. к.п.д. насоса

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие устройства не используются для очистки пищевых сред от механических примесей?

1. отстойники
2. фильтры
3. гомогенизаторы
4. центрифуги

Вариант задания 2.

Какое назначение при обработке пищевого сырья имеют эмульсоры?

1. удаление жира
2. диспергирование жировой фазы и получение устойчивой эмульсии
3. очистка сырья от механических примесей
4. получение эмульгаторов

Вариант задания 3.

Под действием какой силы происходит разделение молока в сепараторе?

1. силы тяжести
2. силы Архимеда
3. центробежной силы
4. силы трения

Вариант задания 4.

Кто является автором изобретения устройства для сепарирования молока?

1. Осборн Рейнольдс
2. Густав де Лаваль
3. Архимед
4. Иоганн Бернулли

Вариант задания 5.

Кто является автором изобретения сопла Лавалья?

1. Эдиссон
2. Тесла
3. Де Лаваль
4. Менделеев

Вариант задания 6.

Что означает открытый сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора
2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением
4. подача исходного молока происходит под давлением, и выход продуктов сепарирования открытый при контакте с воздухом.

Вариант задания 7.

Каким образом можно охарактеризовать герметический сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора

2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением без контакта с воздухом
4. подача исходного молока происходит под давлением, и выход продуктов сепарирования открыт при контакте с воздухом.

Вариант задания 8.

Каким образом можно охарактеризовать полугерметический сепаратор?

1. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит при контакте с воздухом без напора
2. подача исходного молока открытая, а выход продуктов сепарирования происходит под давлением
3. подача исходного молока и выход продуктов сепарирования происходит под давлением без контакта с воздухом
4. подача исходного молока происходит под давлением, и выход продуктов сепарирования открыт при контакте с воздухом.

Вариант задания 9.

Какое назначение имеет сепаратор-кларификатор?

1. разделение молока на обезжиренное молоко и сливки
2. очистка молока от механических примесей
3. нормализация молока в потоке
4. повышение калорийности молока

Вариант задания 10.

Какое назначение имеет сепаратор-кларификатор?

1. разделение молока на обезжиренное молоко и сливки
2. очистка молока от механических примесей
3. нормализация молока в потоке
4. гомогенизация молока

Вариант задания 11.

Какие сепараторы по способу выгрузки используются для разделения творога и сыворотки?

1. с периодической выгрузкой
2. с пульсирующей выгрузкой
3. с непрерывной выгрузкой
4. с комбинированной выгрузкой

Вариант задания 12.

Какие особенности имеет верхняя (горловая) опора вертикального вала сепаратора?

1. возможность перемещения вала в вертикальной плоскости
2. возможность перемещения вала в горизонтальной плоскости
3. применяются подшипники скольжения
4. применяется принудительная система смазки

Вариант задания 13.

Какое отличие имеет разделительная тарелка сепаратора от основного пакета?

1. отверстия в тарелке меньшего диаметра
2. отверстия в тарелке большего диаметра
3. отверстия отсутствуют

4. изменён угол наклона тарелки

Вариант задания 14.

Какую конструктивную особенность имеет отводящее устройство барабана полузакрытого и закрытого типов?

1. наличие напорных дисков
2. наличие регулирующих устройств
3. наличие приборов контроля
4. все перечисленные

Вариант задания 15.

С какой частотой вращаются напорные диски закрытых и полузакрытых сепараторов?

1. с частотой вращения барабана
2. 1500 об/мин
3. 12000 об/мин
4. напорные диски не вращаются

Вариант задания 16.

Каким образом жидкость попадает в межтарелочные пространства сепаратора-молокоочистителя?

1. через отверстия в тарелках
2. через отверстия в тарелкодержателе
3. из периферийной части барабана
4. по касательной

Вариант задания 17.

Какой зазор между тарелками у сепаратора-сливкоотделителя?

1. 0,4 – 0,6 мм
2. 2 – 4 мм
3. 10 – 12 мм
4. 0,01 – 0,06 мм

Вариант задания 18.

Какой зазор между тарелками имеет сепаратор-очиститель?

1. 0,4 – 0,6 мм
2. 2 – 4 мм
3. 10 – 12 мм
4. зазор отсутствует

Вариант задания 19.

Какие факторы влияют на сепарирование молока?

1. чистота и кислотность молока
2. температура сепарирования
3. колебания барабана сепаратора
4. все перечисленные

Вариант задания 20.

Какое конструктивное отличие имеет барабан сепаратора с центробежной выгрузкой осадка?

1. наличие подвижного дна (поршня)
2. имеются напорные диски

3. нет отверстий в тарелках
4. отсутствует разделительная тарелка

Вариант задания 21.

Какое назначение имеет гидросистема саморазгружающего сепаратора? используется для удаления осадка и промывки грязевого пространства барабана?

1. охлаждение привода сепаратора
2. управление поршнем
3. регулирование жирности сливок

Вариант задания 22.

Каким образом осуществляется нормализация молока в потоке?

1. путём разбавления молока обезжиренным молоком
2. путём разбавления молока сливками
3. путём смешивания обезжиренного молока и сливок в необходимых пропорциях на выходе из сепаратора
4. путём разбавления молока водой

Вариант задания 23.

Какой механизм используется в сепараторах для обеспечения необходимой частоты вращения барабана?

1. частотный преобразователь
2. червячная передача
3. обратная червячная передача
4. вариатор

Вариант задания 24.

Какое назначение имеет фрикционная центробежная муфта привода сепаратора?

1. регулирование жирности сливок
2. повышение частоты вращения барабана
3. обеспечение плавного разгона барабана
4. соединение горизонтального и вертикального валов

Вариант задания 25.

Какой насос используется в клапанном гомогенизаторе для создания высокого давления?

1. поршневой
2. мембранный
3. плунжерный
4. шестерённый

Вариант задания 26.

Какой механизм служит для сообщения возвратно-поступательного движения плунжерам гомогенизатора?

1. червячная передача
2. кривошипно-шатунный механизм
3. зубчатый механизм
4. винтовой механизм

Вариант задания 27.

С какой целью проводят двухступенчатую гомогенизацию?

1. раздробление скоплений жировых частиц

2. уменьшения среднего диаметра жировых шариков в два раза
3. снижения давления гомогенизации
4. увеличения жирности

Вариант задания 28.

Какое устройство служит для предотвращения гомогенизатора аварии в случае превышения давления выше предельно-допустимого?

1. гомогенизирующий клапан
2. предохранительный клапан
3. всасывающий клапан
4. нагнетательный клапан

Вариант задания 29.

Какое назначение имеет система охлаждения гомогенизатора?

1. охлаждение электродвигателя
2. охлаждение масла и плунжеров
3. охлаждение гомогенизирующей головки
4. охлаждение гомогенизируемого молока

Вариант задания 30.

Какое назначение имеет система смазки гомогенизатора?

1. смазка плунжеров
2. смазка гомогенизирующего клапана
3. смазка ременной передачи
4. смазка сопряжений кривошипно-шатунного механизма

Вариант задания 31.

Какое давление устанавливают при гомогенизации сливок, МПа?

1. 20-24
2. 0,2-0,24
3. 12-14
4. 120-140

Вариант задания 32.

Какое давление устанавливают при гомогенизации молока, МПа?

1. 20-24
2. 0,2-0,24
3. 200-240
4. 0,02-0,03

Вариант задания 33.

Какой клапан гомогенизатора подвергается наибольшему износу?

1. гомогенизирующий клапан
2. предохранительный клапан
3. всасывающий клапан
4. нагнетательный клапан

Вариант задания 34.

Какое давление устанавливают на второй ступени гомогенизатора?

1. 30-40 % от давления первой ступени
2. 30-40 МПа
3. 0,7-0,9 МПа

4. 12 МПа

Вариант задания 35.

Какое давление устанавливают при гомогенизации смеси мороженого, МПа?

1. 20-24
2. 15-17
3. 200-240
4. 0,2-0,3

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для каких целей применяются автоклавы?

1. пастеризации продуктов
2. подогрева продуктов
3. стерилизации продуктов
4. охлаждения продуктов

Вариант задания 2.

Под каким давлением работают автоклавы?

1. избыточным
2. атмосферным
3. разрежением
4. осмотическим

Вариант задания 3.

Какие недостатки имеют пластинчатые теплообменники?

1. низкая производительность
2. большое число резиновых уплотнений
3. невозможность рекуперации
4. низкие теплотехнические показатели

Вариант задания 4.

Какие достоинства имеют трубчатые теплообменники?

1. высокая производительность
2. отсутствие большого числа резиновых уплотнений
3. наличие рекуперации
4. низкая металлоемкость

Вариант задания 5.

Какие достоинства имеют емкостные теплообменники?

1. высокая производительность
2. могут работать при больших тепловых нагрузках
3. наличие рекуперации
4. возможность обрабатывать небольшие объёмы сырья

Вариант задания 6.

Что является целью тепловой обработки?

1. уничтожение микрофлоры
2. подготовка сырья к дальнейшей технологической операции
3. изменение структурного состояния продуктов
4. все перечисленные

Вариант задания 7.

Что является теплоносителем у кожухотрубного теплообменника?

1. пар
2. горячая вода
3. газ
4. горячий воздух

Вариант задания 8.

Какое устройство предотвращает проход непастеризованного молока в пластинчатых установках?

1. предохранительный клапан
2. регулирующий клапан
3. перепускной клапан
4. регулятор равномерности потока

Вариант задания 9.

Какие элементы входят в систему принудительной подачи теплоносителя в емкостном аппарате?

1. циркуляционный насос, теплообменник, змеевик, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
2. барботёр, теплообменная рубашка, переливная труба, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
3. циркуляционный насос, барботёр, змеевик, переливная труба трубопроводы подачи пара
4. барботёр, конденсатоотводчик, змеевик трубопроводы, запорная и регулирующая арматура

Вариант задания 10.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции рекуперации пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 11.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции пастеризации пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 12.

Какой вид компоновки пластин в пакеты чаще всего используется в секции охлаждения пластинчатых теплообменников?

1. симметричная
2. однопакетная
3. разнопакетная
4. любая из перечисленных

Вариант задания 13.

Какое назначение имеет бустерный насос в пластинчатых пастеризационно-охладительных установках?

1. повышает давление со стороны пастеризованного молока
2. повышает давление со стороны сырого молока
3. повышает давление горячей воды в секции пастеризации
4. повышает производительность установки

Вариант задания 14.

Какие особенности имеют универсальные пастеризационно-охладительные установки?

1. обеспечивают выход смеси из установки с разной температурой (охлаждения или заквашивания)
2. возможность проведения тепловой обработки при разных режимах
3. обеспечивают разное время выдержки
4. Все перечисленные

Вариант задания 15.

Какие устройства входят в комплект установок для высокотемпературной обработки молока с прямым нагревом?

1. сепаратор
2. инжектор и деаэратор
3. диспергатор
4. коагулятор

Вариант задания 16.

Какое назначение имеет уравнильный бак пластинчатой пастеризационно-охладительной установки?

1. служит для приёма молока при рециркуляции в пусковой период
2. обеспечивает равномерную подачу молока на насос
3. служит для приёма молока при срабатывании перепускного клапана
4. все перечисленные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-2} Способен осуществлять эксплуатацию технологического оборудования, определять технологическую эффективность его работы при производстве продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Оборудование для доставки, приёмки и внутрицехового перемещения жидких и твёрдых видов сырья, полуфабрикатов и продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Специализированные машины, аппараты и поточные линии для получения белковых молочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сливочного масла**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сгущенных молочных продуктов**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сухих молочных продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что означает цифра 32 в маркировке насоса П8-ОНЦ1-50/32?

1. диаметр всасывающего и нагнетательного патрубков
2. производительность насоса, м³/ч
3. напор насоса, м
4. к.п.д. насоса

Вариант задания 2.

Какие типы уплотнений используются в насосах для молока и молочных продуктов?

1. сальниковое
2. манжетное
3. торцевое
4. все перечисленные

Вариант задания 3.

Из какого материала изготавливается обойма (статор) винтового насоса?

1. нержавеющая сталь
2. пищевая резина
3. фторопласт
4. все перечисленные

Вариант задания 4.

Каким образом регулируют производительность шестерённых насосов?

1. путем перекрытия крана на всасывающей линии
2. путем перекрытия крана на нагнетательной линии
3. изменением числа оборотов рабочих органов
4. все перечисленные

Вариант задания 5.

У шестерённых насосов разрежение создаётся за счёт ...?

1. выхода зубьев из зацепления
2. входа зубьев в зацепление
3. высокой частоты вращения шестерён
4. минимального зазора между торцевой плоскостью шестерён и крышкой

Вариант задания 6.

У шестерённых насосов зона нагнетания создаётся за счёт ...?

1. выхода зубьев из зацепления
2. входа зубьев в зацепление
3. высокой частоты вращения шестерён
4. минимального зазора между торцевой плоскостью шестерён и крышкой

Вариант задания 7.

С помощью какого устройства можно изменять производительность винтовых насосов?

1. клиноременного вариатора
2. дискового вариатора
3. частотного преобразователя
4. все перечисленные.

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие элементы входят в систему подготовки и подачи теплоносителя в творогоизготовителе ТИ-10?

1. циркуляционный насос, теплообменник, змеевик, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
2. барботёр, теплообменная рубашка, переливная труба, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
3. циркуляционный насос, барботёр, змеевик, переливная труба трубопроводы подачи пара
4. барботёр, конденсатоотводчик, змеевик трубопроводы, запорная и регулирующая арматура

Вариант задания 2.

В какие элементы конструкции двухцилиндрового охладителя типа ОТД не подаётся ледяная вода?

1. бункер
2. рубашка цилиндров
3. во внутреннюю полость вытеснительных барабанов
4. во все перечисленные подаётся

Вариант задания 3.

Что является пространством для подачи ледяной воды в одношнековом охладителе типа ОШ?

1. внутренняя полость вытеснительного барабана
2. вал, спираль шнека и рубашка корпуса
3. рубашка цилиндра
4. змеевик

Вариант задания 4.

Какие операции выполняются в творогоизготовителе ТИ-10?

1. заквашивание смеси и получение сгустка
2. тепловая обработка сгустка
3. удаление части сыворотки
4. все перечисленные

Вариант задания 5.

Какие особенности имеет режуще-вымешивающее устройство сыроизготовителя?

1. реверсивный привод
2. регулируемая частота вращения
3. двухсторонняя заточка ножей
4. возможность тонокослойной резки сырного пласта

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Из каких секций состоит пластинчатый теплообменник пастеризационной установки для сливок ЦКРП-ОПУ-4Ж?

1. рекуперации, пастеризации, охлаждения
2. две секции рекуперации, пастеризации, охлаждения
3. рекуперации, пастеризации, нагрева
4. рекуперации, пастеризации, охлаждения водой, охлаждения ледяной водой

Вариант задания 2.

Какой маслообразователь входит в состав модернизированной линии П8-ОЛФ?

1. трёхцилиндровый
2. пластинчатый
3. шнековый
4. периодический

Вариант задания 3.

Наличие какого устройства позволяет проводить прямую фасовку сливочного масла при методе ПВЖС?

1. досбивателя
2. кристаллизатора
3. текстуратора
4. маслообработника

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При каком давлении работают выпарные аппараты для сгущения молока?

1. избыточном
2. атмосферном
3. разрежении
4. парциальном

Вариант задания 2.

Какое устройство используется для нагрева выпариваемой среды в вакуум-выпарном аппарате?

1. кристаллизатор
2. калоризатор
3. сепаратор
4. катализатор

Вариант задания 3.

Какой элемент вакуум-выпарного аппарата используется для отделения вторичного пара от мелких капель продукта?

1. паротбойник
2. пароотделитель (сепаратор)
3. пробоотборник
4. паросборник

Вариант задания 4.

Что является теплоносителем для второго корпуса в 2-х корпусной вакуум-выпарной установке?

1. острый пар
2. греющий пар
3. вторичный пар
4. паровоздушная смесь

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую функцию выполняет воздух в распылительных сушильных установках?

1. является источником тепла и приёмником влаги
2. служит для удаления остатков продукта со стенок сушильной башни
3. повышает растворимость сухого продукта
4. обеспечивает работу циклона

Вариант задания 2.

С помощью какого устройства сухой продукт отделяется от воздуха в системе пневмотранспорта?

1. рукавного фильтра
2. вентилятора
3. разгрузочного циклона
4. калорифера

Вариант задания 3.

Для каких продуктов используются барабанные сушилки?

1. для жидких продуктов
2. для твёрдых сыпучих продуктов
3. для вязких продуктов
4. являются универсальными

ПК-3 Способен подбирать и использовать системы безопасности и сиг-нализации, контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1 ПК-3 Знает устройство и принцип работы систем и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для измерения расхода жидкости служит:

1. ротаметр
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 2.

Для измерения избыточного давления в аппарате служит:

1. счетчик
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 3.

Для измерения разрежения в аппарате служит:

1. счетчик
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 4.

Для измерения температуры в аппарате служит:

1. счетчик
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 5.

Для измерения расхода жидкости служит:

1. счетчик
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 6.

Для измерения влажности воздуха служит:

1. счетчик
2. психрометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 7.

Для измерения объема жидкости служит:

1. поплавковый уравниватель
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 8.

Для измерения влажности газа служит:

1. гигрометр
2. термометр
3. манометр
4. вакууметр

Вариант задания 9.

Для измерения избыточного давления и разрежения в аппарате служит:

1. мановакууметр
2. термометр

3. манометр
4. вакуумметр

Вариант задания 10.

Для измерения веса продукта служит:

1. счетчик
2. тензометрическое устройство
3. манометр
4. вакуумметр

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Автоматизация отдельных аппаратов, машин, технологических операций называется:

1. частичная автоматизация
2. комплексная автоматизация
3. полная автоматизация
4. неполная автоматизация

Вариант задания 2.

Единица измерения кинематической вязкости (m^2/c) – это единица ...

1. основная
2. производная
3. когерентная
4. кратная

Вариант задания 3.

Измерения, при которых искомое значение величины находят непосредственно из опытных данных:

1. прямые
2. косвенные
3. совокупные
4. общие

Вариант задания 4.

Какой метод используется при измерении давления пружинным манометром?

1. непосредственной оценки
2. дифференциальный
3. интегральный
4. нулевой компенсационный

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой элемент не входит в прибор при централизованном контроле параметра?

1. первичный прибор
2. вторичный прибор
3. третичный прибор
4. канал связи

Вариант задания 2.

Выберите несуществующий канал связи:

1. гидравлический
2. электрический
3. пневматический
4. воздушный

Вариант задания 3.

Приборы, служащие для автоматической записи результатов измерения на специальной бумажной ленте или диске:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие

Вариант задания 4.

Приборы предназначены для воспроизведения единицы измерения с наивысшей достижимой точностью:

1. рабочие технические
2. рабочие лабораторные
3. образцовые
4. эталонные

Вариант задания 5.

Приборы, служащие для сравнения измеряемой величины с соответствующими мерами:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Отношение абсолютной погрешности к действительному значению измеряемой величины:

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 2.

Погрешности, которые не подчиняются известной закономерности:

1. систематические
2. не систематические
3. промахи
4. случайные

Вариант задания 3.

Класс точности устанавливается по:

1. абсолютной погрешности
2. относительной погрешности
3. вариации
4. чувствительности

Вариант задания 4.

Наибольшая разность между повторными показаниями прибора и действительным значением измеряемой величины в одинаковых условиях:

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 5.

Наименьшее значение измеряемой величины, способное вызвать заметное изменение показания измерительного прибора:

1. чувствительность
2. порог чувствительности
3. зона чувствительности
4. иннерционность

Вариант задания 6.

Назовите единицы измерения вариации:

1. единицы измерения совпадают с единицами измерения прибора
2. миллиметры
3. радианы (угол)
4. %

Вариант задания 7.

Свойство прибора длительно сохранять работоспособность в заданных режимах до значительного износа называется:

1. сохраняемость
2. безотказность
3. долговечность
4. ремонтпригодностью

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2 ПК-3 Использует системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, в т.ч. на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Микропроцессорная техника в системах управления**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие существуют манометрические термометры?

1. воздушные
2. жидкостные
3. водные
4. водно-воздушные

Вариант задания 2.

Что не входит в состав манометрических термометров?

1. термобаллон
2. капиллярная трубка
3. резиновая трубка
4. трубчатая пружина

Вариант задания 3.

Какое вещество не используют для заполнения манометрических термометров?

1. пропан
2. ацетон
3. воздух
4. этиловый спирт

Вариант задания 4.

Ротаметр-это прибор для измерения:

1. давления
2. расхода
3. уровня
4. влажности

Вариант задания 5.

Что не относится к дроссельным устройствам:

1. диафрагма
2. сопло
3. трубка Вентури
4. сильфон

Вариант задания 6.

В верхней части поплавка ротаметра имеется/имеются:

1. прямые прорези
2. косые прорези
3. отверстие по центру
4. несколько отверстий перпендикулярных оси поплавка

Вариант задания 7.

Чувствительным элементом дифманометра является:

1. термобаллон
2. мембранная коробка
3. поплавков
4. сильфон

Вариант задания 8.

Трубка ротаметра представляет собой:

1. усеченный конус сужающийся кверху
2. цилиндр
3. усеченный конус расширяющийся кверху
4. параллелепипед

Вариант задания 9.

Что является чувствительным элементом манометра:

1. трубчатая пружина
2. поплавков
3. стрелка
4. штуцер

Вариант задания 10.

Каково назначение сильфонной трубки установленной перед манометром?

1. для снижения скорости движения измеряемой среды
2. для снижения давления измеряемой среды
3. предохранение чувствительных элементов манометра от действия агрессивных сред и высоких температур
4. для сглаживания колебаний стрелки при измерениях

Вариант задания 11.

Как называется время, в течение которого регулируемый параметр после начала действия возмущения не изменяется?

1. емкостное запаздывание
2. чистое запаздывание
3. переходное запаздывание
4. постоянная времени

Вариант задания 12.

Как называется физическая величина, значение которой должно поддерживаться постоянным или изменяться по программе?

1. регулирующее воздействие
2. регулируемый параметр
3. емкость объекта регулирования
4. кривая разгона объекта

Вариант задания 13.

Разность значений ходов штока при прямом и обратном движении в мембранном исполнительном механизме называется:

1. синерезис
2. нечувствительность
3. гистерезис
4. рабочая характеристика

Вариант задания 14.

Для функционирования регулятора температуры прямого действия типа РПД к нему необходимо подвести:

1. сжатый воздух с давлением 0,2 МПа
2. холодную воду
3. электричество
4. не требуется внешний источник питания

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Автоматизация технологического участка, цеха или предприятия функционирующих как единый, автоматизированный комплекс называется:

1. частичная автоматизация
2. комплексная автоматизация
3. полная автоматизация
4. неполная автоматизация

Вариант задания 2.

Единица измерения скорости (м/с) – это единица:

1. основная
2. производная
3. когерентная
4. кратная

Вариант задания 3.

Измерения, при которых числовые значения измеряемой величины определяются путем решения ряда уравнений, получаемых в результате прямых измерений одной или нескольких однородных величин:

1. прямые
2. косвенные
3. совокупные
4. общие

Вариант задания 4.

Какой метод используется при измерении влажности гигрометром?

1. непосредственной оценки
2. дифференциальный
3. интегральный
4. нулевой компенсационный

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется устройство, воспринимающее сигнал от первичного преобразователя и преобразующее его в форму, удобную для установления результата измерения?

1. первичный прибор
2. вторичный прибор
3. третичный прибор
4. канал связи

Вариант задания 2.

Выберите несуществующий канал связи:

1. магнитный
2. гидравлический
3. электрический
4. пневматический

Вариант задания 3.

Приборы, позволяющие наблюдателю получать значение измеряемой величины в момент измерения на отсчетном устройстве:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. сигнализирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

Вариант задания 4.

Приборы, служащие для поверки рабочих приборов:

1. рабочие технические
2. рабочие лабораторные
3. образцовые
4. эталонные

Вариант задания 5.

Приборы, показывающие суммарное значение величины за весь промежуток времени:

1. показывающие
2. регистрирующие
3. суммирующие
4. компарирующие
5. регулирующие

4.. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разность между показанием прибора и действительным значением, найденным по образцовым приборам:

1. относительная погрешность
2. абсолютная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 2.

Погрешности, которые изменяются по определенному закону:

1. систематические
2. не систематические
3. промахи
4. случайные

Вариант задания 3.

Класс точности устанавливается по:

1. относительной погрешности
2. вариации
3. чувствительности
4. абсолютной погрешности

Вариант задания 4.

Отношение линейного или углового перемещения указателя прибора к изменению значения величины, вызвавшей это перемещение:

1. абсолютная погрешность
2. относительная погрешность
3. вариация
4. чувствительность

Вариант задания 5.

Отставание во времени показаний прибора от изменения измеряемой величины:

1. чувствительность
2. порог чувствительности
3. зона чувствительности
4. иннерционность

Вариант задания 6.

Назовите единицы измерения относительной приведенной погрешности:

1. единицы измерения совпадают с единицами измерения прибора
2. миллиметры
3. радианы (угол)
4. %

Вариант задания 7.

Свойство прибора непрерывно сохранять работоспособность в течение определенного времени называется:

1. сохраняемость
2. безотказность
3. долговечность
4. ремонтпригодностью

Вариант задания 8.

Какие существуют манометрические термометры?

1. воздушные
2. водные
3. газовые
4. воздушно-водные

Вариант задания 9.

Что входит в состав манометрических термометров?

1. капиллярная трубка
2. резиновая трубка
3. резиновый термобаллон
4. пластиковая трубка

Вариант задания 10.

Какое вещество не используют для заполнения манометрических термометров?

1. ртуть
2. вода
3. этиловый спирт
4. ксилол

Вариант задания 11.

Ротаметр-это прибор для измерения:

1. давления
2. температуры

3. расхода
4. влажности

Вариант задания 12.

Дроссельное устройство-это:

1. местное расширение трубопровода
2. местное сужение трубопровода
3. резкий поворот трубопровода в обратную сторону
4. резкий поворот трубопровода под прямым углом

Вариант задания 13.

Косые прорези на поплавке ротаметра необходимы для:

1. исключения касания стенок трубки ротаметра
2. погружения поплавка в жидкость
3. исключения погружения поплавка в жидкость
4. исключения переворачивания поплавка

Вариант задания 14.

Чувствительным элементом дифманометра является:

1. мембранная коробка
2. поплавков
3. трубчатая пружина
4. сильфон

Вариант задания 15.

Ротаметр нельзя использовать для:

1. воды
2. молока
3. сухого молока
4. воздуха

Вариант задания 16.

Что не является чувствительным элементом манометра:

1. трубчатая пружина
2. сильфон
3. мембрана
4. поплавков

Вариант задания 17.

Чем заполняется сильфонная трубка, установленная перед манометром на паропроводе?

1. воздухом
2. паром
3. глицерином
4. водой

Вариант задания 18.

Какой коэффициент показывает, во сколько раз изменение регулируемого параметра будет больше регулирующего воздействия?

1. коэффициент усиления
2. коэффициент ослабления
3. коэффициент разгона

4. коэффициент затухания

Вариант задания 19.

Как называется кривая, которая показывает, как изменяется регулируемый параметр от времени при скачкообразном возмущении и отключенном регуляторе?

1. статическая характеристика
2. переходная характеристика
3. динамическая характеристика
4. входная характеристика

Вариант задания 20.

Воздействие на объект регулирования со стороны регулятора-это

1. регулирующее воздействие
2. регулируемый параметр
3. емкость объекта регулирования
4. кривая разгона объекта

Вариант задания 21.

Половинное значение разности давлений мембранного исполнительного механизма в мембранной головке для любого фиксированного положения штока при прямом и обратном ходе называется:

1. синерезис
2. гистерезис
3. рабочая характеристика
4. нечувствительность

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3 ПК-3 Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и определения кибернетики и теории автоматического регулирования**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы и системы измерительной техники и автоматических устройств**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Микропроцессорная техника в системах управления**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Проектирование систем автоматического управления технологическими процессами**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что такое этап реализации?

1. построение выводов по данным, полученным путем имитации
2. теоретическое применение результатов программирования
3. практическое применение модели и результатов моделирования
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

Для чего служит прикладное программное обеспечение?

1. планирования и организации вычислительного процесса в ЭВМ
2. реализация алгоритмов управления объектом
3. планирования и организации алгоритмов управления объектом
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Тождественная декомпозиция это операция, в результате которой:

1. любая система превращается в саму себя
2. средства декомпозиции тождественны
3. система тождественна
4. нет верного ответа

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Расчлененная система – это:

1. система, для которой существуют средства программирования
2. система, разделенная на подсистемы
3. система, для которой существуют средства декомпозиции
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

На что не ориентируются при выборе системы управления, состоящей из нескольких элементов?

1. на быстродействие и надежность
2. на определенное число элементов
3. на функциональную полноту
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Что понимается под программным обеспечением?

1. соответствующим образом организованный набор программ и данных
2. набор специальных программ для работы САПР
3. набор специальных программ для моделирования
4. нет верного ответа

Вариант задания 4.

Параллельная коррекция системы управления позволяет:

1. обеспечить введение интегралов и производных от сигналов ошибки
2. осуществить интегральные законы регулирования
3. скорректировать АЧХ системы
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

Модульность структуры состоит:

1. в построении модулей по иерархии
2. на принципе вложенности с вертикальным управлением
3. в разбиении программного массива на модули по функциональному признаку
4. нет верного ответа

Вариант задания 6.

Что понимают под синтезом структуры АСУ?

1. процесс исследования, определяющий место эффективного элемента, как в физическом, так и техническом смысле
2. процесс перебора вариантов построения взаимосвязей элементов по заданным критериям и эффективности АСУ в целом
3. процесс реализации процедур и программных комплексов для работы АСУ
4. нет верного ответа

Вариант задания 7.

Результаты имитационного моделирования:

1. носят случайный характер, отражают лишь случайные сочетания действующих факторов, складывающихся в процессе моделирования
2. являются неточными и требуют тщательного анализа
3. являются источником информации для построения реального объекта
4. нет верного ответа

Вариант задания 8.

Структурное подразделение систем осуществляется:

1. по правилам моделирования
2. по правилам разбиения
3. по правилам классификации
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Какими могут быть средства декомпозиции?

1. имитационными
2. материальными и абстрактными
3. реальными и нереальными
4. нет верного ответа

Вариант задания 10.

Что понимают под классом?

1. совокупность объектов, обладающих некоторыми признаками общности
2. последовательное разбиение подсистем в систему
3. последовательное соединение подсистем в систему
4. нет верного ответа

Вариант задания 11.

Как еще иногда называют имитационное моделирование?

1. методом реального моделирования
2. методом машинного эксперимента
3. методом статистического моделирования
4. нет верного ответа

Вариант задания 12.

Чему при проектировании систем управления уделяется большое внимание?

1. сопряжению чувствительного элемента системы с ее вычислительными средствами
2. быстродействию и надежности
3. массогабаритным показателям и мощности
4. нет верного ответа

Вариант задания 13.

За счет чего достигается подобие физического реального явления и модели?

1. за счет соответствия физического реального явления и модели
2. за счет равенства значений критериев подобности
3. за счет равенства экспериментальных данных с теоретическими подобными
4. нет верного ответа

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для чего производится коррекция системы управления?

1. для обеспечения заданных показателей качества процесса управления
2. для увеличения производительности системы
3. для управления объектом по определенному закону
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

Что осуществляется на этапе интерпретации результатов?

1. процесс имитации с получением необходимых данных
2. практическое применение модели и результатов моделирования
3. построение выводов по данным, полученным путем имитации
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Из чего состоит программное обеспечение систем управления?

1. из системного и прикладного программного обеспечения
2. из системного и информационного программного обеспечения
3. из математического и прикладного программного обеспечения
4. нет верного ответа

Вариант задания 4.

На чем основано процедурное программирование?

1. на применении универсальных модулей
2. на применении унифицированных процедур
3. на применении унифицированных сложных программ, которые объединяются по иерархическому принципу
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

Что понимают под структурой АСУ?

1. организованную совокупность ее элементов
2. совокупность процедур программных комплексов для реализации АСУ
3. взаимосвязь, определяющую место элемента, как в физическом, так и в техническом смысле
4. нет верного ответа

Вариант задания 6.

Что осуществляется на этапе подготовки данных?

1. описание модели на языке, приемлемом для используемой ЭВМ
2. определение границ характеристик системы, ограничений и измерителей показателей эффективности

3. происходит отбор данных, необходимых для построения модели, и представлении их в соответствующей форме
4. нет верного ответа

Вариант задания 7.

Если неизменяемая часть системы содержит слабо демпфированные или консервативные звенья, то могут быть использованы корректирующие устройства, создающие:

1. отрицательный фазовый сдвиг без изменения амплитудной характеристики
2. изменение амплитудной характеристики
3. опережение по фазе
4. нет верного ответа

Вариант задания 8.

Последовательная коррекция системы управления позволяет:

1. ввести в закон управления составляющие
2. скорректировать АЧХ системы
3. осуществить интегральные законы регулирования
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Для чего служит системное программное обеспечение?

1. для реализации алгоритмов организации вычислительного процесса в ЭВМ
2. для планирования и организации вычислительного процесса в ЭВМ
3. для реализации алгоритмов управления объектом
4. нет верного ответа

Вариант задания 10.

При математическом моделировании в качестве объекта моделирования выступают:

1. графики переходного процесса, описывающие объект по уравнениям
2. исходные уравнения, представляющие математическую модель объекта
3. процессы, протекающие в математической модели
4. нет верного ответа

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что осуществляется на этапе экспериментирования?

1. построение выводов по данным, полученным путем имитации
2. практическое применение модели и результатов моделирования
3. процесс имитации с получением необходимых данных
4. нет верного ответа

Вариант задания 2.

При проектировании систем управления решающее значение имеет:

1. массогабаритные показатели и мощность
2. рациональный выбор чувствительных элементов или датчиков этих систем
3. результат математического моделирования этих систем
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Что такое классификация?

1. разбиение некоторой совокупности объекта на классы по наиболее существенным признакам
2. разбиение объектов на классы
3. деление автоматических систем на классы
4. нет верного ответа

Вариант задания 4.

Что такое физическое моделирование?

1. метод экспериментального изучения различных физических явлений, основанный на математических моделях
2. метод экспериментального изучения различных физических явлений, основанный на их физическом подобии
3. метод математического изучения различных физических явлений, основанный на их математическом подобии
4. нет верного ответа

Вариант задания 5.

Время проведения процесса составляет 4 часа. Подготовительные и заключительные операции составляют по 0,5 часа. Какое время автоматизации наиболее ожидаемое?

1. менее 4 часов
2. 4,5 часа
3. 5 часов
4. 1 час

Вариант задания 6.

Выберите пассивный пневмоэлемент системы автоматики:

1. пневмоиндуктивный с нагревом
2. пневмемкостной
3. пневмеелектростатический
4. нет верного ответа

Вариант задания 7.

Какая передаточная функция пневмоэлемента реализуется при суммировании давлений?

1. линейная
2. квадратичная.
3. дифференцирующая
4. нет верного ответа

Вариант задания 8.

Какое минимальное количество величин должны быть соизмеримыми для подобия одного технологического процесса другому?

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Вариант задания 9.

Укажите коэффициент стабильности процесса, если дисперсия мгновенного распределения контролируемого параметра $\sigma_m=0,1$, а средне квадратичное отклонение всех параметров $\sigma_b=0,2$:

1. 0,02

- 2. 0,5
- 3. 2
- 4.1

Вариант задания 10.

При освоении новой продукции энергозатраты машинного труда увеличилась в 2 раза, а энергозатраты ручного труда сократилась в 2 раза. Как изменится эрготический показатель автоматизации процесса?

- 1. увеличится
- 2. уменьшится
- 3. останется прежним
- 4. нет верного ответа

Вариант задания 11.

Число автоматических операций технологического процесса составляет 19%. Какой уровень автоматизации процесса?

- 1. нулевой
- 2. низкий
- 3. высокий
- 4. нет верного ответа

Вариант задания 12.

Оборудование используется на 50%. Это асимметрия:

- 1. отрицательная
- 2. положительная
- 3. потенциальная
- 4. нет верного ответа

Вариант задания 13.

Принцип Кюри в автоматике это:

- 1. расчленение систем автоматики
- 2. объединение
- 3. выделение ядра технологического процесса
- 4. нет верного ответа

Вариант задания 14.

Сумма цепей индикации данных о процессе равна 3. Количество участников технологического процесса равно 6. Определить меру асимметрии:

- 1. 2
- 2. 0,5
- 3. 18
- 4. 1

Вариант задания 15.

Адекватность системы автоматики к оператору равна 0,4. Адекватность к объекту равна 0,6. Какова общая адекватность системы автоматики?

- 1. 0,24
- 2. 1
- 3. 0,66
- 4. 2

Вариант задания 16.

Для проведения измерений выбраны предварительно проверенные приборы. Какой закон распределения ошибок в измерениях дают приборы?

1. случайный
2. гауссовский
3. дискретный
4. нет верного ответа

Вариант задания 17.

Какой из названных групповых измерительных преобразователей относится к преобразователям для вакуумных датчиков?

1. ПС ИД
2. ПС ВД
3. ПС ТП
4. нет верного ответа

Вариант задания 18.

Все величины технологического процесса неоднозначно зависят друг от друга.

Объект находится в:

1. первой нормальной форме
2. во второй нормальной форме
3. в третьей нормальной форме
4. Нет верного ответа

Вариант задания 19.

Укажите чувствительный элемент системы автоматизации теплотехнического процесса:

1. емкостной датчик
2. электроконтактный градусник
3. кварцевый стержень
4. нет верного ответа

Вариант задания 20.

Пневмоэлемент типа «да — нет» это:

1. дешифратор
2. релейный элемент
3. сумматор
4. нет верного ответа

Вариант задания 21.

Какое из устройств является средством первичного отсчета параметра в системе автоматики?

1. термopара
2. стрелочный прибор
3. штангельциркуль
4. нет верного ответа

Вариант задания 22.

Какой компонент программы общий для языка релейно-контактных символов и языка КАУТ?

1. контролируемые величины
2. таймер времени
3. регулируемые величины

4. нет верного ответа

Вариант задания 23.

Сколько команд составляют основу языка релейно-контактных символов?

- 1.4 команды
2. 3 команды
3. число команд не ограничено
4. нет верного ответа

Вариант задания 24.

Автоматика не позволяет включать установку при открытых дверях высоковольтного шкафа. Это децентрализованная система:

1. первого уровня
2. второго уровня
3. третьего уровня
4. четвертого уровня

ПК-4 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-4 Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Документальное оформление приемки сырья животного происхождения на пищевые предприятия**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Документальное оформление процедуры декларирования пищевой продукции животного происхождения**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Документальное оформление процедуры государственной регистрации специализированной пищевой продукции**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Учет требований технических регламентов при разработке технологической документации на пищевые продукты**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования национальных стандартов на пищевые продукты, сводов правил, учитываемые при разработке технологической документации на пищевые продукты**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование межгосударственных стандартов в качестве доказательной базы соблюдения требований технических регламентов при разработке документации на пищевом предприятии**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Структура технических регламентов на пищевые продукты и порядок их разработки**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Национальные стандарты на пищевые продукты, своды правил и общероссийские классификаторы технико-экономической информации и порядок их разработки**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Межгосударственные стандарты на пищевые продукты и порядок их разработки**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для приемки сырого молока на молочный завод необходимо наличие:

1. декларации о соответствии сырого молока требованиям ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 021/2011
2. сертификата на систему ХАССП поставщика сырого молока
3. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства, выданного уполномоченным органом
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Оформление ветеринарно-сопроводительных документов на сырье животного происхождения в электронном виде осуществляется в подсистеме государственной информационной системы в области ветеринарии ВЕТИС:

1. Меркурий
2. Аргус
3. Веста
4. Сирано

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Декларация о соответствии:

1. подлежит регистрации в Роспотребнадзоре
2. подлежит регистрации в едином реестре деклараций о соответствии
3. принимается заявителем и не подлежит регистрации
4. подлежит регистрации в федеральном органе исполнительной власти, определенном Правительством РФ

Вариант задания 2.

Схему декларирования изготовитель молочной продукции:

1. должен согласовать с органом государственного контроля (Роспотребнадзор)
2. должен согласовать выбор схемы декларирования с органом по регистрации деклараций о соответствии
3. может выбрать сам из числа представленных в ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
4. все ответы правильные

Вариант задания 3.

Сертификат соответствия системы менеджмента качества при декларировании молочной продукции:

1. является обязательным документом
2. не предусмотрен ни одной схемой декларирования
3. предусмотрен схемой бд
4. предусмотрен схемами 1д и 3д

Вариант задания 4.

Акт анализа состояния производства при декларировании пищевой продукции:

1. является обязательным документом
2. может предоставляться заявителем в качестве дополнительного документа, послужившего основанием для принятия декларации

3. не является обязательным документом
4. правильного ответа нет

Вариант задания 5.

Какая из перечисленных функций не относится к заявителю при декларировании:

1. формирование комплекта документов
2. выбор органа по сертификации для регистрации декларации о соответствии
3. регистрация декларации о соответствии
4. осуществление производственного контроля

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Государственная регистрация пищевой продукции - это:

1. форма соответствия продукции требованиям технических регламентов;
2. свидетельство соответствия продукции требованиям государственных (национальных) стандартов;
3. форма соответствия продукции международных стандартов Codex Alimentarius;
4. форма соответствия продукции требованиям межгосударственных стандартов, действующих на территории ТС

Вариант задания 2.

Документ, оформляемый при государственной регистрации специализированной пищевой продукции:

1. декларация
2. свидетельство
3. сертификат
4. лицензия

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что относится к объектам технических регламентов на пищевые продукты:

1. системы качества
2. продукция
3. процессы, связанные с жизненным циклом продукции
4. ответы 2+3

Вариант задания 2.

Укажите объекты технических регламентов:

1. работы
2. услуги
3. продукция и процессы, связанные с жизненным циклом продукции
4. только пищевая продукция.

Вариант задания 3.

Укажите, какой характер для применения носят требования, включенные в технический регламент на пищевые продукты:

1. добровольный характер для применения
2. обязательный характер для применения
3. обязательный характер только в экстремальных ситуациях

4. в одних случаях – добровольный характер для применения, в других – обязательный

Вариант задания 4.

Дайте определение понятия «оценка соответствия»:

1. документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям
2. установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
3. прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту
4. деятельность по установлению правил и характеристик, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ и услуг

Вариант задания 5.

Что НЕ относится к формам оценки соответствия пищевой продукции животного происхождения:

1. государственная регистрация
2. подтверждение соответствия
3. государственный контроль (надзор)
4. техническое регулирование

Вариант задания 6.

Что НЕ относится к формам оценки соответствия для молочной продукции:

1. государственная регистрация
2. подтверждение соответствия
3. аккредитация
4. техническое регулирование

Вариант задания 7.

Укажите формы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции:

1. аккредитация
2. декларирование соответствия
3. обязательная сертификация
4. ответы 2+3

Вариант задания 8.

Формы обязательного подтверждения соответствия молочной продукции:

1. аттестация
2. декларирование соответствия
3. обязательная сертификация
4. ответы 2+3

Вариант задания 9.

По 184-ФЗ обязательное подтверждение соответствия проводится на соответствие требованиям:

1. технических регламентов
2. национальных стандартов
3. международных стандартов
4. сводов правил

Вариант задания 10.

Укажите, что может быть объектом обязательного подтверждения соответствия пищевых продуктов:

1. процессы производства продукции
2. продукция, выпускаемая в обращение в РФ
3. работы
4. услуги

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека относится:

1. пищевая продукция для специализированного питания
2. пищевая продукция для лечебного и диетического питания
3. скоропортящаяся пищевая продукция
4. пищевая продукция животного происхождения

Вариант задания 2.

Укажите полное определение понятия - срок годности пищевой продукции:

1. период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленные техническими регламентами ТР ТС, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению
2. период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. период времени, в течение которого не изменяются органолептические показатели пищевого продукта
4. период времени, в течение которого не изменяются физико-химические и микробиологические показатели пищевого продукта

Вариант задания 3.

Организационно-методический документ, обязательный к выполнению при проведении испытаний по обоснованию срока годности, и устанавливающий объект, проектируемый срок годности и условия хранения, набор характеристик объекта испытаний, подлежащих исследованию в каждой контрольной точке, условия хранения проб (образцов) для испытаний, указание количества объекта и контрольных точек испытаний - это

1. протокол испытаний продукта в аккредитованной испытательной лаборатории
2. журнал испытаний продукта
3. программа испытаний
4. ответы 1+2

Вариант задания 4.

Срок годности пищевой продукции устанавливает изготовитель:

1. по согласованию с органом Роспотребнадзора
2. по согласованию с аккредитованной испытательной лабораторией
3. самостоятельно путем проведения испытаний ее образцов с учетом оценки рисков
4. ответы 1+2

Вариант задания 5.

Срок испытаний при обосновании срока годности пищевого продукта:

1. соответствует проектируемому сроку годности продукта
2. рассчитывается с учетом коэффициента резерва
3. устанавливается аккредитованной испытательной лабораторией
4. устанавливается органом Роспотребнадзора

Вариант задания 6.

При проведении испытаний при установлении срока годности продукта используются методики:

1. установленные в национальных, межгосударственных, международных стандартах
2. любые метрологические аттестованные методики
3. ответы 1+2
4. любые методики по усмотрению изготовителя продукции

Вариант задания 7.

При проведении испытаний для целей установления срока годности пищевой продукции могут быть использованы:

1. нормальные испытания
2. ускоренные испытания
3. сокращенные испытания
4. все виды испытаний

Вариант задания 8.

Ускоренные испытания для целей установления сроков годности могут проводиться:

1. при повышенной температуре хранения
2. при повышенной влажности
3. в модифицированной окружающей среде (например, при избытке кислорода)
4. все ответы верны

Вариант задания 9.

Результаты по программе испытаний для целей установления сроков годности пищевых продуктов:

1. должны оформляться протоколом испытаний в каждой контрольной точке
2. оформляются только в сводном отчете
3. должны оформляться протоколом испытаний, как минимум, в 2-х контрольных точках
4. требований не установлено

Вариант задания 10.

Укажите документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации:

1. технический регламент
2. технические условия
3. руководство по стандартизации
4. документ по стандартизации

Вариант задания 11.

Укажите, что НЕ относятся к документам по стандартизации ...

1. национальные стандарты
2. технические регламенты

- 3.своды правил
- 4.предварительные национальные стандарты

Вариант задания 12.

Дайте определение свода правил:

- 1.документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг
- 2.вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги
- 3.документ по стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти и содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов
- 4.документ национальной системы стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и содержащий информацию организационного и методического характера, касающуюся проведения работ по стандартизации

Вариант задания 13.

Укажите, кем создаются технические комитеты по стандартизации:

- 1.федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации
- 2.правительством РФ
- 3.указом Президента РФ
- 4.приказом Минпромторга

Вариант задания 14.

Что устанавливается в национальных стандартах?

- 1.правила, общие принципы и общие характеристики в отношении объекта стандартизации
- 2.положения организационных мероприятий в отношении объекта стандартизации
- 3.систематизированные данные в определенной области
- 4.все ответы верны

Вариант задания 15.

Укажите обязанность разработчика национального стандарта на стадии публичного обсуждения национального стандарта:

- 1.имеет право провести публичное обсуждение стандарта только в определенных им организациях
- 2.не обязан проводить публичное обсуждение стандарта по законодательству
- 3.должен обеспечить процедуру публичного обсуждения проекта стандарта
- 4.может представить проект стандарта на утверждение без сводки отзывов заинтересованных лиц

Вариант задания 16.

Укажите, кем разрабатываются своды правил:

- 1.федеральными органами исполнительной власти в пределах своих полномочий
- 2.техническими комитетами по стандартизации
- 3.любым заинтересованным лицом
- 4.правительством РФ

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке ТУ на пищевом предприятии необходимо устанавливать требования:

1. полностью соответствующие требованиям национальных стандартов
2. полностью соответствующие требованиям межгосударственных стандартов
3. не противоречить требованиям национальных стандартов
4. ответы 1+2

Вариант задания 2.

Какое обозначение относится к межгосударственному стандарту?

1. ГОСТ Р
2. ГОСТ
3. ответы 1+2
4. ГОСТ Р ИСО/МЭК

Вариант задания 3.

Кем принимается межгосударственный стандарт на пищевые продукты?

1. межгосударственным Советом по стандартизации
2. секретариатом межгосударственного технического комитета
3. национальным органом по стандартизации государства, в котором разработан межгосударственный стандарт
4. евразийской экономической комиссией

Вариант задания 4.

Кто является разработчиком межгосударственного стандарта?

1. национальный орган по стандартизации
2. межгосударственный технический комитет по стандартизации
3. межгосударственный Совет по стандартизации,
4. организация, специализирующаяся по данному виду продукции и имеющая наиболее высокий научно-технический потенциал в данной области

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите вариант ответа, включающего наиболее полное наличие структурных элементов ТР ТС:

1. область применения, правила обращения продукции на рынке ЕАЭС, требования к объектам технического регулирования, оценка соответствия
2. область применения, основные понятия, правила идентификации продукции, правила обращения продукции на рынке ЕАЭС, требования к объектам технического регулирования, оценка соответствия, маркировка единым знаком обращения продукции на рынке ЕАЭС
3. область применения, основные понятия, правила идентификации продукции; правила обращения продукции на рынке ЕАЭС, требования к объектам технического регулирования, маркировка единым знаком обращения продукции на рынке ЕАЭС
4. объекты регламента, основные понятия, правила обращения продукции на рынке ЕАЭС, требования к объектам технического регулирования, маркировка единым знаком обращения продукции на рынке ЕАЭС

Вариант задания 2.

Объекты технических регламентов:

1. работы
2. услуги
3. продукция и процессы, связанные с жизненным циклом продукции
4. только пищевая продукция

Вариант задания 3.

Требования, включенные в технический регламент, носят:

1. добровольный характер для применения
2. обязательный характер для применения
3. обязательный характер только в экстремальных ситуациях
4. в одних случаях – добровольный характер для применения, в других – обязательный

Вариант задания 4.

Разработчик ТР ТС при составлении сводки отзывов на проект технического регламента:

1. должен дать ответ на все письменные замечания заинтересованных лиц
2. имеет право исключить замечания, не совпадающие с его концепцией
3. может не аргументировать некоторые замечания
4. может умолчать о замечаниях, которые свидетельствуют о некомпетентности заинтересованных лиц в данном вопросе

Вариант задания 5.

Проект ТР ТС:

1. обсуждается только на заседаниях экспертных комиссий
2. подлежит публичному обсуждению во всех государствах-членах ЕАЭС
3. подлежит обсуждению только в государстве - разработчике ТР ТС
4. не подлежит публичному обсуждению

Вариант задания 6.

ТР ТС принимается:

1. ответственным разработчиком государства-члена ЕАЭС после межгосударственного согласования
2. советом Евразийской экономической комиссии
3. межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации
4. департаментом технического регулирования и аккредитации Евразийской экономической комиссии

Вариант задания 7.

Разработчиком ТР ТС может быть:

1. любое юридическое лицо государства-члена ЕАЭС
2. ответственный разработчик любого государства - члена СНГ
3. ответственный разработчик государства-члена ЕАЭС
4. межгосударственный технический комитет по стандартизации, компетентный в данной отрасли

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» представляет собой документ по стандартизации?

1. документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации;
2. документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров
3. документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования

Вариант задания 2.

Как в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» называется документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации:

1. технический регламент
2. технические условия
3. руководство по стандартизации
4. документ по стандартизации

Вариант задания 3.

Как в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» называется деятельность по разработке (ведению), утверждению, изменению (актуализации), отмене, опубликованию и применению документов по стандартизации и иная деятельность, направленная на достижение упорядоченности в отношении объектов стандартизации?

1. сертификация
2. аккредитация
3. стандартизация
4. унификация

Вариант задания 4.

Сущность стандартизации – это:

1. правовое регулирование отношений в области установления, применения и использования обязательных требований
2. подтверждение соответствия характеристик объектов требованиям
3. деятельность по разработке нормативных документов, устанавливающих правила и характеристики для добровольного многократного применения
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

К документам по стандартизации НЕ относятся ...

1. национальные стандарты
2. технические регламенты
3. своды правил
4. предварительные национальные стандарты

Вариант задания 6.

Как в соответствии с ФЗ «О стандартизации в РФ» называется документ по стандартизации, который разработан участником или участниками работ по стандартизации, в отношении которого проведена экспертиза в техническом комитете по стандартизации и в котором для всеобщего применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и

общие принципы в отношении объекта стандартизации:

1. международный стандарт
2. региональный стандарт
3. межгосударственный стандарт
4. национальный стандарт

Вариант задания 7.

Свод правил – это:

1. документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг
2. вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги
3. документ по стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти и содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов
4. документ национальной системы стандартизации, утвержденный федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации и содержащий информацию организационного и методического характера, касающуюся проведения работ по стандартизации

Вариант задания 8.

Технические комитеты по стандартизации создаются:

1. федеральным органом исполнительной власти в сфере стандартизации,
2. правительством РФ
3. указом Президента РФ
4. приказом Минпромторга

Вариант задания 9.

Публичное обсуждение проекта национального стандарта является:

1. обязательным только на начальной стадии разработки,
2. обязательным на всех этапах его разработки,
3. обязательным только на стадии окончательной редакции
4. нет правильного ответа

Вариант задания 10.

В национальном стандарте устанавливаются:

1. правила, общие принципы и общие характеристики в отношении объекта стандартизации
2. положения организационных мероприятий в отношении объекта стандартизации
3. систематизированные данные в определенной области
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

Разработчик национального стандарта:

1. имеет право провести публичное обсуждение стандарта только в определенных им организациях
2. не обязан проводить публичное обсуждение стандарта по законодательству
3. должен обеспечить процедуру публичного обсуждения проекта стандарта

4. может представить проект стандарта на утверждение без сводки отзывов заинтересованных лиц

Вариант задания 12.

Экспертиза проекта национального стандарта проводится:

1. в Правительстве РФ
2. в техническом комитете по стандартизации, за которым закреплен объект
3. в ведущем научно-исследовательском институте по данному направлению стандартизации
4. в национальном органе по техническому регулированию

Вариант задания 13.

Утверждает национальный стандарт:

1. президент РФ
2. технический комитет по стандартизации, за которым закреплен данный объект
3. росстандарт
4. правительство РФ

Вариант задания 14.

Сводь правил разрабатываются:

1. федеральными органами исполнительной власти в пределах своих полномочий
2. техническими комитетами по стандартизации
3. любым заинтересованным лицом
4. правительством РФ

Вариант задания 15.

Порядок разработки, принятия и введения в действие общероссийских классификаторов технико-экономической информации установлен:

1. в ФЗ «О техническом регулировании»
2. постановлением Правительства РФ
3. федеральным органом исполнительной власти в пределах своих полномочий
4. росстандартом

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разработчиком межгосударственного стандарта является:

1. национальный орган по стандартизации
2. межгосударственный технический комитет по стандартизации
3. межгосударственный Совет по стандартизации
4. организация, специализирующаяся по данному виду продукции и имеющая наиболее высокий научно-технический потенциал в данной области

Вариант задания 2.

Межгосударственный стандарт принимается:

1. секретариатом межгосударственного технического комитета
2. межгосударственным Советом по стандартизации
3. национальным органом по стандартизации государства, в котором разработан межгосударственный стандарт
4. евразийской экономической комиссией

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-4 Учитывает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения при разработке нормативной документации и технологических инструкций

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Выполнение требований основополагающих стандартов при разработке ТУ на пищевые продукты животного происхождения**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Выполнение требований стандартов и технических регламентов при разработке технологических инструкций**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Соблюдение требований технических регламентов при разработке СТО и ТУ на пищевые продукты животного происхождения**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки СТО или ТУ на пищевом предприятии**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки технологических инструкций на пищевые продукты**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки документов системы менеджмента качества на пищевом предприятии**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки СТО И ТУ на пищевые продукты**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки технологических инструкций на пищевые продукты**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок разработки документов системы менеджмента качества на пищевом предприятии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основополагающий национальный стандарт -это

1. документ национальной системы стандартизации, содержащий систематизированные данные в определенной области и включающий в себя описание технологий, процессов, методов, способов, оборудования и иные данные
2. национальный стандарт, устанавливающий общие положения, касающиеся выполнения работ по стандартизации, а также виды национальных стандартов
3. документ по стандартизации, содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов
4. документ по стандартизации который разработан на ограниченный срок в целях накопления опыта в процессе применения

Вариант задания 2.

Какой из стандартов по обозначению НЕ относится к основополагающим:

1. ГОСТ Р 1.4-2004
2. ГОСТ 1.3-2014
3. ГОСТ 1.6-2019
4. ГОСТ 9142-2014

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Обновление технологической инструкции по производству пищевых продуктов необходимо в случае:

1. смены руководителя предприятия, утвердившего технологическую инструкцию
2. изменения требований к качеству и безопасности продукции
3. совершенствования технологического процесса
4. правильные ответы 2 и 3

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разрабатываемые СТО и ТУ на пищевые продукты должны обязательно:

1. обеспечить соблюдение требований ТУ, разработанных ведущими отраслевыми институтами
2. обеспечить соблюдение требований технических регламентов и не противоречить требованиям национальных стандартов
3. обеспечить соблюдение требований СТО или ТУ других организаций, выпускающих аналогичную продукцию
4. все ответы правильные

Вариант задания 2.

Утверждает СТО на разработанный пищевой продукт:

1. руководитель территориального органа Роспотребнадзора
2. руководитель органа по стандартизации и метрологии
3. руководитель организации
4. ведущий юрист организации

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Технические условия на пищевую продукцию, разрабатываемые на предприятии, должны

обязательно:

1. обеспечить соблюдение требований технических регламентов и не противоречить требованиям национальных стандартов
2. обеспечить соблюдение требований СТО и ТУ других организаций, выпускающих аналогичную продукцию
3. обеспечить соблюдение требований ТУ, разработанных ведущими отраслевыми институтами по данному продукту
4. все ответы правильные

Вариант задания 2.

Внутри организации объектами стандартизации могут быть:

1. процессы менеджмента
2. продукция, поставляемая для федеральных государственных нужд
3. номенклатура материалов, применяемых в организации
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

На что могут разрабатываться стандарты организации?

1. только на применяемые в данной организации процессы
2. на продукцию, поставляемую организацией на внутренний и внешний рынок
3. только на инновационную продукцию

4. только на системы менеджмента качества

Вариант задания 4.

Укажите статус стандарта организации:

1. свод правил
2. технический документ
3. нормативно-технический документ
4. документ по стандартизации

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите, кто утверждает технологическую инструкцию (ТИ) на предприятии:

1. инженер по стандартизации на предприятии
2. главный технолог предприятия
3. руководитель территориального органа Роспотребнадзора
4. руководитель предприятия

Вариант задания 2.

Кто разрабатывает типовые технологические инструкции на пищевые продукты?

1. технические комитеты по стандартизации
2. центры стандартизации и метрологии
3. ведущие отраслевые научно-исследовательские институты
4. Росстандарт

Вариант задания 3.

Когда необходимо обновление технологической инструкции на пищевом предприятии?

1. в случае изменения требований к показателям безопасности продукции в технических регламентах
2. при совершенствовании технологического процесса
3. в случае обоснованного изменения срока годности продукта
4. все ответы правильные

Вариант задания 4.

Кто при необходимости отменяет технологической инструкции на пищевом предприятии?

1. ведущий юрист предприятия
2. только органы государственного контроля и надзора
3. сам держатель подлинника и по представлению органов государственного контроля и надзора
4. все ответы правильные

Вариант задания 5.

Что должен обязательно содержать раздел «Технология производства» в технологической инструкции?

1. инструкцию по гигиене персонала
2. схему санитарно-гигиенического контроля производства
3. схему оборудования и последовательность операций технологического процесса с указанием режимов
4. устройство и принцип действия оборудования для реализации технологического процесса

Вариант задания 6.

Укажите виды контроля, которые должны быть представлены в карте метрологического обеспечения при разработке технологической инструкции изготовителя?

1. входной контроль сырья и материалов
2. операционный контроль на всех стадиях технологического процесса
3. выходной контроль готового продукта
4. все ответы правильные

Вариант задания 7.

Укажите, какие приложения обязательны к технологической инструкции (ТИ) на продукты питания животного происхождения:

1. лист регистрации изменений ТИ и лист регистрации изменения сроков годности
2. лист согласования ТИ с Россельхознадзором
3. лист согласования ТИ с Роспотребнадзором
4. санэпидзаключение на продукт

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите основные документы система менеджмента качества:

1. документированные процедуры
2. руководство по качеству
3. политика и цели в области качества
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Для организации, разрабатывающей СМК, документирование системы менеджмента качества (СМК):

1. является рекомендуемым требованием стандартов ИСО серии 9000
2. является обязательным требованием стандартов ИСО серии 9000
3. обязательно только при сертификации СМК
4. обязательно только для инспекционного контроля СМК

Вариант задания 3.

Число и состав документов, которые должны быть разработаны при внедрении системы менеджмента качества (СМК) на пищевом предприятии:

1. должно быть установлено органом по сертификации СМК
2. должно быть обязательно согласовано с органами Роспотребнадзора
3. должно быть согласовано с территориальным органом по стандартизации и метрологии
4. может быть любым, необходимых для демонстрации результативного планирования, функционирования, управления и постоянного улучшения системы менеджмента качества и ее процессов

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Стандарт организации (СТО) – это:

1. документ по стандартизации
2. технический документ
3. нормативно-технический документ

4. свод правил

Вариант задания 2.

Объектами стандартизации внутри организации могут быть:

1. процессы менеджмента
2. продукция, поставляемая для федеральных государственных нужд
3. номенклатура материалов, применяемых в организации
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

Стандарт организации разрабатываются:

1. только на применяемые в данной организации процессы
2. на продукцию, поставляемую организацией на внутренний и внешний рынок
3. только на инновационную продукцию
4. только на системы менеджмента качества

Вариант задания 4.

Стандарты организаций и технические условия на продукцию должны обязательно:

1. обеспечить соблюдение требований технических регламентов и не противоречить требованиям национальных стандартов
2. обеспечить соблюдение требований СТО и ТУ других организаций, выпускающих аналогичную продукцию
3. обеспечить соблюдение требований ТУ, разработанных ведущими отраслевыми институтами по данному продукту
4. все ответы правильные

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Технологическая инструкция – это:

1. нормативный документ
2. технический документ
3. нормативно-технический документ
4. нормативно-правовой документ

Вариант задания 2.

Типовая технологическая инструкция разрабатывается для продуктов, требования к кото-рым установлены:

1. ГОСТ Р ОТУ
2. ГОСТ Р ТУ
3. ТУ
4. СТО

Вариант задания 3.

Обновление технологической инструкции необходимо в случае:

1. изменения требований к показателям безопасности продукции в технических регламентах
2. совершенствования технологического процесса
3. обоснованного изменения срока годности продукта
4. все ответы правильные

Вариант задания 4.

Отмену технологической инструкции может осуществить:

1. ведущий юрист предприятия
2. только органы государственного контроля и надзора
3. сам держатель подлинника и по представлению органов государственного контроля и надзора
4. вновь назначенный руководитель предприятия
5. все ответы правильные

Вариант задания 5.

Раздел «Технология производства» в технологической инструкции должен обязательно содержать:

1. схему оборудования и последовательность операций технологического процесса с указанием режимов
2. схему санитарно-гигиенического контроля производства
3. инструкцию по гигиене персонала
4. устройство и принцип действия оборудования для реализации технологического процесса

Вариант задания 6.

В карте метрологического обеспечения при разработке технологической инструкции указывается:

1. входной контроль сырья и материалов
2. операционный контроль на всех стадиях технологического процесса
3. выходной контроль готового продукта
4. все ответы правильные

Вариант задания 7.

Регистрацию типовой технологической инструкции осуществляет:

1. территориальный орган по стандартизации и метрологии
2. организация - разработчик
3. технический комитет по стандартизации
4. территориальный орган Роспотребнадзора

Вариант задания 8.

Обязательным приложением к технологической инструкции (ТИ) являются:

1. лист регистрации изменений ТИ и лист регистрации изменения сроков годности
2. лист согласования ТИ с Роспотребнадзором
3. санэпидзаключение на продукт

Вариант задания 9.

Изменения в типовые технологические инструкции (ТТИ) могут вносить:

1. органы государственного контроля и надзора
2. территориальные органы по стандартизации и метрологии
3. предприятия, производящие продукцию по данной ТТИ
4. разработчики технологической ТТИ

Вариант задания 10.

Утверждает технологическую инструкцию (ТИ) на предприятии:

1. инженер по стандартизации на предприятии
2. главный технолог предприятия
3. руководитель территориального органа Роспотребнадзора
4. руководитель предприятия

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Документирование системы менеджмента качества (СМК) организации является:

1. рекомендуемым требованием стандартов ИСО серии 9000
2. обязательным требованием стандартов ИСО серии 9000
3. обязательным только при сертификации СМК
4. обязательным только при инспекционном контроле СМК

Вариант задания 2.

При документировании системы менеджмента качества (СМК) на пищевом предприятии число и состав документов:

1. может быть любым, необходимых для демонстрации результативного планирования, функционирования, управления и постоянного улучшения системы менеджмента качества и ее процессов
2. должно быть обязательно согласовано с органами Роспотребнадзора
3. должно быть согласовано с территориальным органом по стандартизации и метрологии
4. должно быть установлено органом по сертификации СМК

Вариант задания 3.

Основные документы система менеджмента качества:

1. политика и цели в области качества
2. руководство по качеству
3. документированные процедуры
4. все ответы верны

Вариант задания 4.

Основные преимуществами документирования СМК на электронных носителях:

1. обеспечение постоянного доступа уполномоченного персонала к актуализированной информации;
2. легкость предоставления доступа к документам, внесения в них изменений и управления ими
3. обеспечение доступа к документам отдаленных подразделений
4. все ответы верны

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3ПК-4 Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Структура интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования пищевых продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Использование информационных ресурсов Росаккредитации при подтверждении соответствия пищевых продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий при подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям регламентов**

4.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование интегрированной информационной системы ЕАЭС при разработке документации на пищевом предприятии**

5.Содержательный элемент (дескриптор):**Использование информационных ресурсов Росаккредитации при подтверждении соответствия пищевых продуктов**

6.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий при подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям регламентов**

7.Содержательный элемент (дескриптор): **Структура интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования пищевых продуктов**

8.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование информационных ресурсов Росаккредитации при подтверждении соответствия пищевых продуктов**

9.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий при подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям регламентов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что НЕ является целью создания интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования:

- 1.обеспечения межгосударственного обмена данными и электронными документами в рамках Евразийского экономического союза
- 2.создания общих для государств-членов информационных ресурсов
- 3.принятие новых государств в состав ЕАЭС
- 4.обеспечения деятельности органов ЕАЭС

Вариант задания 2.

Совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ЕАЭС - это

- 1.общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
- 2.справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия
- 3.методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов
- 4.нет правильного ответа

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В рамках цифровизации бирнес-процессов национальной системы аккредитации необходимыми условиями функционирования органов по сертификации (ОС) НЕ являются:

- 1.доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
- 2.наличие защищенного канала связи
- 3.использование электронной цифровой подписи
- 4.наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: внедрение информационно-коммуникационных технологий при предоставлении государственных услуг при аккредитации позволяет:

- 1.исключить проведение проверки аккредитованных лиц по месту деятельности
- 2.повысить оперативность подачи заявления на аккредитацию;
- 3.отказаться от выдачи бумажных аттестатов аккредитации;
- 4.создать реестр аккредитованных лиц

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сведения о выдаваемых сертификатах соответствия и зарегистрированных декларациях в единых реестрах на цифровой платформе Федеральной службы по аккредитации:

- 1.открыты и доступны только органам государственной власти
- 2.открыты и доступны всем заинтересованным лицам
- 3.доступны только при наличии QR-кода изготовителя продукции
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: применение информационно-коммуникационных технологий при сертификации продукции позволяет:

- 1.исключить выдачу заявителям оригиналов сертификатов соответствия в ОС
- 2.исключить ведение реестров сертификатов на бумажных носителях
- 3.ускорить процедуру получения документов
- 4.упразднить процедуру подтверждения соответствия

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что представляет собой совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ТС?

- 1.общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
- 2.справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия;
- 3.методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов
4. нет правильного ответа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой реестр документов по обязательному подтверждению соответствия ведет Росаккредитация?

1. реестр принятых выданных сертификатов соответствия
2. ответы 1+4
3. реестр выданных сертификатов добровольной сертификации
4. реестр принятых деклараций о соответствии

Вариант задания 2.

Что НЕ является необходимым условием функционирования органов по сертификации (ОС):

1. доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
2. наличие защищенного канала связи
3. использование электронной цифровой подписи
4. наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что такое информационные технологии?

1. совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных
2. совокупность программных средств
3. совокупность организационных средств
4. совокупность технических средств

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что НЕ является целью создания интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования:

1. обеспечения межгосударственного обмена данными и электронными документами в рамках Евразийского экономического союза
2. создания общих для государств-членов информационных ресурсов
3. принятие новых государств в состав ЕАЭС
4. обеспечения деятельности органов ЕАЭС

Вариант задания 2.

Совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ЕАЭС – это:

1. общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
2. справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия
3. методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов
4. нет правильного ответа

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В рамках цифровизации бизнес-процессов национальной системы аккредитации необходимы условиями функционирования органов по сертификации (ОС) НЕ являются:

1. доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
2. наличие защищенного канала связи
3. использование электронной цифровой подписи
4. наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже НЕ верно: внедрение информационно-коммуникационных технологий при предоставлении государственных услуг при аккредитации позволяет:

- 1.исключить проведение проверки аккредитованных лиц по месту деятельности
- 2.повысить оперативность подачи заявления на аккредитацию;
- 3.отказаться от выдачи бумажных аттестатов аккредитации;
- 4.создать реестр аккредитованных лиц

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сведения о выдаваемых сертификатах соответствия и зарегистрированных декларациях в единых реестрах на цифровой платформе Федеральной службы по аккредитации:

- 1.открыты и доступны только органам государственной власти
- 2.открыты и доступны всем заинтересованным лицам
- 3.доступны только при наличии QR-кода изготовителя продукции
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже НЕ верно: применение информационно-коммуникационных технологий при сертификации продукции позволяет:

- 1.исключить выдачу заявителям оригиналов сертификатов соответствия в ОС
- 2.исключить ведение реестров сертификатов на бумажных носителях
- 3.ускорить процедуру получения документов
- 4.упразднить процедуру подтверждения соответствия

Вариант задания 3.

Информационная технология - это:

- 1.совокупность технических средств
- 2.совокупность программных средств
- 3.совокупность организационных средств
- 4.совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных

Вариант задания 4.

Укажите информационные технологии, которые можно отнести к базовым:

- 1.текстовые и табличные процессоры:
- 2.мультимедиа и Web-технологии.
- 3.графические процессоры
- 4.все ответы верны

ПК-5 Способен проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-5} Знает методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что характеризует фондоемкость?

1. удельные затраты, приходящиеся на один рубль товарной продукции
2. объем товарной продукции, приходящейся на один рубль ОПФ
3. количество ОПФ приходящихся на одного работающего
- 4.стоимость ОПФ на 1 тысячу рублей товарной продукции

Вариант задания 2.

К собственным источникам формирования оборотных средств предприятия относятся:

1. прибыль предприятия
2. амортизационные отчисления
3. задолженность по заработной плате
4. кредиторская задолженность

Вариант задания 3.

Какие из показателей необходимы для нормирования оборотных средств, находящихся в запасах готовой продукции?

1. суточный расход молока
2. стоимость основных материалов
3. цена за единицу материала, необходимого для производства продукции
4. цена единицы изделия

Вариант задания 4.

Оборотные средства на предприятии делают за год 10 оборотов, тогда длительность одного оборота составит:

1. 36 дней
2. 20 дней
3. 18 дней
4. 6 дней

Вариант задания 5.

К активной части основных средств относятся...

- 1.сооружения
- 2.рабочие машины и оборудование
- 3.здания
4. многолетние насаждения

Вариант задания 6.

Годовая величина износа основных средств, выраженная в процентах, называется...

1. рентабельностью ОПФ
2. моральным износом
3. нормой амортизации
4. физическим износом

Вариант задания 7.

Восстановительная стоимость основных средств определяется:

1. затратами на воспроизводство основных фондов в современных условиях
2. суммой затрат на ремонт и модернизацию
3. разницей между первоначальной стоимостью и накопленной суммой износа
4. разницей между первоначальной и остаточной стоимостью

Вариант задания 8.

Амортизацией основных производственных фондов является процесс...

1. определения расходов на текущий ремонт основных фондов
2. определения расходов по содержанию основных фондов
3. определения расходов на капитальный ремонт и модернизацию основных фондов
4. перенесения стоимости основных фондов на себестоимость основных фондов на себестоимость изготавливаемой продукции

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Необходимое количество работников профессионально квалифицированного состава, необходимых для выполнения конкретных производственных, управленческих функций или объемы работ – это...

1. среднесрочная численность
2. явочная численность
3. списочная численность
4. штатная численность

Вариант задания 2.

Количество работников списочного состава явившихся на работу в данный день, включая работников находящихся в командировке – это...

1. Среднесрочная численность
2. Явочная численность
3. Списочная численность
4. Штатная численность

Вариант задания 3.

Численность списочного состава за определенный промежуток времени – это...

1. среднесрочная численность
2. явочная численность
3. списочная численность
4. штатная численность

Вариант задания 4.

Что такое производительность?

1. оценка труда
2. затраты труда
3. оценка эффективности затрачиваемого труда и определенного количества продукции, производимой в единицу времени

4. количество производимой продукции

Вариант задания 5.

Методы определения выработки:

1. натуральный и трудовой
2. стоимостной и трудовой
3. трудовой и стоимостной
4. натуральный, трудовой, стоимостной

Вариант задания 6.

Выработка – это:

1. количество продукции произведенной в единицу времени или приходящейся на одного работника или работника за определенный период
2. количество продукции, произведенной в единицу времени
3. количество продукции, приходящейся на одного работника
4. количество продукции, пришедшейся на работника за определенный период

Вариант задания 7.

Затраты рабочего времени на производство единицы продукции:

1. выработка
2. трудоемкость
3. производительность
4. нормирование

Вариант задания 8.

Труд – это...

1. любая деятельность
2. целесообразная деятельность человека
3. тяжелое бремя
4. деятельность, не приносящая пользу обществу

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При росте средне-продажной цены изделия, прибыль при прочих равных условиях...

1. не изменится
2. уменьшится
3. равна нулю
4. увеличится

Вариант задания 2.

Прибыль от продаж в форме «Отчет о прибылях и убытках» зависит от...

1. выручка от продаж, себестоимость данных товаров, коммерческих расходов, управленческих расходов
2. выручки от продаж и прямых затрат
3. выручки от продаж и косвенных затрат
4. чистой прибыли предприятия

Вариант задания 3.

Прибыль от реализации продукции формируется как:

1. разность выручки от реализации продукции и себестоимости продукции

2. выручка от реализации продукции за вычетом коммерческих расходов
3. разность выручки от реализации продукции и операционных доходов, и расходов
4. разность между объемом валовой продукции и себестоимостью по смете затрат на производство

Вариант задания 4.

Средняя величина капитала за отчетный год – 200 тыс. р. Прибыль от реализации продукции составила 90 тыс. р. Прочие доходы составили 50 тыс. р., прочие расходы – 40 тыс. р. Рентабельность капитала по балансовой прибыли (до налогообложения) составляет __ %:

1. 10
2. 15,2
3. 18
4. 50

Вариант задания 5.

Прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов, называется...

1. налогооблагаемая прибыль
2. балансовая прибыль
3. сальдо внереализационных расходов
4. чистая прибыль

Вариант задания 6.

Рентабельность капитала предприятия определяется как отношение чистой прибыли к...

1. себестоимости продукции
2. заемному капиталу предприятия
3. основным средствам предприятия
4. стоимости имущества

Вариант задания 7.

Снижение прибыли предприятия является следствием...

1. сокращения персонала
2. роста оборачиваемости активов
3. роста себестоимости продукции
4. снижения издержек производства

Вариант задания 8.

Чистая прибыль предприятия определяется как ...

1. прибыль от продаж минус себестоимость
2. валовой доход плюс налоги
3. налогооблагаемая прибыль плюс налоги
4. прибыль до налогообложения минус налог на прибыль

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Производственная мощность измеряется:

1. натуральными величинами
2. денежными величинами

3. натуральными и денежными величинами
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Какой фонд называется номинальным?

1. разница между календарным фондом и выходными, праздничными днями
2. суммарное время работы оборудования
3. разница между календарным фондом и простоями
4. ответы 2 и 3 верны

Вариант задания 3.

Какие факторы определяют производственную мощность?

1. уровень квалификации работников
2. трудоемкость производственной программы
3. режим работы оборудования
4. верны ответы 1, 2, 3

Вариант задания 4.

Какой фонд берется к расчету производственной мощности?

1. номинальный фонд
2. календарный фонд
3. эффективный фонд
4. неэффективный фонд

Вариант задания 5.

Значение коэффициента экстенсивного использования оборудования зависит от:

1. времени работы оборудования
2. производственной мощности оборудования
3. производительности оборудования
4. времени простоев

Вариант задания 6.

Какая мощность определяется при изготовлении оборудования, исходя из производительности в единицу рабочего времени?

1. проектная мощность
2. входящая мощность
3. среднегодовая
4. мощность на начало года

Вариант задания 7.

Коэффициент экстенсивного использования оборудования определяется:

1. отношением времени плановой работы на время фактической работы
2. отношением времени фактической работы на время плановой работы
3. произведением времени фактической работы и времени плановой работы
4. через коэффициент интенсивного использования оборудования

Вариант задания 8.

Коэффициент интенсивного использования оборудования определяется:

1. отношением фактической мощности к плановой
2. отношением плановой мощности к фактической
3. произведением фактической мощности и плановой

4. производственной мощности

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Производственный цикл – это (один вариант ответа):

1. ряд последовательных операций изготовления определенного объекта
2. совокупность трудовых и естественных процессов, в результате взаимодействия которых сырье и материалы превращаются в готовую продукцию
3. часть производственного процесса организации, связанная с изготовлением отдельного предмета труда
4. формирование добавочной стоимости продукта

Вариант задания 2.

Единица измерения длительности производственного цикла – это (один вариант ответа):

1. период времени
2. процент
3. доли единиц
4. количество дней

Вариант задания 3.

К времени выполнения заказа не относится:

1. периода поставки сырья
2. периода пролеживания на складе
3. периода изготовления
4. периода сбыта

Вариант задания 4.

Время технологического цикла включает в себя (несколько вариантов ответа):

1. подготовительно-заключительное время+время естественных процессов
2. время операций по передвижению транспортной тары
3. время транспортных операций
4. перерывы, связанные с режимом работы

Вариант задания 5.

Время межоперационных перерывов включает в себя (несколько вариантов ответа):

1. перерывы, связанные с режимом работы
2. время естественных процессов
3. время транспортных операций
4. время процесса производства

Вариант задания 6.

Что из нижеперечисленного относится к принципам организации производственного процесса:

1. пропорциональность и прямоточность
2. дискретность
3. ориентация
4. цикличность

Вариант задания 7.

Этот принцип организации основан на ограничении разнообразия элементов производственного процесса:

1. специализации
2. концентрации
3. комбинирования
4. дифференциации

Вариант задания 8.

Успех применения планирования производственных ресурсов (ППР) зависит от:

1. старания рабочих в цехах
2. точности всех данных, которые используются в этой системе
3. качества контроля менеджерами
4. качество выпущенной продукции

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-5} Рассчитывает сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономическая эффективность производства**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К основным затратам относятся такие затраты, как:

1. цеховые расходы
2. общехозяйственные расходы
3. расходы на топливо и энергию для технологических целей
4. расходы на реализацию продукции

Вариант задания 2.

По отношению к каким из перечисленных видов затрат распределяются косвенные общепроизводственные и общехозяйственные расходы на себестоимость единицы продукции:

1. к цеховой себестоимости
2. к материальным затратам

3. к затратам в нормо-часах
4. к основной заработной плате рабочих

Вариант задания 3.

Укажите, какие из статей затрат на производство продукции относятся к категории условно-переменных:

1. основная заработная плата рабочих
2. затраты на инструмент
3. амортизация здания заводоуправления
4. затраты на сырье и вспомогательные материалы

Вариант задания 4.

Укажите, какие из статей затрат на производство продукции относятся к категории условно-постоянных:

1. основная заработная плата рабочих
2. заработная плата административно-управленческого персонала
3. затраты на сырье и вспомогательные материалы
4. затраты на сырье и основные материалы

Вариант задания 5.

Как определяются состав затрат, включаемых в себестоимость продукции, и их классификация по статьям?

1. государственным стандартом
2. самими предприятиями
3. спросом на продукцию
4. все перечисленное верно

Вариант задания 6.

По способу отнесения затрат на единицу продукции затраты подразделяют:

1. на прямые и косвенные
2. на простые и комплексные
3. на постоянные и переменные
4. на основные и накладные

Вариант задания 7.

Что из перечисленного не относится к технико-экономическим факторам, с помощью которых реализуются пути снижения себестоимости:

1. совершенствование организации производства и труда
2. повышение технического уровня
3. повышение интеллектуального уровня работников
4. изменение объемов производства

Вариант задания 8.

Внедрение более производительного оборудования обеспечивает экономию заработной платы при увеличении амортизационных отчислений таким образом, что общая сумма труда, заключающаяся в товаре:

1. увеличивается
2. уменьшается
3. не изменяется
4. нет правильного ответа

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что из представленного является недостатком конвейерного производства:

1. монотонность труда
2. низкая производительность труда
3. высокие затраты
4. низкая доходность

Вариант задания 2.

Процесс труда, в результате которого никакой продукции НЕ создается, называется...

- 1.обслуживающим
- 2.заготовительным
- 3.основным
- 4.вспомогательным

Вариант задания 3.

Коэффициент, определяемый отношением числа технологических операций к числу рабочих мест и отражающий организационный тип производства на данном предприятии, называется коэффициент:

1. производства
- 2.универсализации
- 3.закрепления
4. массовости

Вариант задания 4.

Научный принцип организации производства, предполагающий разделение производственного процесса на отдельные технологические процессы, операции, переходы, приемы, называется принципом:

- 1.интеграции
- 2.специализации
- 3.концентрации
- 4.дифференциации

Вариант задания 5.

Научный принцип организации производства, предполагающий сосредоточение и укрупнение операций по производству технологически однородной продукции в цеха или производствах, называется принципом:

- 1.универсализации
- 2.ритмичности
- 3.дифференциации
- 4.концентрации

Вариант задания 6.

Обслуживающим цехом в машиностроительном производстве является _____ цех:

- 1.механический
- 2.заготовительный

- 3.литейный
- 4.транспортный

Вариант задания 7.

Основным производственным звеном в производственной структуре предприятия является:

- 1.рабочее место
- 2.лаборатория
- 3.цех
- 4.столовая

Вариант задания 8.

Применение в производстве универсального оборудования в сочетании со специальным, которое расставляется по ходу технологического процесса в рамках предметно-замкнутых участков, характерно для _____ типа производства:

- 1.специального
- 2.массового
- 3.единичного
- 4.серийного

Вариант задания 9.

Принципы рациональной организации производственных процессов включают...

- 1.непрерывность, параллельность, пропорциональность, ритмичность, прямоточность
- 2.единичное, массовое, серийное типы производства
- 3.концентрацию, комбинирование, специализацию, кооперирование производства
- 4. нет правильного ответа

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основным отличием инновации от новшества является ее...

- 1.техничность
- 2.реальность
- 3.важность
- 4.прибыльность

Вариант задания 2.

Планируемый и осуществляемый комплекс мероприятий по вложению капитала в различные отрасли и сферы экономики с целью его увеличения, называется ...

- 1.инновационным проектом
- 2.бизнес-планом
- 3.инвестиционным проектом
- 4.хеджированием

Вариант задания 3.

Показателем качественного уровня нового продукта на стадии НИОКР является....

- 1.уровень стандартизации и унификации
- 2.технологичность его производства
- 3.длительность жизненного цикла
- 4.уровень механизации, автоматизации

Вариант задания 4.

Процесс дисконтирования представляет собой...

- 1.наращение денежного потока инвестиционного проекта к будущему моменту времени
- 2.приведение денежного потока инвестиционного проекта к единому моменту времени
- 3.исчисление суммы дохода при вложении средств в инвестиционный проект
- 4.определение ожидаемых денежных поступлений от предлагаемого проекта

Вариант задания 5.

Для расчета производственной мощности используется следующий состав оборудования:

1. наличное оборудование
2. установленное оборудование
3. фактически работающее оборудование
4. установленное и неустановленное оборудование

Вариант задания 6.

При расчете производственной мощности принимаются следующие нормы производительности оборудования:

1. паспортная и технически обоснованная
2. плановая
3. фактическая
4. проектная

Вариант задания 7.

При расчете производственной мощности используется фонд времени работы оборудования:

1. календарный
2. режимный
3. плановый
4. фактический

Вариант задания 8.

Как называется производство, в котором все исходное сырье в конечном счете превращается в ту или иную продукцию:

1. безотходное
2. технологическое
3. нерентабельное
4. оптимальное

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анализ имущественного положения предприятия – это оценка...

- 1.состава, структуры и динамики актива баланса
- 2.состава, структуры и динамики пассива баланса
- 3.динамики валюты баланса
4. капитальных вложений

Вариант задания 2.

Величина коэффициента финансовой независимости определяется отношением...

- 1.стоимость заемного капитала организации/стоимость активов организации
- 2.стоимость собственного капитала организации/стоимость активов организации
- 3.собственный капитал организации/заемный капитал организации

4.нет правильного ответа.

Вариант задания 3.

Точка безубыточности производства и реализации продукции показывает...

- 1.такой объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли
- 2.объем продаж, обеспечивающий фирме максимальную прибыль
- 3.объем продаж, при котором фирма имеет максимальные затраты по производству и реализации продукции
- 4.объем продаж, при котором фирма имеет минимальные затраты по производству и реализации продукции

Вариант задания 4.

Показатели рентабельности относятся к...

- 1.цепным показателям темпов роста
- 2.относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности
- 3.показателям динамики
- 4.абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Вариант задания 5.

Показатель фондоотдачи относится к...

- 1.абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности
- 2.показателям динамики
- 3.цепным темпам роста
- 4.относительным показателям эффективности использования ресурсов

Вариант задания 6.

Рентабельность активов определяется как отношение...

- 1.выручка от продаж отчетного периода/стоимость активов организации
- 2.прибыль от продаж отчетного периода/стоимость активов организации
- 3.чистая прибыль/стоимость активов организации
4. стоимость активов/прибыль

Вариант задания 7.

Коэффициент эффективности равен 1,2. Рассчитайте нормативный срок окупаемости:

- 1.0,95 года
2. 1,2 года
3. 0,83года
4. 1 год

Вариант задания 8.

Что признается в рыночной экономике наиболее доступным способом увеличения прибыли:

1. повышение цен на продукцию
2. увеличение объемов сбыта
3. развитие дополнительных услуг
4. улучшение качества продукции

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В кругообороте оборотных средств не предусмотрена стадия ...

1. реализации
2. снабжения
3. производства
4. складская

Вариант задания 2.

В состав оборотных средств предприятия входят ...

1. только производственные запасы
2. незавершенное производство, готовая продукция на складе
3. оборотные фонды и фонды обращения
4. запасы материалов, запасных частей, топлива, готовой продукции на складе

Вариант задания 3.

В состав оборотных производственных фондов предприятия входят материально-вещественные элементы:

1. готовая продукция, денежные средства в кассе, на расчетном счету предприятия
2. прибыль предприятия, задолженность поставщикам
3. производственные запасы сырья, материалов, полуфабрикатов, покупных изделий, запасных частей, топлива, незавершенное производство, расходы будущих периодов
4. станки, агрегаты

Вариант задания 4.

В состав оборотных средств предприятия НЕ входят (ит):

1. расходы будущих периодов
2. производственные запасы
3. производственный и хозяйственный инвентарь
4. готовая продукция на складах предприятия

Вариант задания 5.

Длительность финансового цикла сокращает увеличение длительности ...

1. операционного цикла
2. технологического цикла
3. оборота кредиторской задолженности
4. оборота дебиторской задолженности

Вариант задания 6.

Задолженность покупателей за отгруженную продукцию перед предприятием относится к...

1. дебиторской задолженности
2. внеоборотным активам
3. кредиторской задолженности
4. собственному капиталу

Вариант задания 7.

Запас материальных ценностей, который создается на период разрыва между сроком грузооборота и документооборота (на время нахождения материалов в пути после оплаты расчетных документов), представляет собой ...

1. сезонный запас
2. транспортный запас
3. текущий запас
4. нет правильного ответа

Вариант задания 8.

К ненормируемым оборотным средствам относят...

1. готовую продукцию
2. незавершенное производство
3. дебиторская задолженность
4. производственные запасы

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3ПК-5 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития производства**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При расчете себестоимости продуктов питания животного происхождения рассчитывают:

1. полную себестоимость
2. эффективную себестоимость
3. незавершенную себестоимость
4. готовую себестоимость

Вариант задания 2.

Все затраты, связанные с изготовлением продукции, называются...

1. производственные
2. полные
3. коммерческие
4. индивидуальные

Вариант задания 3.

Как называется метод калькулирования единицы продукции, при котором себестоимость единицы продукции определяется делением общих затрат предприятия на количество продукции, произведенной в определенный период времени?

1. метод прямого счета
2. расчетно-аналитический метод
3. нормативный метод
4. метод исключения затрат

Вариант задания 4.

Назначение классификации затрат по статьям калькуляции состоит в...

1. определении затрат на сырье и материалы

- 2.основании для составления сметы затрат на производство
3. расчете себестоимости единицы конкретного вида продукции
- 4.установлении цены изделия

Вариант задания 5.

В производственную себестоимость не входит статья затрат:

- 1.расходы на содержание и эксплуатацию оборудования
- 2.затраты на топливо и электроэнергию
- 3.коммерческие расходы
- 4.заработная плата производственных рабочих

Вариант задания 6.

Затраты на содержание и эксплуатацию здания управления относятся к ___ расходам:

- 1.общезаводским
- 2.цеховым
- 3.общехозяйственным
- 4.Производственным

Вариант задания 7.

Определение себестоимости конкретного вида продукции достигается составлением:

- 1.бухгалтерского баланса
- 2.отчета о прибылях и убытках
- 3.калькуляции
- 4.сметы затрат на производство

Вариант задания 8.

Переменные затраты – это те затраты, которые ___ объемов производства в натуральных измерителях:

- 1.остаются неизменными при изменении
- 2.увеличиваются при изменении
- 3.изменяются прямо пропорционально изменению
- 4.не изменяются прямо пропорционально изменению

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Материалоемкость изготавливаемой продукции – это показатель...

1. экономический
2. технологичности
3. назначения
4. эргономичности

Вариант задания 2.

Процесс труда, в результате которого никакой продукции НЕ создается, называется...

- 1.обслуживающим
- 2.заготовительным
- 3.основным
- 4.вспомогательным

Вариант задания 3.

Совокупность действий рабочего, имеющих определенное целевое назначение и входящего в состав операции называется...

1. производство
2. прием
3. время
4. операция

Вариант задания 4.

Укрупнение производства на основе сосредоточения средств производства называется:

1. кооперированием
2. специализацией
3. концентрацией
4. комбинированием

Вариант задания 5.

Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется...

1. единичным
2. массовым
3. мелкосерийным
4. серийным

Вариант задания 6.

Какие виды производственного процесса классифицируют по отношению к труду (несколько вариантов ответа):

1. основной и неосновной
2. естественный и трудовой
3. обслуживающий и вспомогательный
4. нет правильного ответа.

Вариант задания 7.

Ряд последовательных операций изготовления определенного объекта – это:

1. непрерывный процесс
2. сложный процесс
3. трудовой процесс
4. простой процесс

Вариант задания 8.

Процесс, результаты которого используются в основном процессе – это (один вариант ответа):

1. обслуживающий процесс
2. вспомогательный процесс
3. сложный процесс
4. естественный процесс

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коэффициент загрузки средств в обороте характеризует отношение средних остатков оборотных средств к объему _____ продукции:

- 1.реализованной
- 2.товарной
- 3.чистой
- 4.произведенной

Вариант задания 2.

Кругооборот оборотных средств завершается...

1. продукцией на складе предприятия
2. приемкой готовой продукции ОТК
3. отгрузкой продукции потребителю
4. зачислением выручки на счет предприятия

Вариант задания 3.

Период времени от запуска оборотных средств в производство до реализации готовой продукции и получения выручки, называется...

- 1.процессом оборота оборотных средств
- 2.коэффициент оборачиваемости
- 3.длительность оборота оборотных средств
- 4.кругооборотом оборотных средств

Вариант задания 4.

Произведение однодневного выпуска готовой продукции по производственной себестоимости на норму запаса готовой продукции представляет собой...

- 1.норматив по производственным запасам
- 2.норму незавершенного производства
- 3.норматив по готовой продукции
- 4.норму завешенного производства

Вариант задания 5.

Под структурой оборотных средств понимается ...

- 1.соотношение их отдельных элементов во всей совокупности оборотных средств
- 2.сегментация оборотных средств
- 3.натуральный состав оборотных средств
- 4.стоимостное выражение элементов оборотных средств

Вариант задания 6.

Уменьшение длительности производственного цикла единицы продукции приводит к непосредственному снижению запасов...

- 1.материалов и комплектующих изделий
- 2.запчастей для ремонта оборудования
- 3.готовой продукции на складе
4. незавершённого производства

Вариант задания 7.

Воспроизводство основных фондов характеризуется...

- 1.определением величины основных средств для нормального протекания производственного процесса
- 2.максимальной величиной основных средств для нормального протекания производственного процесса
- 3.их обновлением путем приобретения новых, реконструкции и модернизации

4.постепенным перенесением части стоимости основных средств на стоимость готовой продукции

Вариант задания 8.

К основным средствам относятся...

1. основные материалы
2. транспортные средства
3. чистая прибыль
4. основные рабочие

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Затраты труда основных рабочих на производство единицы продукции – это трудоемкость...

1. производственная
2. полная
3. технологическая
4. управления

Вариант задания 2.

Затраты труда вспомогательных рабочих и подразделений, занятых обслуживанием производства на производство единицы продукции:

1. технологическая трудоемкость
2. производственная трудоемкость
3. трудоемкость управления
4. трудоемкость обслуживания

Вариант задания 3.

Затраты труда основных и вспомогательных рабочих на производство единицы продукции:

1. трудоемкость обслуживания
2. производственная трудоемкость
3. технологическая трудоемкость
4. полная трудоемкость

Вариант задания 4.

Трудоемкость ... - включает затраты труда руководителей, специалистов и служащих:

1. управления
2. полная
3. обслуживания
4. технологическая

Вариант задания 5.

Затраты труда всех категорий ППП на производство единицы продукции:

1. трудоемкость обслуживания
2. трудоемкость управления
3. производственная трудоемкость
4. полная трудоемкость

Вариант задания 6.

Классификация трудоемкости в зависимости от характера и назначения:

1. нормативная, плановая, фактическая, проектная, перспективная
2. технологическая, обслуживания, производственная, управления, полная
3. полная, нормативная, производственная, плановая, технологическая
4. нормативная, плановая, фактическая, проектная, полная

Вариант задания 7.

Классификация трудоемкости в зависимости от состава включаемых в неё трудовых затрат:

1. нормативная, плановая, фактическая, проектная, перспективная
2. технологическая, обслуживания, производственная, управления, полная
3. полная, нормативная, производственная, плановая, технологическая
4. нормативная, плановая, фактическая, проектная, полная

Вариант задания 8.

Установление норм на выполнение какой-либо операции – это ... труда:

1. производительность
2. выработка
3. нормирование
4. трудоемкость
5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Простыми методами оценки инвестиционных проектов являются расчеты показателей:

1. ставка прибыльности проекта
2. срок окупаемости вложений
3. внутренняя норма доходности
4. чистая текущая стоимость

Вариант задания 2.

К заемным источникам финансирования инвестиционных проектов относят:

1. товарный кредит
2. добавочный капитал
3. индивидуальные займы
4. страховые возмещения

Вариант задания 3.

К собственному источнику финансирования инвестиционных проектов относят:

1. отчисления во внебюджетные фонды
2. амортизационные отчисления
3. ссуды в денежной форме
4. кредитные средства

Вариант задания 4.

Акционирование как метод финансирования инвестиций используется для:

1. всех форм и видов инвестирования
2. реализации небольших реальных инвестиционных проектов, а также для финансирования инвестиций
3. реализации крупномасштабных реальных инвестиций при отраслевой или региональной диверсификации инвестиционной деятельности

4. нет правильного ответа

Вариант задания 5.

Организационными формами финансирования являются ... финансирование:

1. проектное, корпоративное, акционерное
2. внешнее и внутреннее
3. заемное
4. собственное

Вариант задания 6.

Что из перечисленного не относится к этапам процесса финансового лизинга:

1. эксплуатация оборудования
2. подготовка сделки и ее обоснование
3. оформление лизинговой сделки
4. возврат объекта лизинга

Вариант задания 7.

Субъекты инвестиционной деятельности, осуществляющие вложения собственных, заемных или привлеченных средств в форме инвестиций и обеспечивающие их целевое использование, называется

1. реципиент
2. кредитор
3. акционер
4. инвестор

Вариант задания 8.

Отношение прибыли от продаж к сумме выручки от реализации продукции и от внереализационных операций — это:

1. рентабельность активов
2. рентабельность продаж
3. рентабельность деятельности
4. годовая рентабельность

ПК-6 Способен осуществлять контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-6} Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые вопросы охраны труда**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация и воздействия на человека вредных и опасных факторов среды обитания**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Виды загрязнений и их источники. Санитарно-гигиенические требования к помещениям предприятий молочной, мясной и рыбоперерабатывающей промышленности. Требования к микроклимату.**

Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам. Понятие «Чистые помещения»

5.Содержательный элемент (дескриптор): Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности. Задачи санитарной обработки. Факторы, определяющие выбор моющего средства. Состав и свойства моющих средств. Основные этапы моющего процесса. Дезинфекция оборудования. Методы санитарной обработки. Эффективность мойки

6.Содержательный элемент (дескриптор): Требования к микроклимату. Санитарно-гигиенические требования к воздуху, водоснабжению, освещению, технологическому оборудованию и технологическим процессам

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Проверка знаний в аттестационных комиссиях может проводиться в виде:

- 1.тестов
- 2.отдельных экзаменов
- 3.зачетов

Вариант задания 2.

Существуют следующие виды инструктажей:

1. первичный и вторичный
2. начальный и повторный
3. первичный и повторный

Вариант задания 3.

Существуют следующие виды инструктажей:

- 1.целевой и вводный
2. вводный и расширенный
3. целевой и не целевой

Вариант задания 4.

В зависимости от назначения инструкции по охране труда подразделяются на:

1. внутри отраслевые типовые инструкции по охране труда
2. региональные типовые инструкции по охране труда
3. межотраслевые типовые инструкции по охране труда

Вариант задания 5.

В зависимости от назначения инструкции по охране труда подразделяются на:

1. региональные типовые инструкции по охране труда
2. отраслевые типовые инструкции по охране труда
3. внутри отраслевые типовые инструкции по охране труда

Вариант задания 6.

Подготовка и аттестация специалистов по вопросам безопасности проводится в объеме, соответствующем:

1. производственным обязанностям
2. функциональным обязанностям
3. должностным обязанностям

Вариант задания 7.

Инструкция по охране труда:

1. нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве
2. нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве и в быту
3. не нормативный правовой акт, содержащий государственные требования по охране труда при выполнении работ на производстве и в быту

Вариант задания 8.

Охрана труда включает следующие элементы:

1. корпоративные меры
2. корпоративные мероприятия
3. технику безопасности и медико-биологические мероприятия

Вариант задания 9.

Охрана труда включает следующие элементы:

1. корпоративные мероприятия
2. социально-экономические меры защиты человека и правовые мероприятия
3. корпоративные меры

Вариант задания 10.

Безопасность жизнедеятельности состоит из следующего элемента:

1. «охрана человека в процессе труда»
2. «охрана предприятия»
3. «охрана границы»

Вариант задания 11.

Безопасность жизнедеятельности состоит из следующего элемента:

1. «охрана предприятия»
2. «охрана человека в быту»
3. «охрана границы»

Вариант задания 12.

Безопасность жизнедеятельности состоит из следующего элемента:

1. «охрана окружающей среды (экология)»
2. «охрана границы»
3. «охрана предприятия»

Вариант задания 13.

Одна из основных причин неудовлетворительных условий труда:

1. старение и низкая квалификация работников на производстве
2. недостаточный уровень практических занятий и контроля навыков и знаний по охране труда
3. недостаточный уровень обучения и контроля навыков и знаний по охране труда

Вариант задания 14.

Одна из основных причин неудовлетворительных условий труда:

1. низкая квалификация административно-технических руководителей производства
2. старение и низкая квалификация работников на производстве
3. недостаточный уровень практических занятий и контроля навыков и знаний по охране труда

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Один из основных способов защиты населения от ЧС:

1. оповещение населения
2. проведение спасательных работ
3. эвакуация

Вариант задания 2.

Один из основных способов защиты населения от ЧС:

1. укрытие в защитных сооружениях
2. использование ИСЗ
3. локализация районов ЧС

Вариант задания 3.

Вид эвакуации, при котором вывозится нетрудоспособное население и не занятое в производстве и в сфере обслуживания население:

1. общая
2. частичная
3. избранная

Вариант задания 4.

Силы и средства _____ будут затрачены для устранения локальной ЧС:

1. предприятий, организаций
2. органов местного самоуправления
3. органов исполнительной власти субъекта РФ
4. МЧС

Вариант задания 5.

Выберите, что относится к опасным и вредным факторам природного происхождения:

1. очистка стоков, загрязнение рек, лавины
2. уровень солнечной радиации и радиоактивности
3. ядовитые газы, лекарственные средства

Вариант задания 6.

Выберите территорию, которую необходимо занять ЧС, чтобы являться региональной:

1. субъекта РФ
2. федерального округа РФ
3. областного центра
4. нескольких муниципальных образований
5. государства

Вариант задания 7.

Сколько атомных электростанций в Российской Федерации?

1. 2
2. 10
3. 31
4. В РФ нет атомных электростанций нет

Вариант задания 8.

Выделите две возможные причины возникновения цунами природного происхождения:

1. землетрясения (моретрясения)
2. тайфуны
3. извержение подводных вулканов
4. извержение вулканов на суше

Вариант задания 9.

Происшествие связанное со стихийными явлениями, повлекшее за собой гибель людей называется:

1. стихийное бедствие
2. авария
3. катастрофа

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Постановление правительства РФ от 30.12.2003 №794 ...

1. «об утверждении Типового паспорта безопасности опасного объекта»
2. «об утверждении и введении в действие Правил эксплуатации защитных сооружений гражданской обороны»
3. «о пожарной безопасности»
4. «о единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

Вариант задания 2.

Процесс, явление, объект, антропогенное воздействие или их комбинация, нарушающие устойчивое состояние среды обитания, угрожающие здоровью и жизни человека называется ...

1. катастрофой
2. потенциальной опасностью
3. опасностью
4. аварией

Вариант задания 3.

Пространство, в котором постоянно существует или периодически возникает опасность называется ...

1. ноосферой
2. гомосферой
3. биосферой
4. техносферой
5. ультрасферой

Вариант задания 4.

Что называют опасными зонами?

1. определенную, обычно огороженную, территорию для занятий экстремальными видами спорта

2. определенную часть опасных и вредных факторов, которые имеют обычно внешне определенные, пространственные области применения
3. определенную часть опасных и вредных факторов, не имеющих обычно внешне определенных, а также пространственных областей применения

Вариант задания 5.

Охарактеризуйте понятие «экстремальная ситуация»?

1. учение до сих пор спорят об этом
2. ситуация, при которой физические и психические нагрузки не достигают своих предельных возможностей, при которых индивидум не теряет способности к рациональным поступкам и действиям, адекватным сложившейся ситуации
3. ситуации, когда физические и психические нагрузки достигают таких пределов, что индивидум теряет способность к рациональным поступкам и действиям, адекватным сложившейся ситуации
4. ситуации, когда психофизические свойства индивидума пребывают в согласии с окружающей природной средой

Вариант задания 6.

Как называется процесс создания человеком условий для своего существования и развития?

1. опасность
2. жизнедеятельность
3. безопасность
4. деятельность

Вариант задания 7.

Какие опасности относятся к техногенным?

1. наводнение
2. производственные аварии в больших масштабах
3. загрязнение воздуха
4. природные катаклизмы

Вариант задания 8.

Какие опасности классифицируются по происхождению?

1. антропогенные
2. импульсивные
3. кумулятивные
4. биологические

Вариант задания 9.

По времени действия негативные последствия опасности бывают?

1. смешанные
2. импульсивные
3. техногенные
4. экологические

Вариант задания 10.

К экономическим опасностям относятся?

1. природные катаклизмы
2. наводнения
3. производственные аварии

4.загрязнение среды обитания

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения производственная санитария включает в себя:

1. соблюдение санитарных требований на производстве
2. систему организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов
3. комплексные меры санитарно-бытового обеспечения работников предприятий
4. санитарную обработку оборудования

Вариант задания 2.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения химические вещества, вызывающие раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек, называются:

- 1.отравляющие
- 2.сенсibiliзаторы
- 3.аллергены
- 4.раздражающие

Вариант задания 3.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что общетоксические вещества вызывают:

- 1.перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
- 2.отравление всего организма
- 3.нарушение в наследственном аппарате человека
- 4.раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

Вариант задания 4.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что сенсibiliзирующие вещества вызывают:

- 1.перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
- 2.отравление всего организма
- 3.нарушение в наследственном аппарате человека
- 4.раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек

Вариант задания 5.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что канцерогенные вещества вызывают:

- 1.перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
- 2.отравление всего организма
- 3.нарушение в наследственном аппарате человека
- 4.повышенную чувствительность

Вариант задания 6.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что мутагенные вещества вызывают:

- 1.перерождение и разрастание некоторых тканей с образованием злокачественных опухолей
- 2.отравление всего организма
- 3.раздражение дыхательных путей и слизистых оболочек
- 4.нарушение в наследственном аппарате человека

Вариант задания 7.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения к санитарно-показательным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

- 1.мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
- 2.*E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
- 3.сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
- 4.дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 8.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения к патогенным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

- 1.мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
- 2.*E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
- 3.сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
- 4.дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 9.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения к условно-патогенным микроорганизмам, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

- 1.мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
- 2.*E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
- 3.сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
- 4.дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 10.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения к микроорганизмам порчи, регламентируемым в пищевых продуктах относятся:

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *B. cereus* и сульфитредуцирующие кластридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочно-кислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 11.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения под термином «чистое помещение (cleanroom)» понимают:

1. чистое помещение или одна или несколько чистых зон со всеми относящимися к ним структурами, системами подготовки воздуха, обслуживания и утилизации
2. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
3. определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
4. уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне, выраженный в терминах «класс N ИСО», который определяет максимально допустимые концентрации (в частицах на кубометр воздуха) для рассматриваемых размеров частиц

Вариант задания 12.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения нужно учитывать, что к контаминации продуктов питания патогенными и условно-патогенными микроорганизмами могут привести:

1. несоблюдение технологических параметров на определенных стадиях производства
2. нарушение санитарно-гигиенических правил изготовления
3. нарушение санитарно-гигиенических правил транспортировки и хранения
4. всё перечисленное

Вариант задания 13.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения под термином «чистая зона (clean zone)» понимают:

1. помещение, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри помещения, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление

2. чистое помещение или одна или несколько чистых зон со всеми относящимися к ним структурами, системами подготовки воздуха, обслуживания и утилизации
3. определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
4. уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне, выраженный в терминах «класс N ИСО», который определяет максимально допустимые концентрации (в частицах на кубометр воздуха) для рассматриваемых размеров частиц

Вариант задания 14.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения класс чистоты (classification)- это:

1. уровень чистоты по взвешенным в воздухе частицам, применимый к чистому помещению или чистой зоне
2. определенное пространство, в котором контролируется концентрация взвешенных в воздухе частиц и которое построено и используется так, чтобы свести к минимуму поступление, выделение и удержание частиц внутри зоны, и в котором, по мере необходимости, контролируются другие параметры, например, температура, влажность и давление
3. число отдельных частиц в единице объема воздуха
4. твердый или жидкий объект, который в целях классификации чистоты воздуха характеризуется совокупным распределением, основанным на пороговом размере (нижнем пределе) от 0,1 - 5,0 мкм

Вариант задания 15.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения нужно учитывать, что патогенные микроорганизмы попадают в пищевые продукты:

1. из выделений больных людей
2. из выделений больных животных
3. из выделений бактерио- и вирусоносителей
4. всё перечисленное

Вариант задания 16.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что БГКП могут попадать в продукты:

1. из воды
2. с оборудования
3. с рук рабочего персонала
4. всё перечисленное

Вариант задания 17.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что возбудителями кишечных

заболеваний, вызванных употреблением контаминированных пищевых продуктов, могут быть:

1. бактерии родов *Morganella* и *Providencia* из семейства *Enterobacteriaceae*.
2. БГКП
3. энтерококки
4. все перечисленные

Вариант задания 18.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства:

1. токсичные элементы
2. нитраты
3. пестициды
4. консерванты

Вариант задания 19.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах по производству продуктов питания животного происхождения пути передачи – это:

1. эволюционно выработанный механизм, обеспечивающий паразиту смену индивидуальных организмов специфического хозяина для поддержания биологического вида
2. перенос возбудителя из одного организма в другой с помощью элементов внешней среды
3. перенос возбудителя из одного организма в другой в конкретных условиях эпидемической обстановки с помощью элементов внешней среды или их сочетания
4. все вышеперечисленные

Вариант задания 20.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах по производству продуктов питания животного происхождения ежедневные медицинские осмотры проводятся у работников, вырабатывающих мясные / молочные изделия с целью выявления следующих заболеваний:

1. гриппа
2. гнойничковых заболеваний кожи рук
3. ангины и катаральных явлений
4. все вышеперечисленные

Вариант задания 21.

Кто может проводить ежедневные медицинские осмотры при контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах по производству продуктов питания животного происхождения:

1. начальник смены
2. медицинский работник медсанчасти предприятия
3. мастер участка
4. все вышеперечисленные

Вариант задания 22.

Кто несет ответственность за соблюдение личной гигиены работником при контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах по производству продуктов питания животного происхождения:

- 1.местные органы Госсанэпиднадзора
- 2.работник предприятия
- 3.профсоюзная организация
- 4.все вышеперечисленные

Вариант задания 23.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения Государственный санитарно-эпидемиологический надзор – это:

- 1.деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
- 2.разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий
- 3.проведение санитарно-эпидемиологических исследований, направленных на установление причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых не инфекционных заболеваний
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 24.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является:

- 1.формой оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
- 2.формой организации производственного контроля
- 3.формой управления процессом производства
- 4.все вышеперечисленное

Вариант задания 25.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения санитарно-показательные микроорганизмы, регламентируемые в пищевых продуктах:

- 1.мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, энтерококки
- 2.бактерии рода протей, кишечные палочки, стафилококки, плесневые грибы
- 3.стафилококки, плесневые грибы, дрожжи
- 4.все вышеперечисленные

Вариант задания 26.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения афлатоксин М1 регламентируется в:

- 1.мясопродуктах
- 2.морской рыбе
- 3.молоке
- 4.во всех вышеперечисленных продуктах

Вариант задания 27.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения регламентируемые в пищевых продуктах патогенные бактерии:

- 1.кишечные палочки, энтерококки, стафилококки
- 2.сальмонеллы, листерии, йерсинии
- 3.кlostридии, шигеллы, стафилококки (условно-патоген.)
- 4.все вышеперечисленные

Вариант задания 28.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения сульфидредуцирующие клостридии регламентируются в:

- 1.молочных консервированных продуктах
- 2.яйцах
- 3.мясных и рыбных продуктах в вакуумных упаковках
- 4.пищевых концентратах

Вариант задания 29.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения содержание гистамина контролируется в:

- 1.рыбе семейств лососевых, скумбриевых, тунцовых, сельдевых
- 2.рыбе семейств карповых, частичковых, осетровых
- 3.говядине, баранине, свинине
- 4.курице, индюшке, утке

Вариант задания 30.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения экологически обусловленные факторы химической опасности пищевых продуктов:

- 1.пестициды, токсичные элементы, полихлорированные бифенилы, нитраты
- 2.токсичные элементы, радионуклиды, полихлорированные бифенилы, бенз(а)пирен
- 3.акриламид, фтоллаты, поликарбониды, стерол
- 4.все вышеперечисленные

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения типы загрязнений на молочных предприятиях:

- 1.физические, микробиологические, биологические
- 2.физические, микробиологические, химические
- 3.биологические, химические, микробиологические
- 4.физические, биологические

Вариант задания 2.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения цели санитарной обработки оборудования:

- 1.мойка оборудования
- 2.удаление остатков продукта и мойка
- 3.удаление остатков продукта, мойка, дезинфекция
- 4.удаление остатков продукта

Вариант задания 3.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при дезинфекции оборудования на пищевых предприятиях используют способ дезинфекции?

- 1.термический
- 2.только физический
- 3.только химический
- 4.физический и химический

Вариант задания 4.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке оборудования используют моющие средства:

- 1.кислотные
- 2.щелочные
- 3.нейтральные
- 4.кислотные и щелочные

Вариант задания 5.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке теплообменного оборудования используют моющие средства:

- 1.Кислотные и щелочные
- 2.Кислотные
- 3.Щелочные
- 4.Нейтральные

Вариант задания 6.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке резервуаров для хранения сырого молока используют моющие средства:

- 1.кислотные и щелочные
- 2.кислотные
- 3.щелочные
- 4.нейтральные

Вариант задания 7.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения при санитарной обработке оборудования используют дезинфицирующие средства на основе:

- 1.кислотные
- 2.щелочные
- 3.нейтральные
- 4.кислотные и щелочные

Вариант задания 8.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, образованные в результате соприкосновения холодного молока с поверхностью оборудования:

- 1.в виде молочной пленки, содержащей жир и белок

- 2.представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка
- 3.жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей
- 4.все перечисленные

Вариант задания 9.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, образованные в результате подогрева молока до 80 °С:

- 1.в виде молочной пленки, содержащей жир и белок
- 2.представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка
- 3.жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей
- 4.все перечисленные

Вариант задания 10.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения загрязнения, остающиеся после тепловой обработки молока при температурах выше 80°С:

- 1.в виде молочной пленки, содержащей жир и белок;
- 2.представляют собой мягкий осадок, состоящий из фосфатов кальция и денатурированного сывороточного белка;
- 3.жесткий осадок с большой долей минеральной составляющей.
- 4.все перечисленные

Вариант задания 11.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения эффективность мойки оборудования зависит от:

- 1.концентрации моющего раствора и температуры моющего раствора
- 2.температуры моющего раствора и скорости потока
- 3.концентрации моющего раствора и жесткости воды
- 4.концентрации моющего раствора, температуры моющего раствора, жесткости воды, скорости потока

Вариант задания 12.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения степень и характер загрязнений оборудования органическими и неорганическими веществами во многом зависят от:

- 1.температуры обработки молочного сырья и молочных продуктов
- 2.продолжительности обработки молочного сырья и молочных продуктов
- 3.температуры и продолжительности обработки молочного сырья и молочных продуктов
- 4.объема (массы) молочного сырья и молочных продуктов

Вариант задания 13.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения основные представители микрофлоры, обнаруживающиеся на поверхности оборудования, — это:

- 1.бактерии группы кишечной палочки
- 2.стафилококки, стрептококки, термоустойчивые молочнокислые палочки
- 3.плесени, дрожжи, бактериофаги
- 4.все перечисленные

Вариант задания 14.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения обязательным условием эффективности дезинфекции должно быть:

1. полное удаление органических и неорганических загрязнений и остатков моющих средств с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
2. полное удаление органических загрязнений с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
3. полное удаление неорганических загрязнений с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки
4. полное удаление остатков моющих средств с поверхности обрабатываемого оборудования после мойки

Вариант задания 15.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения хлорная известь непригодна для целей дезинфекции при содержании в ней активного хлора ниже:

1. 25%
2. 15%
3. 20%
4. 18%

Вариант задания 16.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения химические вещества, угнетающие жизнедеятельность бактерий:

1. бактерицидные
2. бактериостатические
3. антисептики
4. асептики

Вариант задания 17.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения химические вещества, убивающие бактерии:

1. бактерицидные
2. бактериостатические
3. антисептики
4. асептики

Вариант задания 18.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения способность ряда химических веществ подавлять жизнедеятельность микроорганизмов зависит от:

1. концентрации химических веществ и времени контакта с микробом
2. температуры
3. pH среды
4. только концентрации химических веществ

Вариант задания 19.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения для дезинфекции применяется пергидроль. Пергидроль – это:

1. 10 % нашатырный спирт
2. 30 -33% раствор перекиси водорода
3. 20 % перекись водорода
4. соединение перекиси водорода с мочевиной

Вариант задания 20.

При организации и контроле производства продукции из сырья животного происхождения для дезинфекции применяется 40% водный раствор формальдегида, который представляет собой:

- 1.тройной раствор
- 2.формалин
- 3.неопантоцид
- 4.фенол

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения производственную пыль классифицируют по:

- 1.только по степени агрессивности для здоровья работника
- 2.способу образования, происхождению (качественному составу)
- 3.по степени агрессивности для здоровья работника и дисперсности
- 4.уровню концентрации в воздухе рабочей зоны

Вариант задания 2.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения вредный производственный фактор – это фактор, воздействие которого на работника вызывает:

- 1.нарушение самочувствия
- 2.смерть
- 3.заболевание
- 4.всё перечисленное

Вариант задания 3.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения острое или хроническое заболевание работника, связанное с воздействием на него вредного производственного фактора, повлекшим утрату профессиональной трудоспособности- это:

- 1.увечье
- 2.профессиональное отравление
- 3.профессиональное заболевание
- 4.всё перечисленное

Вариант задания 4.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что гигиенические нормативы условий труда должны обеспечивать:

- 1.защиту всех компонентов производственной среды
- 2.отсутствие выраженных физиологических адаптационных реакций у работников
- 3.предупреждение развития заболеваний или отклонений в состоянии здоровья

4. всё перечисленное

Вариант задания 5.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения производственный микроклимат включает в себя комплекс физических факторов:

1. температура воздуха, инсоляция, влажность, скорость движения воздуха
2. температура воздуха, максимальная влажность, движение воздуха, инфракрасное излучение, барометрическое давление
3. относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения
4. температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, температура поверхностей ограждающих конструкций

Вариант задания 6.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать различия влияний сочетания параметров производственного микроклимата на тепловой обмен и тепловое состояние, работоспособность и здоровье человека:

1. микроклимат условно подразделяется на нейтральный (комфортный), нагревающий, охлаждающий
2. микроклимат условно подразделяется на оптимальный, допустимый, экстремальный
3. микроклимат условно подразделяется на нагревающий, охлаждающий
4. микроклимат условно подразделяется на допустимый, тяжелый, вредный

Вариант задания 7.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что вредные вещества по степени опасности для здоровья работников классифицируются на:

1. 2 класса
2. 3 класса
3. 4 класса
4. 5 классов

Вариант задания 8.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что показателем естественного освещения в производственных помещениях является:

1. световой поток
2. КЕО (коэффициент естественной освещенности)
3. яркость
4. освещенность

Вариант задания 9.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания

животного происхождения необходимо учитывать, что нормируемыми показателями шума на рабочих местах являются:

1. эквивалентный уровень звука за рабочую смену
2. максимальные уровни звука, измеренные с временными коррекциями
3. пиковый уровень звука
4. всё перечисленное

Вариант задания 10.

При контроле над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что к вредным физическим факторам относятся:

- 1.запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны
- 2.недостаточная освещенность рабочих мест, проходов и проездов
- 3.повышенная яркость света и пульсация светового потока
4. всё перечисленное

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-6 Организует безопасную эксплуатацию технологического оборудования

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые вопросы охраны труда**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Психофизиологические и эргономические основы безопасности**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Одним из основных направлений государственной политики в области охраны труда является:

- 1.государственная экспертиза бытовых условий начальства
- 2.обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья руководителей
3. обеспечение приоритета сохранения жизни и здоровья работников

Вариант задания 2.

К видам негативного воздействия на окружающую среду относятся:

- 1.загрязнение недр, почв
2. размещение отходов производства и потребления
3. оба варианта верны
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

Транспортное средство, не наносящее вред природе:

- 1.велосипед
2. автобус
3. Грузовик

Вариант задания 4.

Какая мера поможет заводам не наносить ущерб природе:

1. установка очистных сооружений
2. ежемесячные штрафы
3. отказ от продукции завода

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Условием для возникновения горения является наличие:

1. горючего вещества
2. источника возгорания
3. окислителя
4. поджигателя

Вариант задания 2.

Способами прекращения горения являются:

1. прекращение (уменьшение) доступа окислителя, уменьшение температуры в очаге, торможение скорости реакции и т.п
2. пожарные спасательные устройства, средства пожарной и пожарно-охранной сигнализации и др
3. вода, пена, инертные и негорючие газы и т.д

Вариант задания 3.

Пожаром называется процесс окисления (химической реакции окислителя с веществом), сопровождающийся:

1. выделением тепла и пламени
2. неконтролируемое горение, наносящее вред жизни и здоровью человеку, интересам государства, сопровождающееся огнем, искрами, токсическими продуктами горения, дымом, повышенной температурой
3. мгновенное горение с разложением горючего вещества

Вариант задания 4.

Эвакуационное освещение предназначено для:

1. обеспечения нормального выполнения трудового процесса, прохода людей
2. обеспечения вывода людей из производственного помещения при авариях
3. освещения вдоль границ территории предприятия
4. продолжения работы при внезапном отключении энергоснабжения

Вариант задания 5.

Для расследования несчастного случая на производстве работодатель незамедлительно создает комиссию в составе не менее:

1. 2 человек
2. 3 человек
3. 4 человек
4. 8 человек

Вариант задания 6.

Несчастный случай с работниками оформляется:

1. актом по форме Н-1
2. актом по форме Н-2
3. актом в произвольной форме

Вариант задания 7.

Инструкция по охране труда должна включать разделы:

1. общие требования охраны труда (ОТ)
2. требования ОТ перед работой
3. требования ОТ во время работы
4. требования ОТ по окончании работы

Вариант задания 8.

Какой ещё должен быть раздел в инструкции по ОТ?

1. требования охраны труда в аварийных ситуациях
2. структуру инструкции определяет работодатель по согласованию с профсоюзом
3. инструкция должна в обязательном порядке содержать раздел «ответственность»
4. в инструкции обязателен раздел «права»

Вариант задания 9.

С какого возраста можно заключать трудовой договор с несовершеннолетним работником?

1. с 16-летнего возраста
2. с 15-летнего возраста
3. с 14-летнего возраста
4. с 18-летнего возраста

Вариант задания 10.

Запрещается ли законодательством работа с вредными и опасными условиями труда лиц в возрасте до 18 лет?

1. не запрещается при сокращенной рабочей смене
2. не запрещается, если условия труда относятся к классу 1
3. запрещается
4. не запрещается, если соблюдены гарантии и льготы для этой категории работников

Вариант задания 11.

Какой вид инструктажа по охране труда проводится с работником перед выполнением работ не связанных с его функциональными обязанностями?

1. целевой
2. внеплановый
3. повторный
4. вводный

Вариант задания 12.

К какому классу по степени вредности и опасности относятся такие условия труда, как недостаточная освещенность рабочего места:

1. вредные условия труда
2. допустимые условия труда
3. оптимальные условия труда

Вариант задания 13.

Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:

1. административная
2. уголовная

3.дисциплинарная

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Нарушение психологического состояния в результате травмирующих обстоятельств, негативных условий труда или других аспектов деятельности человека, называется:

- 1.агрессия
- 2.стресс
- 3.дезадаптация

Вариант задания 2.

На какие группы делятся психофизиологические опасные и вредные производственные факторы:

- 1.умственные перегрузки
- 2.физические перегрузки
- 3.нервно-психические перегрузки

Вариант задания 3.

Алкоголь совместим с безопасностью труда:

- 1.нет
- 2.да
- 3.немного

Вариант задания 4.

Какая система реагирует на алкоголь, в первую очередь при поступлении алкоголя в организм человека?

- 1.нервно-психическая
- 2.психическая
- 3.нервная

Вариант задания 5.

Алкоголь, попадая в нервные клетки, их работоспособность?

- 1.повышает
- 2.снижает
- 3.притормаживает

Вариант задания 6.

Какие степени опьянения есть:

- 1.легкое
- 2.среднее
- 3.постоянное

Вариант задания 7.

Основным клиническим проявлением алкоголизма является:

- 1.умственная зависимость
- 2.наркологический синдром
- 3.психологический синдром

Вариант задания 8.

Психическое состояние человека, вызванное однообразием восприятий или действий:

1. ритмичность
2. монотонность
3. плавность

Вариант задания 9.

Монотонная работа отрицательно сказывается на:

1. ухудшение экономических показателей, повышается травматизм и аварийность, растет текучесть кадров
2. улучшаются экономических показателей, понижается травматизм и аварийность, снижается текучесть кадров
3. ухудшение экономических показателей, повышается травматизм и аварийность, снижается текучесть кадров

Вариант задания 10.

Процесс понижения работоспособности, временный упадок сил, возникающий при определенной физической или умственной работы называется:

1. монотонность
2. работоспособность
3. утомление

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-6} Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Повышение устойчивости работы сельскохозяйственного объекта в ЧС**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Чрезвычайные ситуации на рабочем месте**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вредными производственными называются факторы:

1. отрицательно влияющие на работоспособность или вызывающие профессиональные заболевания у работника
2. приводящие работника к инвалидности и полной потере трудоспособности
3. способные вызывать у работника острое нарушение здоровья
4. способные вызывать гибель человека.

Вариант задания 2.

Производственная катастрофа — это:

1. крупная авария, с человеческими жертвами и материальным ущербом
2. стихийное бедствие, которое привело к изменениям в сфере обитания
3. внезапное освобождение различных видов энергии
4. повреждение оборудования, транспортного средства, сооружения

Вариант задания 3.

К опасным производственным факторам относится:

1. запыленность и загазованность воздушной среды

2. воздействие шума, ультразвука и вибрации
3. электрический ток определенной силы
4. наличие электромагнитных полей

Вариант задания 4.

К опасным производственным факторам относится:

1. наличие раскаленных тел
2. запыленность и загазованность воздушной среды
3. воздействие шума, ультразвука и вибрации
4. наличие электромагнитных полей

Вариант задания 5.

К опасным производственным факторам относится:

1. запыленность и загазованность воздушной среды
2. воздействие шума, ультразвука и вибрации
3. наличие неблагоприятных метеорологических условий
4. возможность падения работника с высоты

Вариант задания 6.

К опасным производственным факторам относится:

1. наличие электромагнитных полей
2. запыленность и загазованность воздушной среды
3. воздействие шума, ультразвука и вибрации
4. возможность падения с высоты различных предметов

Вариант задания 7.

К опасным производственным факторам относится:

1. наличие электромагнитных полей
2. наличие ёмкостей с высоким давлением
3. воздействие шума, ультразвука и вибрации
4. запыленность и загазованность воздушной среды

Вариант задания 8.

К вредным производственным факторам относится:

1. наличие электромагнитных полей
2. электрический ток определенной силы
3. наличие ёмкостей с высоким давлением
4. возможность падения работника с высоты

Вариант задания 9.

В большинстве случаев к факторам жилой (бытовой) среды по степени опасности относятся:

1. факторы малой интенсивности, обладающие меньшей патогенностью
2. факторы высокой интенсивности, обладающие большей патогенностью
3. факторы, которые являются действительными причинами заболеваний
4. факторы, являющиеся смертельно-опасными для населения

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как называется случай кратковременного воздействия на работника опасного производственного фактора при выполнении им трудовых обязанностей или заданий руководителя?

1. несчастный случай на производстве
2. профессиональное заболевание
3. профессиональное отравление

Вариант задания 2.

Подлежит ли расследованию как несчастный случай на производстве событие, происшедшее с работником: выходя из трамвая, он оступился, в результате вывихнул ногу, и по медицинскому заключению был освобожден от работы на неделю?

1. нет, не подлежит, так как вывих случился из-за неосторожности самого пострадавшего
2. да, подлежит расследованию как несчастный случай на производстве
3. нет, не подлежит, так как событие не связано с непосредственным исполнением трудовых обязанностей или работ по заданию работодателя

Вариант задания 3.

По результатам расследования несчастного случая на производстве в обязательном порядке на каждого из пострадавших составляется акт:

1. о расследовании несчастного случая
2. о несчастном случае на производстве по форме Н-1
3. произвольной формы
4. заключение государственного инспектора труда

Вариант задания 4.

Акт по форме Н-1 о несчастном случае хранится:

1. в течение 45 лет по основному месту работы
2. до пенсии пострадавшего
3. пожизненно у пострадавшего
4. пока пострадавший трудится в организации, где произошел несчастный случай

Вариант задания 5.

Кто определяет степень тяжести травмы, полученной работником на производстве?

1. работодатель
2. учреждение здравоохранения
3. сотрудник полиции

Вариант задания 6.

Кто возглавляет комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве с тяжелыми повреждениями здоровья рабочих или со смертельным исходом?

1. государственный инспектор труда
2. работодатель (или его представитель)
3. председатель территориального органа профсоюзов

Вариант задания 7.

Что является первоочередной задачей членов комиссии при расследовании несчастных случаев?

1. незамедлительный и тщательный опрос пострадавшего
2. незамедлительный и тщательный опрос очевидцев несчастного случая
3. незамедлительный и тщательный осмотр места происшествия

ПК-7 Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-7

Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Проблема безопасности окружающей среды и пищевых продуктов**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Спектральные методы. Молекулярная и атомная спектроскопия**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные пищевые ингредиенты для производства пищевых продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что такое безопасность сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения?

1. состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
2. показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм
3. показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам
4. соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения

Вариант задания 2.

Какие компоненты, относящиеся к показателям безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, называются ксенобиотиками?

1. вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами
2. вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью
3. чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность

4.это группа веществ, биохимические свойства которых оказывают разрушительное действие на живые организмы

Вариант задания 3.

Дайте определение кумулятивности, которой обладают некоторые показатели безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения:

- 1.способность вещества накапливаться в организме
- 2.способность вещества передаваться по пищевым цепям
- 3.способность вещества накапливаться в организме и передаваться по пищевым цепям
- 4.накопление, увеличение концентрации какого-либо вещества в организме, которое часто имеет вредный эффект

Вариант задания 4.

Технохимический и лабораторный контроль некоторых показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, вызвано тем, что из-за их хронического воздействием на организм человека они могут вызвать необратимые последствия ...

1. канцерогенное
2. мутагенное
3. тератогенное
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

Охарактеризуйте мутагенное воздействие некоторых показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, которые относятся к группе токсикантов ...

- 1.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии
- 2.воздействие токсикантов, приводящее к образованию злокачественных опухолей
- 3.воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям генетическом аппарате клетки
- 4.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода

Вариант задания 6.

Охарактеризуйте тератогенное воздействие некоторых показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, которые относятся к группе токсикантов ...

- 1.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии
- 2.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода
- 3.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению злокачественных опухолей
- 4.воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям генетическом аппарате клетки

Вариант задания 7.

Охарактеризуйте канцерогенное воздействие некоторых показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, которые относятся к группе токсикантов ...

- 1.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии

2.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода

3.воздействие токсикантов, приводящее к возникновению злокачественных опухолей

4.воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям генетическом аппарате клетки

Вариант задания 8.

Качество сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения – это ...

1.совокупность характеристик объекта (процесс, который индивидуально описывается и рассматривается, продукция, организация, система или любая их комбинация), относящихся к его способности удовлетворять установленные и ожидаемые потребности

2.основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством

3.совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству

4.совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества

Вариант задания 9.

Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения?

1.вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов

2.вещества, не обладающие токсичностью

3.вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов

4.необходимые организму вещества

Вариант задания 10.

Что такое генетически модифицированные продукты питания животного происхождения?

1.продукты, полученные из трансгенных растений

2.продукты, полученные из трансгенных животных

3.продукты, полученные из трансгенных животных или растений, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида

4.продукты, полученные из трансгенных растений и животных

Вариант задания 11.

Безопасность – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный ...

1. с причинением вреда жизни людей

2. с причинением вреда здоровью людей

3. с причинением вреда имуществу людей

4. все ответы верны

Вариант задания 12.

Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания животного происхождения, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности

отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие) называется...

1. качеством продуктов питания
2. безопасностью продуктов питания
3. полезностью продуктов питания
4. энергетической ценностью продуктов питания

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что определяют при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности в молоке коровьем сыром по методике, предусматривающей использование тест-полосок?

1. наличие антибиотиков
2. массовую долю жира
3. массовую долю белка
4. титруемую кислотность

Вариант задания 2.

Что определяют при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности в молоке коровьем сыром с использованием прибора «Соматос»?

1. наличие антибиотиков
2. массовую долю жира
3. массовую долю белка
4. количество соматических клеток

Вариант задания 3.

Что можно определить при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности в молоке коровьем сыром с использованием прибора Люминометр?

1. наличие антибиотиков
2. бактериальную обсемененность
3. массовую долю белка
4. количество соматических клеток

Вариант задания 4.

Что можно определить при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности мяса и мясных продуктов с использованием атомно-абсорбционного спектрофотометра?

1. содержание тяжелых металлов
2. наличие антибиотиков
3. пестициды
4. ДДТ и его метаболиты

Вариант задания 5.

Какой показатель безопасности определяют методом атомно-эмиссионной спектроскопии?

1. содержание свинца
2. наличие антибиотиков
3. пестициды
4. ДДТ и его метаболиты

Вариант задания 6.

Что определяют при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов с использованием метода АЭС?

1. содержание олова
2. наличие антибиотиков
3. пестициды
4. ДДТ и его метаболиты

Вариант задания 7.

Что определяют при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов с использованием метода АЭС?

1. содержание кадмия
2. наличие антибиотиков
3. пестициды
4. ДДТ и его метаболиты

Вариант задания 8.

Что определяют при проведении технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности пищевых продуктов с использованием спектрометра атомно-эмиссионного многоканального?

1. содержание тяжелых металлов
2. наличие антибиотиков
3. пестициды
4. ДДТ и его метаболиты

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении технохимического и лабораторного контроля определение массовой доли сухих веществ сыворотки проводят с применением:

1. ареометра
2. рефрактометра
3. бутиромера
4. тензометра

Вариант задания 2.

При проведении технохимического и лабораторного контроля качества молока сырого его группу чистоты можно определить с помощью:

1. титрования
2. ареометра
3. прибора для контроля чистоты молока
4. пикнометра

Вариант задания 3.

При проведении технохимического и лабораторного контроля качества молока и молочных продуктов их кислотность можно определить методом:

1. титриметрическим
2. ареометрическим
3. визуально
4. пикнометрическим

Вариант задания 4.

При проведении лабораторного контроля вкуса и запаха молока и молочных продуктов можно определить методом:

1. органолептическим
2. титриметрическим
3. вольтамперометрическим
4. вискозиметрическим

Вариант задания 5.

При проведении лабораторного контроля количество соматических клеток в пробе молока можно определить по изменению вязкости под действием препарата:

1. мастоприм
2. фенолфталеин
3. судан III
4. йод

Вариант задания 6.

При проведении теххимического и лабораторного контроля наличие антибиотиков в молоке и молочных продуктах можно определить по методике, предусматривающей использование:

1. с тест-полосок
2. резазурина
3. мастоприма
4. фенолфталеина

Вариант задания 7.

При проведении теххимического и лабораторного контроля массовую долю жира в молоке и молочных продуктах можно методом:

1. кислотным
2. йодометрическим
3. Бертрана
4. Кьельдаля

Вариант задания 8.

При проведении теххимического и лабораторного контроля массовую долю белка в молоке и молочных продуктах можно методом:

1. кислотным
2. йодометрическим
3. Бертрана
4. Кьельдаля

Вариант задания 9.

При проведении теххимического и лабораторного контроля массовую долю лактозы в молоке и молочных продуктах можно методом:

1. кислотным
2. йодометрическим
3. Гербера
4. Кьельдаля

Вариант задания 10.

При проведении технохимического и лабораторного контроля при подозрении на фальсификацию молока водой исследования пробы молока проводят методом:

1. кислотным
2. криоскопическим
3. поляриметрическим
4. рефрактометрическим

Вариант задания 11.

При проведении технохимического и лабораторного контроля определение температуры молока и молочных продуктов проводят методом:

1. термометрическим
2. криоскопически
3. поляриметрическим
4. рефрактометрическим

Вариант задания 12.

При проведении технохимического и лабораторного контроля определение плотности молока проводят методом:

1. термометрическим
2. криоскопически
3. поляриметрическим
4. ареометрическим

Вариант задания 13.

При проведении лабораторного контроля цвет молока и молочных продуктов можно определить методом:

1. органолептическим
2. титриметрическим
3. вольтамперометрическим
4. вискозиметрическим

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении лабораторного контроля продуктов питания животного происхождения с помощью ИК-анализатора можно определить:

1. массу
2. группу чистоты
3. массовую долю белка
4. наличие антибиотиков

Вариант задания 2.

Какие показатели качества молока и молочных продуктов при проведении лабораторного контроля можно определить инструментальным экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора?

1. массовая доля жира
2. массовая доля белка
3. температура замерзания
4. все указанные

Вариант задания 3.

Какие показатели качества молока и молочных продуктов при проведении лабораторного контроля можно определить инструментальным экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора?

1. минеральные соли (зола)
2. массовая доля белка
3. сухой молочный остаток
4. все указанные

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ходе проведения входного молока сырого для организации рационального ведения технологического процесса производства массовую долю жира определяют методом:

1. кислотным
2. йодометрическим
3. поляриметрическим
4. титриметрическим

Вариант задания 2.

В ходе проведения входного молока сырого для организации рационального ведения технологического процесса производства массовую долю белка определяют с помощью:

1. ИК-анализатора
2. атомно-абсорбционным спектрометром
3. атомно-эмиссионным спектрометром
4. люминоскопом

Вариант задания 3.

В ходе проведения входного сливочного мала для производства мороженого для организации рационального ведения технологического процесса производства его натуральность в условиях лаборатории предприятия можно определить с помощью:

1. ИК-анализатора
2. атомно-абсорбционным спектрометром
3. атомно-эмиссионным спектрометром
4. люминоскопом

Вариант задания 4.

В ходе лабораторного контроля группу чистоты молока определяют с помощью прибора:

1. лактан
2. соматос
3. ОЧМ
4. клевер

Вариант задания 5.

При приемке молока сырого наличие в нем антибиотиков проверяют:

1. ежедневно в каждой партии
2. один раз в неделю
3. при подозрении на их наличие
4. при заболеваниях животных в хозяйствах, поставляющих молоко

Вариант задания 6.

В ходе технологического контроля процесс гомогенизации контролируют по показателям:

1. температуре
2. давлению
3. температуре, давлению
4. температуре, давлению, плотности

Вариант задания 7.

Метод контроля какого показателя молока сырого, включает использование препарата «Мастоприм»:

1. кислотность
2. соматические клетки
3. редуктазная проба
4. группа чистоты

Вариант задания 8.

Укажите показатель молока сырого, определяемый при организации лабораторного контроля с помощью гидроксида натрия и фенолфталеина:

1. кислотность
2. соматические клетки
3. редуктазная проба
4. группа чистоты

Вариант задания 9.

Укажите показатель молока сырого, определяемый при организации лабораторного контроля с помощью концентрированной серной кислоты и изоамилового спирта:

1. массовая доля жира
2. массовая доля белка
3. массовая доля лактозы
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

Укажите сущность какого метода определения белка описана: «Метод основан на минерализации органического вещества анализируемой пробы продукта концентрированной серной кислотой в присутствии катализатора с образованием сернокислого аммония, переведении его в аммиак, отгонке последнего в раствор борной кислоты, количественном учете аммиака титриметрическим методом и расчете массовой доли белка в анализируемой пробе»:

1. Кьельдаля
2. Сокслета
3. Бертрона
4. Лоури

Вариант задания 11.

При организации входного контроля к органолептическим показателям сахара не относят:

1. вкус и запах
2. цвет
3. цветность в растворе
4. внешний вид

Вариант задания 12.

При организации лабораторного контроля пищевых ингредиентов из цвет определяют методом:

1. органолептическим
2. электрохимическим
3. хроматографическим
4. гравиметрическим

Вариант задания 13.

При приемке молочного жира методом люминесценции можно определить:

1. его натуральность
2. жирнокислотный состав
3. массовую долю жира в нем
4. кислотность плазмы

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-7}

Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Криоскопия**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Спектральные методы. Молекулярная и атомная спектроскопия**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Производственный контроль процесса производства и готового продукта**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе входного контроля молока коровьего сырого лаборанты приемной лаборатории установили у него отклонение по качеству и безопасности в связи с наличием антибиотиков. Допустимо ли принять такое молоко на переработку?

Вариант задания 2.

При анализе полуфабрикатов, влияющих на качество готового продукта, следует контролировать в них отсутствие санитарно-показательных микроорганизмов в определенной массе (объеме продукта), к которым относятся ...

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. E. coli, S. aureus, бактерии рода Proteus, B. cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus
3. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia
4. дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 3.

При анализе полуфабрикатов, влияющих на качество готового продукта, следует контролировать в них отсутствие патогенных микроорганизмов в определенной массе (объеме продукта), к которым относятся ...

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 4.

При анализе полуфабрикатов, влияющих на качество готового продукта, следует контролировать в них отсутствие условно-патогенных микроорганизмов в определенной массе (объеме продукта), к которым относятся ...

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые бактерии, гнилостные бактерии

Вариант задания 5.

При анализе полуфабрикатов, влияющих на качество молочного продукта, следует контролировать в них содержание микроорганизмов порчи, к которым относятся ...

1. мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, БГКП, энтерококки, кишечные бактериофаги (колифаги)
2. *E. coli*, *S. aureus*, бактерии рода *Proteus*, *V. cereus* и сульфитредуцирующие клостридии, *Vibrio parahaemolyticus*
3. сальмонеллы и *Listeria monocytogenes*, бактерии рода *Yersinia*
4. дрожжи, плесневые грибы, молочнокислые бактерии, гнилостные бактерии

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении входного контроля молока сырого лаборанты приемной лаборатории установили у него отклонение по качеству и безопасности в связи с наличием антибиотиков. Допустимо ли принять такое молоко на переработку?

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что наименьшую температуру замерзания имеет:

1. молозиво
2. стародойное молоко
3. молоко от животных, больных маститом
4. цельное молоко

Вариант задания 2.

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что при разбавлении молока водой температура замерзания:

1. повышается
2. понижается
3. не изменяется.
4. нет верного ответа

Вариант задания 3.

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что на температуру замерзания молока влияет:

1. применяемая технология доения
2. рацион кормления животных
3. свежесть молока
4. все указанные выше факторы

Вариант задания 4.

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что при разбавлении молока водой температура замерзания: _____

Вариант задания 5.

При анализе свойств молочного сырья по результатам криоскопического исследования следует учитывать, что точка замерзания сырого молока в соответствии с ГОСТ Р 52054 составляет:

1. -0,52
2. -0,53
3. -0,54
4. -0,57

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении анализа свойств продуктов питания животного происхождения в случае фальсификации жировой фазы растительными жирами под действием УФ-излучения образцы продуктов будут светиться:

1. розовым цветом
2. желтым цветом
3. голубым цветом
4. зеленым цветом

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении входного контроля молока сырого в ходе органолептической оценки у него обнаружен слабый кормовой привкус. Какое решение принимают в отношении его приемки на переработку?

1. принять без ограничений по переработке
2. принять, но нельзя направлять на производство сливочного масла
3. принять, но нельзя направлять на производство йогурта с наполнителем
4. нельзя принимать

Вариант задания 2.

При проведении входного контроля молока сырого в ходе лабораторных исследований у него определена III группа термоустойчивости. Какое решение принимают в отношении его приемки на переработку?

1. принять без ограничений по переработке
2. принять, но нельзя направлять на производство молочных консервов
3. принять, но нельзя направлять на производство питьевого молока
4. нельзя принимать

Вариант задания 3.

При определении промышленной стерильности молока в ходе контроля готового продукта получены следующие результаты: внешний вид – отсутствие вздутия и видимых дефектов, прирост кислотности не более чем на 2 0Т, КМАФАнМ не более 10 КОЕ/см³. Соответствует ли продукт требованиям промышленной стерильности?

1. соответствует по всем показателям
2. соответствует по двум показателям
3. соответствует по одному показателю
4. не соответствует

Вариант задания 4.

В ходе контроля готового продукта по органолептической оценке сливочного масла сумма баллов составила 16, допускается ли такое масло к реализации в торговую сеть?

1. допускается только в замороженном виде
2. допускается
3. допускается, но со сниженным сроком хранения
4. не допускается

Вариант задания 5.

В ходе лабораторного контроля закваски для производства йогурта ее кислотность составила 150 □Т. Возможно ли применение этой закваски в производстве йогурта?

1. возможно
2. возможно с предварительным раскислением
3. возможно при достижении кислотности 160 °Т
4. невозможно

Вариант задания 6.

При определении температуры замерзания молока получен результат, равный 0,52 °С. Какой вывод должен сделать лаборант о качестве исследованного молока?

1. молоко соответствует требованиям
2. молоко разбавлено водой
3. молоко разбавлено обезжиренным молоком
4. это стародойное молоко

Вариант задания 7.

При определении эффективности проведения пастеризации нормализованной смеси при температуре (65±2) □С, целесообразно проводить пробу на отсутствие:

1. фосфатазы
2. пероксидазы
3. липазы
4. протеазы

Вариант задания 8.

При определении эффективности проведения пастеризации нормализованной смеси при температуре (85 ± 2) °С, целесообразно проводить пробу на отсутствие:

1. фосфатазы
2. пероксидазы
3. липазы
4. протеазы

Вариант задания 9.

В ходе проведения исследования творога было установлено, что его кислотность составляет 150 °Т, какой вывод о его качестве должен сделать лаборант?

1. соответствует требованиям ГОСТ
2. соответствует требованиям ТР ТС 033/2013
3. не соответствует требованиям ГОСТ
4. соответствует требованиям ГОСТ и ТР ТС 033/2013

Вариант задания 10.

Какая из указанных характеристик соответствует молоку питьевому с массовой долей 3,2 %:

1. непрозрачная жидкость белого цвета
2. непрозрачная жидкость белого цвета с голубоватым оттенком
3. непрозрачная жидкость с кремовым оттенком
4. нет верного ответа

Вариант задания 11.

При контроле сметаны с предполагаемой массовой долей жира 15 % в ходе технологического контроля получены результаты исследования, где массовая доля жира составила 15,2 %. Какое решение должен принять лаборант?

1. направить в реализацию
2. направить на утилизацию
3. направить на переработку
4. провести нормализацию повторно

Вариант задания 12.

При контроле творога с предполагаемой массовой долей жира 5 % в ходе технологического контроля получены результаты исследования, где массовая доля жира составила 4,5 %. Какое решение должен принять лаборант?

1. направить в реализацию
2. направить на утилизацию
3. направить на переработку
4. провести нормализацию повторно

Вариант задания 13.

При контроле сметаны в ходе технологического контроля получены результаты исследования, где количество молочнокислых микроорганизмов составило $1 \cdot 10^7$ КОЕ/см³. Какое решение должен принять лаборант?

1. направить в реализацию
2. направить на утилизацию
3. направить на переработку
4. провести нормализацию повторно

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-7

Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования к обеспечению безопасности в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции**

2.Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**

3.Содержательный элемент (дескриптор): **Спектральные методы. Молекулярная и атомная спектроскопия**

4.Содержательный элемент (дескриптор): ПК-7 произв.контроль ИД-3 нет темы

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные регламентируемые показатели санитарно-гигиенического состояния производства и объектов окружающей среды и методы их контроля**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в молоке коровьем сыре в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1.КМАФАнМ, КОЕ/см³, не более

2.объем продукта, в котором не допускаются БГКП

3.объем продукта, в котором не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы

4.все ответы верны

Вариант задания 2.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в пастеризованном молоке в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1. КМАФАнМ

2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы

3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*

4. все ответы верны

Вариант задания 3.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в стерилизованном молоке в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1. КМАФАнМ

2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы

3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*

4. требования промышленной стерильности

Вариант задания 4.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в сметане в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1. содержание молочнокислых микроорганизмов

2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в кефире в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1. содержание молочнокислых микроорганизмов
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 6.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в масле из коровьего молока в соответствии с ТР ТС 033/2013 следует контролировать:

1. КМАФАнМ
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в мясе парном в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках в соответствии с ТР ТС 034/2013 следует контролировать:

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. патогенные, в том числе сальмонеллы
4. стафилококки

Вариант задания 8.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в сырокопченых колбасах в соответствии с ТР ТС 034/2013 следует контролировать:

1. сульфитредуцирующие клостридии
2. *S. aureus*
3. БГКП
4. все ответы верны

Вариант задания 9.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в варено-копченых колбасах в соответствии с ТР ТС 034/2013 следует контролировать:

1. сульфитредуцирующие клостридии
2. *S. aureus*
3. *E. coli*
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в пастеризованных мясных колбасах в соответствии с ТР ТС 034/2013 следует контролировать:

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. сульфитредуцирующие клостридии, *V. cereus*
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в пищевой рыбной продукция горячего копчения в соответствии с ТР ТС 040/2016 следует контролировать:

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. *S. aureus*
4. все ответы верны

Вариант задания 12.

При проведении лабораторных исследований по определению микробиологических показателей в двустворчатых моллюсках (мидии, устрицы, гребешок и др.) живых в соответствии с ТР ТС 040/2016 следует контролировать:

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. *V. parahaemolyticus*
4. все ответы верны

Вариант задания 13.

При проведении лабораторных исследований по определению гигиенических показателей в мясе в соответствии с ТР ТС 021/2011 следует контролировать:

1. токсичные элементы
2. ГХЦГ
3. ДДТ и его метаболиты
4. все ответы верны

Вариант задания 14.

При проведении лабораторных исследований по определению гигиенических показателей на содержание тяжелых металлов в молоке коровьем сыром в соответствии с ТР ТС 021/2011 следует контролировать:

1. свинец
2. мышьяк
3. кадмий, ртуть
4. все ответы верны

Вариант задания 15.

При проведении лабораторных исследований по определению гигиенических показателей на содержание микотоксинов в молоке коровьем сыром в соответствии с ТР ТС 021/2011 следует контролировать:

1. афлотоксин М1
2. зеараленон
3. т-2 токсин
4. охратоксин А

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении лабораторных исследований в ходе технологического контроля тепловой обработки для оценки эффективности пастеризации НЕ используют метод:

1. фосфатная проба
2. метод определения пероксидазы
3. метод определения фосфатазы
4. реакция с 4-аминоантипирином

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод определения массовой доли жира целесообразно применять при осуществлении лабораторных исследований при проведении рутинного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

1. инструментальный экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора
2. кислотный метод
3. метод Сокслета
4. любой из указанных

Вариант задания 2.

Какой метод определения массовой доли сухих веществ наиболее целесообразно применять при осуществлении лабораторных исследований при проведении рутинного контроля полуфабрикатов?

1. высушивание навески
2. расчетный
3. инструментальный экспресс-методом с применением инфракрасного анализатора
4. любой из указанных

Вариант задания 3.

Укажите прибор, используемый для контроля качества санитарной обработки оборудования:

1. лактан
2. люминометр
3. люминоскоп
4. соматос

Вариант задания 4.

Какой тип спектрометрии можно применять для контроля бактериальной обсемененности молочного сырья в ходе лабораторных исследований его безопасности и качества?

1. люмениценцию
2. МАС-спектрометрию
3. ИК-спектрометрию
4. любой предложенный

Вариант задания 5.

С помощью какого прибора в ходе лабораторных исследований безопасности и качества продуктов питания животного происхождения можно определить качественную фальсификацию животных жиров растительными?

1. люминоскоп
2. люминометр
3. спектрометр
4. вискозиметр

Вариант задания 6.

При проведении лабораторных исследований безопасности сырья путем определения тяжелых металлов в мясе и мясных продуктах используют метод?

1. атомно-абсорбционная спектрометрия
2. атомно-эмиссионная спектрометрия
3. молекулярная спектроскопия
4. ЯМР

Вариант задания 7.

Какой показатель безопасности определяют методом атомно-эмиссионной спектрометрии?

1. массовую долю жира
2. антибиотики
3. содержание свинца
4. содержание пестицидов

Вариант задания 8.

С помощью какого метода проводят определение олова при оценке безопасности пищевых систем?

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектрометрией

Вариант задания 9.

С помощью какого метода проводят определение кадмия при оценке безопасности пищевых систем:

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектрометрией

Вариант задания 10.

С помощью какого прибора при оценке безопасности продуктов питания животного происхождения (молока) проводится определение тяжелых металлов?

1. спектрометр атомно-эмиссионный многоканальный
2. ИК-спектрофотометр с преобразователем Фурье
3. УЗ-анализатор
4. жидкостной хроматограф

Вариант задания 11.

Контроль какого технологического процесса целесообразно осуществлять с помощью поточного рефрактометра?

1. мембранное концентрирование
2. сквашивание
3. охлаждение
4. сушка

Вариант задания 12.

Контроль какого технологического процесса возможно осуществлять по изменению светопропускания пищевой системы?

1. созревание сливок
2. сквашивание
3. коагуляция
4. все варианты верны

Вариант задания 13.

Каким из перечисленных методов в ходе проведения лабораторного контроля определяют массовую долю сухих веществ в сыворотке?

1. рефрактометрическим
2. поляриметрическим
3. пикнометрическим
4. ареометрическим

Вариант задания 14.

Какова должна быть температура молока питьевого и напитков на его основе в ходе проведения лабораторного контроля готовой продукции при проведении органолептического анализа (определение запаха)?

1. (20 ± 2) °C
2. (30 ± 2) °C
3. (37 ± 2) °C
4. (45 ± 2) °C

Вариант задания 15.

С помощью какого прибора при проведении лабораторного контроля качества можно определить количество соматических клеток в молоке?

1. соматос
2. клевер
3. милкоскан
4. суперплемЭксперт

Вариант задания 16.

С помощью какого прибора при проведении лабораторного контроля качества можно определить массовую долю белка и жира в нормализованной смеси?

1. соматос
2. люминоскоп «Филин»
3. милкоскан
4. люминометр

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В ходе лабораторных исследований качества молока сырого контролируруемыми показателями являются:

1. кислотность
2. плотность
3. органолептические показатели
4. все варианты верны

Вариант задания 2.

В ходе лабораторных исследований качества готового продукта творога контролируемым показателем является:

1. кислотность

2. массовая доля белка
3. массовая доля влаги
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

В ходе лабораторных исследований качества готового продукта йогурта контролируемые показатели являются:

1. кислотность
2. массовая доля белка
3. фосфатаза или пероксидаза
4. все варианты верны

Вариант задания 4.

В ходе лабораторных исследований качества готового продукта йогурта контролируемые показатели являются:

1. массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка
2. кислотность
3. температура при выпуске с предприятия
4. все варианты верны

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Контролируемым микробиологическим показателем при производстве производственной закваски не является:

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. дрожжи и плесени
4. молочнокислые микроорганизмы

Вариант задания 2.

Для внутрипроизводственного контроля БГКП применяют среду:

1. Эндо
2. Кесслер
3. АЖФК
4. Кода

Вариант задания 3.

Эффективность пастеризации может считаться достаточной, если:

1. БГКП отсутствуют в 10 см³ молока и КМАФАнМ в 1 см³ не более 10⁴ клеток
2. БГКП отсутствуют в 10 см³ молока и КМАФАнМ в 1 см³ не более 10⁵ клеток
3. БГКП отсутствуют в 10 см³ молока и КМАФАнМ в 1 см³ не более 10³ клеток
4. БГКП отсутствуют в 10 см³ молока

Вариант задания 4.

Смывы при контроле чистоты спецодежды берут со 100 см²:

1. рукавов
2. передних пол и рукавов
3. передних пол
4. любого места спецодежды

Вариант задания 5.

Контроль патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл возможно проводить:

1. в микробиологической лаборатории предприятия
2. на заводе ни в коем случае нельзя (только в АИЛ)
3. соблюдая определенные условия безопасности в отдельном боксе
4. для внутривзаводского контроля в микробиологической лаборатории, готовые продукты с целью подтверждения соответствия в АИЛ

Вариант задания 6.

Какое время следует выдерживать открытыми чашки Петри при посеве воздуха производственных помещений?

1. 1 час
2. 30 минут
3. 15 минут
4. 5 минут

Вариант задания 7.

При проведении контроля качества санитарной обработки микробиологическим методом смывы с резервуаров большой емкости берут:

1. при помощи специальных приспособлений откуда смогли достать
2. удлиняют ручку пробника с соблюдением условий стерильности
3. со дна, залезая внутрь резервуара
4. только с наружной поверхности

Вариант задания 8.

При контроле хранения полуфабрикатов и готовой продукции в камерах хранения контролю подлежат параметры:

1. температура
2. влажность
3. температура и влажность
4. нет верного ответа

Вариант задания 9.

Контроль молочнокислых микроорганизмов, в т.ч. термофильного стрептококка возможно проводить:

1. в микробиологической лаборатории предприятия
2. на заводе ни в коем случае нельзя (только в АИЛ)
3. соблюдая определенные условия безопасности в отдельном боксе
4. нет верного ответа

Вариант задания 10.

Кисломолочные напитки на предприятиях контролируются по:

1. количеству молочнокислых микроорганизмов
2. количеству молочнокислых микроорганизмов и БГКП
3. количеству молочнокислых микроорганизмов, дрожжей и плесеней
4. количеству молочнокислых микроорганизмов, БГКП, у продуктов со сроком годности более 3 суток дополнительно количество дрожжей и плесеней

ПК-8 Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-8

Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Концентрирование белков обезжиренного молока и сыворотки с использованием биополимеров**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Физические, химические, биохимические, биотехнологические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Микробиологические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Международная классификация мяса (NOR, DFD, PSE, RSE).Общая технологическая схема производства колбасных изделий.Технология консервов. Характеристика основных технологических операций**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций.Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов.Технология мясных консервов**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы консервирования**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология переработки рыбы. Требования к сырью и материалам. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Виды и способы посола. Технология производства копченой рыбы**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Приемка и оценка качества сырья. Требования к молоку как сырью для выработки сыра. Показатели сыропригодности молока**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра. Факторы, определяющие видовые особенности сыров**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Ультразвуковые методы**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов. Виды и состав заквасок для кисломолочных продуктов**
- 17.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 18.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология творога**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для получения концентрата натурального казеина (КНК) из обезжиренного молока можно использовать:

1. тепловую денатурацию
2. бетта-галактозидазу

3. протосубтилин
4. яблочный пектин

Вариант задания 2.

Оптимальная концентрация пектина в смеси с обезжиренным молоком при биотехнологическом процессе разделения яблочным пектином составляет:

1. 6,5%
2. 1,5%
3. 0,65%
4. 0,3%

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Оптимальная температура коагуляции казеина в потоке на поточной линии:

1. 35-37 °С
2. 50-55 °С
3. 40-46 °С
4. 25-30 °С

Вариант задания 2.

В качестве коагулянта при производстве казеина НЕ может использоваться:

1. соляная кислота
2. молочная кислота
3. серная кислота
4. сквашенная сыворотка

Вариант задания 3.

При производстве пищевого казеина применяется:

1. кислотная коагуляция
2. термокислотная коагуляция
3. кислотно-сычужная коагуляция
4. тепловая денатурация в сочетании с кислотно-щелочным способом коагуляции

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите правильную последовательность операций при выработке кислосливочного масла методом сбивания с использованием длительного биологического созревания:

1. пастеризация сливок, охлаждение до 6-8 °С и физическое созревание, подогрев до 18-20 °С, внесение закваски, сквашивание сливок 4-5 час, сбивание сливок
2. пастеризация сливок, охлаждение до 18-20 °С, внесение закваски, сквашивание сливок, сбивание сливок
3. пастеризация сливок, охлаждение до 18-20 °С и физическое созревание, внесение закваски, сбивание сливок
4. пастеризация сливок, охлаждение до 4 °С для биологического созревания с внесением закваски, подогрев до 12 °С, сбивание сливок

Вариант задания 2.

Назовите правильную последовательность операций при выработке кислосливочного масла с использованием краткого биологического созревания:

1. пастеризация сливок, охлаждение до 18-20 °С, внесение закваски, сквашивание сливок, сбивание сливок
2. пастеризация сливок, охлаждение и физическое созревание, подогрев до температуры сбивания, внесение закваски, выдержка 30 мин, сбивание сливок
3. пастеризация сливок, охлаждение до 6-8 °С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок
4. пастеризация сливок, охлаждение до 30 °С, внесение закваски, физическое созревание, сбивание сливок

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Полный перечень нормируемых микробиологических показателей в сливочно-растительном спреде включает:

1. БГКП, КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, листерии, дрожжи и плесневые грибы
2. КМАФАнМ; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, листерии, дрожжи и плесневые грибы
3. БГКП; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, дрожжи и плесневые грибы
4. БГКП, КМАФАнМ; молочнокислые микроорганизмы, стафилококки, листерии, дрожжи

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации качество мясного сырья согласно международной классификации делится в соответствии с уровнем рН:

1. на мясо свежее, сомнительной свежести, не свежее
2. на мясо PSE, DFD
3. на мясо PSE, DFD, NOR
4. на мясо парное, охлажденное, мороженое

Вариант задания 2.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации температура варки колбасных изделий?

1. 70 – 80 °С до достижения в центре батона температуры 70 – 72 °С
2. 60 – 70 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 °С
3. 50 – 60 °С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 °С
4. 40 – 50 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 °С

Вариант задания 3.

Почему при производстве продуктов животного происхождения мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

1. повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса

2. происходит ускорение биохимических и физико-химических реакций при посоле
3. приводит к повышению концентрации соли в продукте
4. улучшается консистенция

Вариант задания 4.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации оптимальный режим хранения мясных консервов должен соответствовать:

1. 10 °С
2. 5-8 °С, влажность не выше 75 %
3. 1-5 °С, влажность не выше 75 %
4. 0 °С

Вариант задания 5.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при обвалке контролируют...

1. массу мяса после обвалки
2. массу костей после обвалки
3. массу мяса на кости
4. нормы выхода жилованного мяса по сортам

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации (производство колбасных изделий) в качестве жиросодержащего сырья используют

1. жир-сырец, свиной, бараний шпик, грудинку свиную, сливочное масло и маргарин
2. сливочное масло, маргарин, растительное масло
3. хребтовый, боковой шпик
4. шпик, снятый в области пашины

Вариант задания 2.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации порядкоопераций производства ливерной колбасы:

1. приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
2. приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
3. измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
4. приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Вариант задания 3.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации порядок операций производства паштетов:

- 1.зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка
- 2.зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- 3.промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- 4.варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

Вариант задания 4.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации порядок операций производства колбас:

- 1.посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 2.приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 3.подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
- 4.подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Вариант задания 5.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации температурный режим стерилизации консервов ...

- 1.98 °С
- 2.100 °С
- 3.113 °С
- 4.120 °С

Вариант задания 6.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %:

- 1.3-3,5
- 2.2-2,5
- 3.1-2,2
- 4.2-3

Вариант задания 7.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации порядок операций при производстве полукопченых колбас:

- 1.приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка
- 2.подготовка сырья обвалка, жиловка, извлечение мяса, посол, вторичное измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек, перевязка батонов, осадка, обжарка, варка, копчение и сушка.
- 3.приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, сушка

4.приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

Вариант задания 8.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации последовательность операций при производстве консервов:

1.порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

2.подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

3.подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

4.стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Ксероанабиоз проводится за счёт ...

1. тепловой стерилизации
2. концентрирования составных частей молока и добавления сахарозы
3. высушивания.
4. замораживания

Вариант задания 2.

Осмоанабиоз проводится за счёт ...

1. тепловой стерилизации
2. концентрирования составных частей молока и добавления сахарозы
3. высушивания.
4. замораживания

Вариант задания 3.

Активность воды равна ...

- 1.общему содержанию воды в среде за вычетом влаги, связанной с различными компонентами – белками, углеводами, липидами – посредством химических и физических связей
2. равна разнице между содержанием всех компонентов продукта за вычетом его сухих веществ
3. равна содержанию воды в продукте
4. разнице между содержанием молочных компонентов продукта за вычетом массовой доли жира продукта

Вариант задания 4.

Осмофильными называют микроорганизмы, способные развиваться ...

1. при низкой температуре
2. при низкой активности воды,
3. при высокой температуре
4. при отрицательной температуре

Вариант задания 5.

Принцип консервирования при выработке сгущенных молочных консервов с сахаром – это:

1. ксероанабиоз
2. осмоанабиоз
3. абиоз
4. анабиоз

Вариант задания 6.

Принцип консервирования при выработке сгущенных стерилизованных молочных консервов– это ...

1. ксероанабиоз
2. осмоанабиоз
3. абиоз
4. анабиоз

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сгущение – это ...

1. разделение молока на сливки и обезжиренное молоко по действием центробежной силы
2. удаление свободной влаги из молочной смеси без нарушения ее текучести
3. дробление жировых шариков с целью предотвращения отстоя молочного жира
4. удаление влаги с поверхности высушиваемого материала при его соприкосновении с нагретым воздухом или нагретой поверхностью

Вариант задания 2.

Сушка – это ...

1. удаление влаги с поверхности высушиваемого материала при его соприкосновении с нагретым воздухом или нагретой поверхностью
2. удаление свободной влаги из молочной смеси без нарушения ее текучести
3. дробление жировых шариков с целью предотвращения отстоя молочного жира
4. разделение молока на сливки и обезжиренное молоко по действием центробежной силы

Вариант задания 3.

Одностадийная сушка – это ...

1. удаление влаги до требуемой массовой доли сухих веществ в распылительной сушилке
2. высушивание тонкого слоя при сушке на нагретой поверхности
3. удаление влаги до требуемой массовой доли сухих веществ в распылительной сушилке и с использованием кипящего слоя
4. удаление влаги с поверхности высушиваемого материала при его соприкосновении с нагретым воздухом или нагретой поверхностью

Вариант задания 4.

При выработке консервов молокосодержащих сгущенных с сахаром вареных проводят операцию гидролиз лактозы целью:

1. получения продукта с однородной консистенцией
2. сокращения длительности процесса тепловой обработки для получения характерного вкуса и цвета вареного сгущенного молока
3. предотвращения отстоя молочного жира.
4. 1 и 2 ответы

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите содержание молочнокислых бактерий в кисломолочных продуктах, обогащенных пробиотической микрофлорой, на конец их срока годности:

1. не менее 10^6 КОЕ/см³ (г)
2. не менее 10^7 КОЕ/см³ (г)
3. не менее 10^8 КОЕ/см³ (г)
4. не менее 10^5 КОЕ/см³ (г)

Вариант задания 2.

Выберите виды микроорганизмов, используемых в составе заквасочной микрофлоры для кисломолочного продукта «Бифилайф»:

1. Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium adolescentis, Bifidobacterium breve и Bifidobacterium infantis, Streptococcus thermophilus
2. Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium longum, Lactobacillus acidophilus
3. Bifidobacterium bifidum, Bifidobacterium longum, Bifidobacterium adolescentis, Bifidobacterium breve и Bifidobacterium infantis
4. Bifidobacterium infantis, Acetobacter subsp. aceti; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

Вариант задания 3.

Укажите содержание молочнокислых бактерий в кисломолочных продуктах, обогащенных пробиотической микрофлорой, в продуктах на конец их срока годности:

1. не менее 10^6 КОЕ/см³ (г)
2. не менее 10^7 КОЕ/см³ (г)
3. не менее 10^8 КОЕ/см³ (г)
4. не менее 10^5 КОЕ/см³ (г)

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите допустимый размер кристаллов льда в мороженом:

1. 1-2 мкм
2. 20-55 мкм
3. 200-550 мкм
4. 80-100 мкм

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации по характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

1. хрящевые и костистые
2. хрящевые и хрящекостные
3. хрящекостные и круглоротые
4. круглоротые и хрящевые

Вариант задания 2.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации наилучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств это:

1. смесь льда и соли
2. чешуйчатый или снежный лёд
3. естественный лёд
4. смесь льда и соль с антисептиком

Вариант задания 3.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания:

1. от -6 до -8 °С
2. от -10 до -18 °С
3. от -25 до -35 °С
4. от -19 до -25 °С

Вариант задания 4.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при маринованном посоле используют следующие компоненты смеси:

1. соль, уксусная кислота, нитрат натрия
2. соль, сахар, бензойнокислый натрий
3. соль, сахар, пряности, уксусную кислоту
4. соль, сахар, лавровый лист

Вариант задания 5.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации в зависимости от температуры различают копчение:

1. горячее
2. охлажденное
3. теплое
4. предельное

Вариант задания 6.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при использовании смешанного посола рыбы:

1. рыбу заливают водой и натирают солью
2. рыбу натирают солью и заливают тузлуком

3.рыбу заливают раствором поваренной соли

4.рыбу натирают солью, а затем отмачивают

Вариант задания 7.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации для производства сушеной рыбы используют:

1.рыбу тощую, жирную и маложирную

2.рыбу тощую, маложирную соленую и несоленую

3.рыбу тощую, жирную соленую

4.рыбу жирную, среднежирную несоленую

Вариант задания 8.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации содержание поваренной соли в рыбе горячего копчения должно быть:

1.1,5-3,0 %

2.9-12 %

3.0,5-1,0%

4.4,0 – 7,0 %

Вариант задания 9.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре:

1.98°C

2.100°C

3.113°C

4.120°C

Вариант задания 10.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим хранения рыбы полугорячего копчения должен быть:

1.от -2 до -3 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

2.от -3 до -6 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

3.от +3 до +6 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

4.от -6 до +12 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

Вариант задания 11.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим хранения рыбных пресервов должен быть:

1.от 0 до -8 °С и относительной влажности воздуха 75%

2.от -8 до -12 °С и относительной влажности воздуха 80%

3.от +2 до +8 °С и относительной влажности воздуха 75%

4.от +8 до +10 °С и относительной влажности воздуха 85%

Вариант задания 12.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической

документации содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения 1 сорта должно быть:

1. 1-5%
2. 5-10%
3. 11-13%
4. 14-16%

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации массовая доля жира при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %
2. не менее 2,9 %
3. не менее 4,0 %.
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 2.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации массовая доля белка при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %
2. не менее 2,8 %
3. не менее 4,0 %
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 3.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

1. бродильная проба
2. сычужная проба
3. проба на редуктазу
4. проба на фосфатазу

Вариант задания 4.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

1. I, II класс
2. II, III класс
3. II, III, IV класс
4. III класс

Вариант задания 5.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

1. не более 13000
2. не более 300
3. не более 23000
4. не более 2500

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим пастеризации молока в сыроделии:

1. 92 °С с выдержкой 2-8 мин
2. 72 °С с выдержкой 20-25 с
3. 86 °С с выдержкой 10-15 мин
4. 65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 2.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим термизации молока при производстве сыра:

1. температура 63-67 °С с выдержкой от 20 до 25 с
2. температура 45-55 °С с выдержкой от 20 до 25 с
3. температура 73-75 °С с выдержкой от 20 до 25 с
4. температура 63-67 °С с выдержкой от 1 до 2 ч

Вариант задания 3.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при производстве сыра гомогенизация:

1. является обязательной операцией при производстве всех видов сыров
2. не применяется ни для каких видов сыров
3. применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра
4. применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания

Вариант задания 4.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения (сыр) на соответствие требованиям технологической документации азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

1. 10-20 г безводной соли на 100 кг молока
2. 400 г безводной соли на 100 кг молока
3. 0,5 г безводной соли на 100 кг молока
4. 50 г безводной соли на 1000 кг молока

Вариант задания 5.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения (производство сыра) на соответствие требованиям технологической документации с какой целью вносится хлористый кальций?

- 1.увеличение растворимого кальция в молоке
- 2.увеличение нерастворимого кальция в молоке
- 3.активизировать молочнокислое брожение
- 4.предупредить появление горького вкуса в сыре

Вариант задания 6.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения (производство сыра) на соответствие требованиям технологической документации цель созревания молока:

- 1.снизить окислительно-восстановительный потенциал
- 2.повысить окислительно-восстановительный потенциал
- 3.перевести часть солей кальция в нерастворимое состояние
- 4.предотвратить развитие микрофлоры

Вариант задания 7.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации какой режим пастеризации применяется при производстве мягких сычужных сыров?

- 1.76-80 °C с выдержкой 20-25 с
- 2.72-74 °C с выдержкой 20-25 с
- 3.72-74 °C без выдержки
- 4.65-70 °C с выдержкой 20-25 с

Вариант задания 8.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации температура плавления при производстве плавленого сыра:

- 1.75-95 °C
- 2.65-70 °C
- 3.55-60 °C
- 4.115-130 °C

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении контроля технологических операций (входного контроля) следует учитывать, что изменения скорости УЗ-колебаний происходит в зависимости от массовых долей:

1. лактозы и жира
2. жира и СОМО
3. минеральных веществ и жира
4. жира и воды

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении контроля технологических процессов (входного контроля), термоустойчивость молока определяют по:

1. температурной пробе
2. алкогольной пробе
3. замораживание
4. кипячением

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите состав закваски для сметаны:

1. термофильный молочнокислый стрептококк с добавлением или без добавления болгарской палочки
2. термофильный молочнокислый стрептококк и ацидофильная палочка
3. лактококки и термофильный молочнокислый стрептококк
4. болгарская палочка

Вариант задания 2.

Укажите состав закваски, рекомендуемый для производства творога ускоренным способом:

1. лактококки и ацидофильная палочка
2. термофильные молочнокислые стрептококки и болгарская палочка
3. лактококки, термофильные молочнокислые стрептококки и болгарская палочка
4. лактококки и термофильные молочнокислые стрептококки

17. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите правильную последовательность проведения технологических операций при производстве закаленного мороженого:

1. пастеризация, охлаждение, фризирование, упаковывание, закаливание
2. охлаждение, пастеризация, фризирование, упаковывание, закаливание
3. пастеризация, охлаждение, фризирование, закаливание, упаковывание
4. пастеризация, охлаждение, упаковывание, фризирование, закаливание

Вариант задания 2.

Назовите температуру закаленного мороженого:

1. минус 18 °С
2. минус 12 °С
3. минус 8 °С
4. минус 10 °С

18. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При каком способе производства творога рекомендуется проводить гомогенизацию молока?

1. при выработке на линии Я9-ОПТ
2. при выработке в творожных ваннах
3. при всех способах производства творога
4. при выработке творога на поточно-механизированных линиях с использованием ванн-сеток

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-8

Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**

2.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация и обратный осмос. Сущность процессов**

3.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы контроль качества выполнения общих технологических операций производства продуктов питания животного происхождения**

4.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**

6.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**

7.Содержательный элемент (дескриптор): **Продукты с улучшенными потребительскими свойствами**

8.Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**

9.Содержательный элемент (дескриптор): **Контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения**

10.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы контроля качества производства продуктов питания животного происхождения**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

С точки зрения контроля качества казеина, промывка казеинового зерна НЕ влияет:

1. на содержание жира в готовом продукте
2. на содержание золы в готовом продукте
3. на растворимость готового продукта
4. на кислотность готового продукта

Вариант задания 2.

С точки зрения контроля качества казеина, промывка казеинового зерна является:

1. обязательной операцией
2. необязательна
3. проводится только в случае повышенной кислотности
4. проводится только в случае получения крупного зерна

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При ультрафльтрации пахты в концентрат НЕ переходит:

1. фосфолипиды

2. казеин
3. сывороточные белки
4. лактоза

Вариант задания 2.

Оптимальное давление при обратноосмотическом концентрировании молочного сырья:

1. 0,3-0,6 МПа
2. 3-6 МПа
3. 10 МПа
4. 0,1-0,2 МПа

Вариант задания 3.

Микрофльтрация сыворотки – это альтернатива традиционному процессу:

1. тепловой обработке
2. дезодорации
3. раскислению
4. сепарированию

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Рекомендуемый режим хранения сливочного масла на заводе при относительной влажности воздуха не менее 85%:

1. $(3 \pm 2)^{\circ}\text{C}$
2. минус $(6 \pm 3)^{\circ}\text{C}$
3. минус $(16 \pm 2)^{\circ}\text{C}$
4. минус 25°C

Вариант задания 2.

Режим тепловой обработки сливок при производстве Вологодского масла:

1. $80-85^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 15-20 мин
2. $93-98^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 10 мин. или 105°C без выдержки
3. $85-105^{\circ}\text{C}$ без выдержки
4. $85-90$ с выдержкой 30 мин

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Внедрение «прямой» фасовки в автоматизированную линию по производству масла способствует:

1. снижению бактериальной обсемененности масла
2. сокращению затрат ручного труда при фасовке масла
3. формированию однородной пластичной консистенции за счет стабилизации структуры масла в трубе «покоя»
4. все ответы правильные

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической

документации к молоку коровьему сырому при выработке сухого молока, сгущенного стерилизованного молока и сухих продуктов для детского питания при производстве молочных консервов предъявляются следующие требования по титруемой кислотности:

1. 16-19 °Т
2. 16-21 °Т
3. 18-21 °Т
4. не более 21 °Т

Вариант задания 2.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации к молоку коровьему сырому при производстве молочных консервов предъявляются следующие требования по термоустойчивости:

1. не ниже II
2. не ниже III
3. не ниже IV
4. не ниже I

Вариант задания 3.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим пастеризации молока при производстве молочных консервов:

1. не менее 90°С
2. 72 °С с выдержкой 20-25 с
3. 86 °С с выдержкой 10-15 мин
4. 65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 4.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации режим пастеризации молочной сыворотки при производстве молочных консервов:

1. не менее 90°С
2. (70±2)°С, с выдержкой 15 с
3. 86 °С с выдержкой 10-15 мин
4. 65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 5.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации сгущение сыворотки в циркуляционных объемных двухкорпусных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ при производстве молочных консервов:

1. 30 %
2. 70%
3. 42%
4. 50%

Вариант задания 6.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации сгущение обезжиренного молока в циркуляционных объемных двухкорпусных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ при производстве молочных консервов:

1. 30 %
2. 70%
3. 42%
4. 50%

Вариант задания 7.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации сгущение обезжиренного молока в пленочных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ при производстве молочных консервов:

1. 48-50 %
2. 70%
3. 42%
4. 50%

Вариант задания 8.

При контроле технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации сгущение цельного молока в пленочных вакуум-выпарных аппаратах проводят до содержания сухих веществ при производстве молочных консервов:

1. 48-50 %
2. 70%
3. 42%
4. 50-55 %

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Какой метод контроля используется при определении количества бифидобактерий при производстве пробиотических кисломолочных продуктов:

1. высеv продукта на питательную среду КМАФАнМ
2. высеv продукта на среду Эндо
3. высеv продукта на среду Кеслер
4. высеv продукта на агаризованную питательную среду

Вариант задания 2.

Контроль содержания белка в функциональном продукте позволяет охарактеризовать продукт «с высоким содержанием белка». Какие при этом должны выполняться условия:

1. если, по крайней мере, 12% энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком при условии, что количество белка на 100 г/см³ составляет не менее 5 % от суточной потребности в белке
2. если, по крайней мере, 20 % энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком
3. если, 99 % энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком

4. если, по крайней мере, 10% энергетической ценности пищевого продукта обеспечивается белком

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1

Какому продукту соответствует органолептическая оценка: текучий вязкий молокосодержащий сквашенный продукт с массовой долей влаги от 40 до 80 %, изготавливаемый с добавлением пряностей и/или солений, и/или острых, сладких, кислых, кисло-сладких продуктов – это:

1. желе
2. крем
3. паста
4. соус

Вариант задания 2.

Какому продукту соответствует органолептическая оценка: взбитый, сохраняющий структуру молокосодержащий сквашенный продукт – это:

1. коктейль
2. суфле
3. мусс
4. кисель

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении технологического контроля операции сгущения и при проведении выходного контроля готового продукта, для определения вязкости сгущенных молочных консервов рекомендуется использовать:

1. вискозиметр Гепплера
2. ротационный вискозиметр
3. капиллярный вискозиметр
4. все указанные

Вариант задания 2.

При осуществлении технологического контроля тепловой обработки для оценки эффективности пастеризации НЕ используют метод:

1. фосфатная проба
2. метод определения пероксидазы
3. метод определения фосфатазы
4. реакция с 4-аминоантипирином

Вариант задания 3.

При осуществлении контроля и оценке качества сырого молока в приемной лаборатории предприятия массовую долю жира определяют:

1. кислотным методом
2. турбидиметрическим методом
3. экстракционным методом
4. методом ГЖХ

Вариант задания 4.

При осуществлении контроля качества молока и молочных продуктов путем определения массовой доли белка в качестве арбитражного используют метод:

1. формольного титрования
2. колориметрический
3. Кьельдаля
4. рефрактометрический

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах.

1. $t = (85 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-8$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 15-20$ с
4. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 2.

Назовите температуру закаленного мороженого:

1. минус 18°C
2. минус 12°C
3. минус 8°C
4. минус 10°C

Вариант задания 3.

Укажите режим биологического созревания при производстве кефира:

1. $t = (14-16)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 9-12$ ч
2. $t = (4-6)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 4.

Назовите режим сквашивания при производстве йогурта:

1. $t = (20-22)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-12$ ч
2. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
3. $t = (30-35)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 3-4$ ч
4. $t = (40-42)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 1-2$ ч

Вариант задания 5.

Укажите режим ультравысокотемпературной обработки молока:

1. $t = 135-140^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-5$ с
2. $t = 110-115^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-5$ с
3. $t = 110-115^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 20-30$ мин.
4. $t = 135-140^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин

Вариант задания 6.

Укажите режим гомогенизации смеси для пломбира:

1. 7-9 МПа
2. 12,5-15 МПа

3. 10-12,5 МПа

4. 15-17,5 МПа

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите температуру закаленного мороженого:

1. минус 18 °С

2. минус 12 °С

3. минус 8 °С

4. минус 10 °С

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-8

Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**

2.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофльтрация, ультрафльтрация, нанофльтрация и обратный осмос. Сущность процессов**

3.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов при производстве продуктов питания животного происхождения**

4.Содержательный элемент (дескриптор): **Оценка качества колбасных изделий и мясных полуфабрикатов**

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**

6.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**

7.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**

8.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология производства вяленой, сушеной и копченой рыбы. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Производство рыбных пресервов и консервов. Требования к сырью и материалам. Оценка качества продуктов из рыбы**

9.Содержательный элемент (дескриптор): **Приемка и оценка качества сырья. Требования к молоку как сырью для выработки сыра. Показатели сыропригодности молока**

10.Содержательный элемент (дескриптор): **Аналитические методы исследования**

11.Содержательный элемент (дескриптор): **Ультразвуковые методы**

12.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы контроля качества производства продуктов питания животного происхождения**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод лабораторного контроля используют для определения массовой доли влаги в казеине:

1. лиофильная сушка

2. методом высушивания на приборе Чижовой

3. ускоренная сушка

4. вакуум-сушка

Вариант задания 2.

Какой метод лабораторного контроля используют для определения массовой доли жира в казеине:

1. кислотным методом
2. экспресс-метод ультразвукового анализа
3. оптический метод
4. ИК-спектроскопии

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод лабораторного контроля используется для определения кислотности концентрата пахты?

1. экспресс-метод
2. потенциометрический
3. с применением индикатора фенолфталеина
4. метод определения предельной кислотности молока

Вариант задания 2.

Удельная проницаемость ультрафильтрационных мембран, это:

1. пропускная способность
2. задерживающая способность
3. разделяющая способность
4. фактор концентрирования

Вариант задания 3.

Селективность ультрафильтрационных мембран - это:

1. пропускная способность мембран
2. задерживающая способность мембран
3. разделяющая способность мембран
3. диализ компонентов раствора через полупроницаемую перегородку

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой образец сырого молока, произведенного в Вологодской обл., можно направить на выработку Вологодского масла:

1. кислотность -18°T , бактериальная обсемененностью $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г, количество соматических клеток 500 тыс./см^3 , вкус и запах- 4 балла
2. кислотность -16°T , бактериальная обсемененностью $3 \cdot 10^6$ КОЕ/г, количество соматических клеток 300 тыс./см^3 , вкус и запах- 5 баллов
3. кислотность -17°T , бактериальная обсемененностью $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г, количество соматических клеток 400 тыс./см^3 , вкус и запах- 4 балла
4. кислотность -16°T , бактериальная обсемененностью $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г, количество соматических клеток 200 тыс./см^3 , вкус и запах- 5 баллов

Вариант задания 2.

Для выработки масляных паст используют следующее жировое сырье:

1. заменители молочного жира
2. высокожирные сливки

- 3.спреды
- 4.топленые смеси

Вариант задания 3.

Какой продукт по физико-химическим показателям можно идентифицировать как Вологодское масло:

- 1.массовая доля жира 82,5%, массовая доля влаги 16%, титруемая кислотность молочной плазмы – 22⁰Т, кислотность жировой фазы 2,0⁰К
- 2.массовая доля жира 82,5%, массовая доля влаги 16%, титруемая кислотность молочной плазмы – 26⁰Т, кислотность жировой фазы 2,0⁰К
- 3.массовая доля жира 81,5%, массовая доля соли -1%, массовая доля влаги 16%, титруемая кислотность молочной плазмы – 20⁰Т, кислотность жировой фазы 2,5⁰К
- 4.массовая доля жира 81,5%, массовая доля влаги 17%, титруемая кислотность молочной плазмы – 22⁰Т, кислотность жировой фазы 2,0⁰К

Вариант задания 4.

Выберите полную характеристику вкуса и аромата Вологодского масла:

- 1.ярко выраженный запах сливок, подвергнутых высокотемпературной пастеризации
- 2.выраженный сливочный с приятным гармоничным «ореховым» привкусом различной выраженности и запахом сливок, подвергнутых высокотемпературной пастеризации
- 3.чистый сливочный вкус, без посторонних запахов, с «ореховым» привкусом
- 4.в представленных вариантах нет правильной характеристики

Вариант задания 5.

Для кисло-сливочного масла нормируется показатель кислотности плазмы:

- 1.не более 70⁰Т
- 2.от 70 до 100⁰ Т
- 3.не более 26⁰Т
- 4.от 26 до 55⁰ Т

Вариант задания 6.

Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира 40%, содержащий более 50% молочного жира в жировой фазе идентифицируется как:

- 1.растительно-сливочный спред
- 2.сливочно-растительный спред
- 3.растительно-жировой спред
- 4.заменитель молочного жира

Вариант задания 7.

Сливочно-растительный спред–это:

- 1.молочный продукт
- 2.заменитель молочного жира
- 3.молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира
- 4.молочный составной продукт

Вариант задания 8.

Сливочное масло - это:

- 1.продукт переработки молока концентрированный
- 2.молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе
- 3.продукт переработки молока сгущенный
- 4.молокосодержащий продукт на эмульсионной жировой основе

Вариант задания 9.

Вологодское масло отличается от Традиционного по следующим показателям:

1. по массовой доле СОМО
2. по массовой доле жира
3. по характеристике вкуса и запаха
4. по массовой доле влаги

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении лабораторного контроля качества колбасных изделий на содержание поваренной соли методом титрования используют следующие реактивы:

1. 0.05 н раствор AgNO_3 ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
2. 0.01н раствор AgNO_3 ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
3. 0.1 н раствор NaOH ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
4. 0.1 н раствор AgNO_3

Вариант задания 2.

При проведении лабораторного контроля качества сырокопченых, полукопченых и вареных колбас высшего сорта на присутствие в составе продукта крахмала (качественная реакция) используют:

1. раствор Люголя
2. 10%-ный раствор K_2CrO_4
3. раствор фенолфталеина
4. раствор метиленового голубого

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что определяют выдерживая банки со сгущенным стерилизованным молоком в термостате $t=37^\circ\text{C}$ в течение 3-5 суток?

1. герметичность металлических банок
2. массовую долю влаги
3. соответствие требованиям промышленной стерильности
4. содержание сухого обезжиренного молочного остатка

Вариант задания 2.

Под промышленной стерильностью консервов понимают состояние, при котором в продукте могут присутствовать:

1. микроорганизмы, не способные развиваться и вызывать порчу при регламентируемых условиях хранения
2. неспорообразующие микроорганизмы
3. возбудители порчи продукта
4. плесневые грибы

Вариант задания 3.

Какое технологическое свойство сырого молока контролируют при отборе его для выработки молочных консервов:

1. дисперсность жировых шариков
2. термоустойчивость
3. сычужную свертываемость
4. дисперсность жировых шариков и дисперсность жировых шариков

Вариант задания 4.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при лабораторном контроле качества молока для выработки молочных консервов определяют с использованием пробы:

1. алкогольной
2. сычужно-бродильной
3. фосфатазной
4. пробы на кипячение

Вариант задания 5.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при лабораторном контроле качества сухих молочных консервов на способность к растворению определяют с использованием пробы:

1. индекс растворимости
2. группа чистоты
3. алкогольной
4. пробы на кипячение

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой метод лабораторного контроля используют для определения массовой доли белка в пробиотическом кисломолочном продукте без наполнителя?

1. метод формольного титрования
2. метод Кьельдаля
3. колориметрический метод
4. метод высушивания

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как определить взбитость мороженого?

1. визуально
2. отношением веса определенного объема смеси мороженого к весу того же объема мороженого
3. отношением разности веса определенного объема смеси мороженого к весу того же объема мороженого
4. используя измерительные приборы

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении лабораторного контроля качества соленой и копченой рыбы на содержание поваренной соли методом титрования используют следующие реактивы:

1. 0.05 н раствор AgNO_3 ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
2. 0.01н раствор AgNO_3 ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
3. 0.1 н раствор NaOH ; 10%-ный раствор K_2CrO_4
4. 0.1 н раствор AgNO_3

Вариант задания 2.

При проведении лабораторного контроля качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:

- 1.консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки
- 2.внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции
- 3.внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции
- 4.запаху, способу обработки, вкусу, консистенции

Вариант задания 3.

При проведении лабораторного контроля качества по содержанию соли рыбу подразделяют на:

- 1.слабосоленая, соленая, крепкосоленая
- 2.слабосоленая, среднесоленая и крепкосоленая
- 3.недосоленая, соленая, пересоленая
- 4.среднесоленая, соленая, крепкосоленая

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при лабораторном контроле качества сыропригодность молока определяют с использованием пробы:

1. алкогольной
2. сычужно-бродильной
3. фосфатазной
4. пробы на кипячение

Вариант задания 2.

При осуществлении контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической документации при лабораторном контроле качества и безопасности сырья по микробиологическим показателям сырое молоко для производства сыра должно соответствовать следующим требованиям:

- 1.уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе - I, II класс
- 2.уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе - I, II, III класс
- 3.данный показатель не нормируется
- 4.уровень бактериальной обсемененности по редуцтазной пробе – III, IV класс

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении входного контроля молока сырого лаборанты приемной лаборатории установили у него отклонение по качеству и безопасности в связи с наличием антибиотиков. Допустимо ли принять такое молоко на переработку?

Вариант задания 2.

Установите соответствие между показателями молока и методами их определения:

1. кислотность	А. титриметрический
----------------	---------------------

2. плотность	Б. ареометрический
3. термоустойчивость	В. алкогольная проба
4. температура	Г. термометрический

-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вариант задания 3.

Укажите арбитражный метод определения массовой доли влаги в молоке и жидких молочных продуктах: _____

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При осуществлении контроля качества (определение массовых долей нутриентов) УЗ-анализаторы применяются для исследования:

1. молока и нормализованных смесей
2. творога и творожных продуктов
3. масла
4. кисломолочных напитков

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Перечислите показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность
2. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
3. органолептические показатели, кислотность
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

Вариант задания 2.

Как определяется эффективность пастеризации при производстве пастеризованного молока:

1. проба на фосфатазу или пероксидазу
2. сычужно-бродильная проба
3. бродильной проба
4. проба на липазу и протеиназу

Вариант задания 3.

При производстве стерилизованного молока сырье дополнительно контролируется по:

1. алкогольной пробе
2. сычужно-бродильной пробе
3. бродильной пробе
4. пробе на кипячение

ПК-9 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. на автоматизированных линиях

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-9 Демонстрирует знания по проведению стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Методологические основы управления качеством**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При внедрении системы управления качеством нужно помнить - идея, что большая часть дефектов закладывается на стадии разработки, относится к фазе:

1. контроля
2. планирования
3. отбраковки вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. управления

Вариант задания 3.

При внедрении системы управления качеством нужно помнить, что программа Деминга базируется на трех прагматических:

1. теориях
2. примерах
3. аксиомах
4. гипотезах

Вариант задания 4.

При внедрении системы управления качеством нужно использовать контрольные карты, предложенные:

1. Шухартом
2. Фордом
3. Демингом
4. Исикавой

Вариант задания 5.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - Фаза контроля качества появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы

4. 70-е годы

Вариант задания 6.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - Фаза управления качеством появилась в 20 веке в:

1. 50-е годы
2. 80-е годы
3. 20-е годы
4. 70-е годы

Вариант задания 7.

При внедрении системы управления качеством нужно использовать принцип «триад качества» созданный:

1. Джураном
2. Кросби
3. Демингом
4. Исикавой

Вариант задания 8.

При внедрении системы управления качеством нужно использовать статистические методы, применение которых впервые прозвучало в фазе:

1. контроля качества
2. планирования качества
3. управления качеством
4. отбраковки

Вариант задания 9.

При внедрении системы управления качеством создание службы технического контроля требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества
3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 10.

При внедрении системы управления качеством увеличить выход годных изделий в технологических процессах требует фаза:

1. отбраковки
2. планирования качества
3. управления качеством
4. контроля качества

Вариант задания 11.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать, что службу технического контроля создал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 12.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать, что принцип постоянного улучшения качества разработал:

1. Шухарт
2. Форд
3. Деминг
4. Исикава

Вариант задания 13.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать, что Прекратить зависимость от инспекции, сплошного контроля предложил:

1. Шухарт
2. Джуран
3. Деминг
4. Кросби

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать сколько этапов включает процесс разработки системы ХАССП?

1. десять
2. двенадцать
3. семь
4. восемь

Вариант задания 2.

При проведении стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет:

1. работник на рабочем месте
2. весь коллектив предприятия
3. руководство организации
4. тот, кто виноват

Вариант задания 3.

При проведении стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что группа ХАССП несет ответственность за:

1. разработку системы ХАССП
2. разработку и внедрение системы ХАССП
3. разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии
4. поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии

Вариант задания 4.

При проведении стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области:

1. технологии управления качеством
2. обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

3. технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию
4. в части нормативных и технических документов на продукцию

Вариант задания 5.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - какой вид опасности представляют грызуны?

1. экологический
2. химический
3. физический
4. биологический

Вариант задания 6.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать какая точка является критической контрольной?

1. точка забора проб
2. место проявления опасных факторов, в которых происходит их идентификация или устранение
3. место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском
4. система анализа риска, способная управлять проблемами безопасности в процессе производства

Вариант задания 7.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - какие этапы из перечисленных относятся к концепции ХАССП?

1. разработка политики в области безопасности пищевой продукции
2. определение требований потребителей к продукции
3. менеджмент процессов
4. обеспечение наличия ресурсов, необходимых для системы менеджмента качества

Вариант задания 8.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать какие процессы охватывает система ХАССП?

1. материальные, связанные с производством
2. управленческие
3. информационные
4. экономические

Вариант задания 9.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать какие из перечисленных принципов относятся к системе ХАССП?

1. разработка корректирующих действий
2. вовлечение персонала
3. системный подход к менеджменту
4. постоянное улучшение

Вариант задания 10.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать какое количество принципов положено в основу системы ХАССП?

1. восемь
2. семь

3. шесть
4. десять

Вариант задания 11.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать из скольких шагов состоит метод «Дерево принятия решений» для определения критических контрольных точек по ГОС Р 51705.1-2001:

1. шести
2. пяти
3. четырех
4. трех

Вариант задания 12.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать система ХАССП определяет понятие «риск» как:

1. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
2. вероятность реализации опасного фактора
3. опасный фактор
4. потенциальный источник вреда здоровью человека

Вариант задания 13.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать система ХАССП определяет понятие «допустимый риск» как:

1. риск, приемлемый для потребителя
2. вид опасности с конкретными признаками
3. потенциальный источник вреда здоровью человека
4. любой вид риска

Вариант задания 14.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - какой вид опасности представляют аллергены?

1. экологический
2. химический
3. физический
4. биологический

Вариант задания 15.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать - какой вид опасности представляют остатки упаковочных материалов?

1. экологический
2. химический
3. физический
4. биологический

Вариант задания 16.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать система ХАССП впервые появилась для обеспечения безопасности продуктов для:

1. беременных
2. кормящих матерей

2. диабетического питания
3. детей
4. космонавтов

Вариант задания 17.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать Какие страны участвовали в разработке единого международного стандарта производства пищевых продуктов IFS (International Food Standard):

1. Германия и Франция
2. США и Канада
3. Германия и Англия
4. США и Англия

Вариант задания 18.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать на каких принципах основан стандарт IFS (International Food Standard)?

1. ISO 9001 и HACCP
2. ISO 9001
3. ISO 22000
4. HACCP

Вариант задания 19.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать на что ориентирован стандарт IFS (International Food Standard)?

1. обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции
2. обеспечение безопасности пищевой продукции
3. обеспечение безопасности упаковки
4. обеспечение безопасности продукции в процессе производства и перевозки

Вариант задания 20.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать какая страна была инициатором разработки стандарта BRS:

1. Германия
2. США
3. Англия
4. Канада

Вариант задания 21.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать С какой целью был разработан стандарт BRS чтобы?

1. помочь ритейлерам и производителям продукции выпускать на рынок безопасные продукты питания стабильного качества
2. продукция всегда была безопасной
3. продукция всегда была качественной
4. производитель выпускал качественную продукцию

Вариант задания 22.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать что такое FSSC 22000:

1. международный стандарт по безопасности пищевой продукции
2. международный стандарт по менеджменту качества

3. международный стандарт по экологической безопасности
4. международный стандарт по сертификации системы безопасности пищевых продуктов

Вариант задания 23.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать на чем основана схема сертификации в FSSC 22000:

1. ISO 9000
2. ISO 22000 и ISO 9000
3. ISO 22000
4. ISO 22000 и ISO/TS 22002-1

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-9}

Проводит анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества в пищевой промышленности (стандарты ИСО серии 9000)**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Российский и зарубежный опыт управления качеством. Стимулирование деятельности по совершенствованию качества**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия
2. устранения причины потенциального несоответствия
- 3.устранения причины обнаруженного несоответствия
- 4.утилизации несоответствующей продукции

Вариант задания 2.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия
2. устранения причины потенциального несоответствия
3. утилизации несоответствующей продукции
- 4.снижения градации несоответствующей продукции

Вариант задания 3.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены

2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены
3. подтверждение соответствия продукции
4. оценивание соответствия путем наблюдения

Вариант задания 4.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - валидация означает:

1. деятельность, предпринимаемую для установления пригодности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены
3. подтверждение соответствия продукции
4. подтверждение соответствия продукции

Вариант задания 5.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - процесс управления качеством представляет собой:

1. совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы
2. проект скоординированной деятельности
3. связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами
4. совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством

Вариант задания 6.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - коррекция означает:

1. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия
2. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия
3. утилизацию
4. изменение градации несоответствующей продукции

Вариант задания 7.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какой документ определяет общие направления деятельности организации в области качества?

1. план качества
2. руководство по качеству
3. политика в области качества
4. бухгалтерский отчет

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - что относится к одному из принципов системы БИП?

1. непосредственный исполнитель несет полную ответственность за качество выполняемой работы БИП
2. допускаются какие-либо отступлений от требований технической, технологической или другой документации СБТ
3. разрешается оформлять временные разрешения на сдачу ОТК продукции, изготовленной с отступлением от требований документации
4. допускается составление ведомостей дефектов работниками ОТК при приеме продукции

Вариант задания 2.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - «Движение за бездефектную продукцию» возникло в:

1. СССР
2. Италии
3. Франции
4. Греции

Вариант задания 3.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - «Комплексные системы управления качеством» были созданы в:

1. СССР
2. США
3. Франции
4. Индии

Вариант задания 4.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Что явилось основным фактором высокой эффективности Японской системы управления качеством?

1. статистические методы контроля
2. государственное регулирование качества
3. внутрифирменный контроль качества
4. система «Канбан»

Вариант задания 5.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Сколько уровней включает модель управления качеством Фейгенбаума?

1. три

2. пять
3. шесть
4. семь

Вариант задания 6.

При внедрении системы управления качеством необходимо знать, что отображает спираль качества Джурана:

1. непрерывность процесса формирования и улучшения качества продукции
2. результаты труда в подразделениях
3. контроль качества процесса
4. процесс создания продукции

Вариант задания 7.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний
2. неисправный, исправный
3. внутренний, внешний
4. исправный внутренний, исправный внешний

Вариант задания 8.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно
2. дефекты, устранение которых невозможно
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно
4. дефекты, которые невозможно было избежать

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-З_{ПК-9}

Владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, т.ч. на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление качеством на базе международных стандартов и принципов. Системы менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000)**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать под несчастным случаем в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. происшествие, которое привело к травме, ухудшению здоровья или смерти
2. происшествие, которое привело к смерти
3. ухудшение здоровья работника
4. травм работника на производстве

Вариант задания 2.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Источник, ситуация или действие с потенциальным вредом для человека в виде травмы или ухудшения здоровья либо их сочетания в СМБТ-это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность
4. негативные условия

Вариант задания 3.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Кто отвечает за безопасность труда на производстве:

1. руководитель предприятия
2. инженер по охране труда
3. главный инженер
4. служба охраны труда

Вариант задания 4.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Безопасность труда -это:

1. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков), посетителей или любого другого лица на рабочем месте
2. условия и факторы, которые влияют на безопасность сотрудников в организации
3. условия безопасной работы на предприятии
4. условия и факторы, которые влияют или могут влиять на безопасность сотрудников или других работников (включая временных работников и персонал подрядчиков)

Вариант задания 5.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Под ухудшением здоровья в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. опознаваемое неблагоприятное физическое или психическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой

2. неблагоприятное физическое состояние, вызванное и/или усугубленное трудовой деятельностью и/или ситуацией, связанной с работой
3. любое неблагоприятное воздействие на человека
4. любое неблагоприятное воздействие на человека, связанное с работой

Вариант задания 6.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Под политикой в системе менеджмента безопасности труда понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в области безопасности труда
2. любое заявление организации в области безопасности труда
3. разработку мероприятий по охране труда
4. мероприятия по снижению травматизма

Вариант задания 7.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки системы менеджмента безопасности труда в организации:

1. ГОСТ Р ИСО 45001-2020
2. ISO 14001
3. ISO 9001
4. ISO 14020

Вариант задания 8.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020:

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 9.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Что из перечисленного является обязательным требованием стандарта ГОСТ Р ИСО 45001-2020:

1. наличие документально оформленной политики в области БТ
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др
3. отсутствие травматизма
4. улучшение условий труда

Вариант задания 10.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Сочетание вероятности того, что опасное событие произойдет или воздействие будет иметь место, и тяжести травмы или ухудшения состояния здоровья, которые могут быть вызваны этим событием или воздействием)- это:

1. риск
2. неблагоприятный фактор
3. опасность
4. опасный фактор

Вариант задания 11.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - наиболее полное определение «окружающая среда»:

1. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы, флору, фауну, людей и их взаимодействие
2. окружение, в котором функционирует организация, включая воздух, воду, землю, природные ресурсы
3. окружение, в котором функционирует организация, природные ресурсы, люди
4. окружение, в котором функционируют природные ресурсы

Вариант задания 12.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Экологический аспект - это

1. элемент деятельности организации, ее продукции или услуг, который может взаимодействовать с окружающей средой
2. элемент деятельности организации
3. окружающая среда
4. взаимодействие организации с природной средой

Вариант задания 13.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Под воздействием на окружающую среду понимают:

- 1.любое изменение в окружающей среде положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации
2. любое изменение в окружающей среде
3. любое изменение в окружающей среде негативного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации
- 4.любое изменение в окружающей среде отрицательного или положительного характера, полностью или частично являющееся результатом экологических аспектов организации

Вариант задания 14.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Экологическая результативность это:

1. измеряемые организацией результаты управления своими экологическими аспектами
2. экологический аспект
3. любой результат экологического аспекта
4. уменьшение загрязнения окружающей среды

Вариант задания 15.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Под экологической политикой понимают:

1. официальное заявление высшего руководства организации об основных намерениях и направлениях деятельности в отношении экологической результативности
2. любое заявление организации в области экологии
3. разработку экологических мероприятий
4. заявление высшего руководства организации по разработке мероприятий в области экологии

Вариант задания 16.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Какой стандарт определяет порядок разработки СЭМ в организации:

1. ISO 14001
2. ISO 9001
3. ISO 14020
4. ISO 14050

Вариант задания 17.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Последовательность этапов разработки СЭМ:

1. экологическая политика, планирование, внедрение и функционирование, контроль, анализ со стороны руководства, постоянное улучшение
2. разработка экологических аспектов, контроль, совершенствование
3. планирование и разработка мероприятий по улучшению окружающей среды, постоянное улучшение
4. планирование экологической политики, внедрение мероприятий по улучшению окружающей среды

Вариант задания 18.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Какие показатели не относятся к показателям экологической результативности?

1. ассортимент выпускаемой продукции
2. количество отходов, получаемых на единицу выпускаемой продукции
3. процент переработанных отходов
4. количество выбросов в атмосферу таких газов, как углекислый газ

Вариант задания 19.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - К задачам экологического менеджмента не относится:

1. продвижение экологических товаров и услуг, реклама
2. уменьшение воздействия шума, излучения и др
3. уменьшение или ликвидация загрязнения природных объектов
4. организация утилизации отходов

Вариант задания 20.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Система экологического менеджмента -это:

1. часть системы менеджмента организации, используемая для разработки и внедрения экологической политики и управления ее экологическими аспектами
2. управление охраной окружающей среды
3. управление экологией
4. система управления изменениями в окружающей среде

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает, что:

1. организация должна выпускать современную эффективную продукцию
2. организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции
3. организация должна понимать и выполнять требования потребителей
4. организация должна устанавливать тесные связи с поставщиками сырья

Вариант задания 2.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство
2. руководство не должно наказывать за выпуск брака
3. руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации
4. руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации

Вариант задания 3.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
3. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
4. поставщики могут сделать скидку при большом заказе сырья

Вариант задания 4.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации
4. необходимо улучшать взаимоотношения в коллективе

Вариант задания 5.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
3. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
4. необходимо выявлять результат процесса

Вариант задания 6.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что при контроле качества принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации
4. в любой системе необходимо установить баланс между входом ресурсов и выходом продукта

Вариант задания 7.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества

3. контроль сырья, технологического процесса и готовой продукции
4. система контроля качества продукции

Вариант задания 8.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции
4. закупку качественного сырья

Вариант задания 9.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. советом директоров предприятия
3. нанятым квалифицированным менеджером
4. на собрании рабочего коллектива

Вариант задания 10.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности
2. сохранение доли на рынке
3. улучшение логистической деятельности
4. улучшение качества продукции

Вариант задания 11.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000
4. ИСО 22000

Вариант задания 12.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление несоответствующей продукцией
2. управление ресурсами

3. управление деньгами
4. управление сотрудниками

Вариант задания 13.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий
4. распределение денежных средств

Вариант задания 14.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. управления качеством
2. улучшения качества
3. контроля безопасности
4. контроля качества

Вариант задания 15.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. получение прибыли
2. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества
3. оценка хода реализации политики предприятия в области производства
4. предварительный этап, предшествующий сертификации

Вариант задания 16.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что субъект управления качеством- это:

1. предприятия-смежники
2. руководство организации
3. сырье и готовая продукция
4. поставщики

Вариант задания 17.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и

прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Объект управления качеством- это:

1. руководство структурных подразделений организации
2. организация
3. персонал
4. совет директоров организации

Вариант задания 18.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что процессный подход- это:

1. руководство организации
2. политика качества организации
3. принцип организации
4. руководство к деятельности организации

Вариант задания 19.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
 2. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
 3. принцип организации
 4. получение конечной продукции организации
- руководство к деятельности организации

Вариант задания 20.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что добавленная ценность- это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке
3. выручка от сбыта продукции
4. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции

Вариант задания 21.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что понятие «рейтинг товара» означает:

1. мера покупаемости
2. мера преимущества одного изделия или модели над другими совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход
3. характеристика более дешевого товара
4. характеристика качественного товара

Вариант задания 22.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что в группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят понятие «рейтинг товара» означает:

1. соотношение цена-качество
2. показатели назначения, надежности, эргономические и эстетические
3. показатели веса, объема, размера
4. весомые показатели

Вариант задания 23.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к оценке конкурентоспособности товара не относятся следующие этапы:

1. анализ рынка и выбор наиболее конкурентоспособного товара-образца (эталона) для сравнения
2. соотношение цена-качество
3. расчеты интегрального показателя конкурентоспособности оцениваемого товара
4. эргономические показатели

Вариант задания 24.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. > 1
3. < 1
4. 0

Вариант задания 25.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что интегральный показатель конкурентоспособности товара, не имеет конкурентные преимущества равен:

1. нет правильного ответа
2. < 1
3. > 1
4. 0

Вариант задания 26.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. реклама

2. имидж
3. паблисити
4. престиж

Вариант задания 27.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что возможность успешной продажи товара на определенном рынке в установленный промежуток времени положительная ассоциация, возникающая у человека в связи с увиденным, услышанным, прочитанным наименованием продукта, марки, предприятия называется:

1. рейтинг
2. конкурентоспособность
3. паблисити
4. эффективность

Вариант задания 28.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что «паблисити» (популярности) не относится:

1. проведение различных юбилейных праздников
2. освещение динамики развития продаж
3. проведение симпозиумов
4. издание фирменных журналов

Вариант задания 29.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что подтверждением соответствия продукции требованиям регламентов является:

1. знак качества
2. декларация о соответствии
3. торговая марка
4. сертификат соответствия

Вариант задания 30.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых продуктов, который используются для улучшения уже имеющегося продукта:

1. смешанный
2. тип «А»
3. тип «С»
4. тип «В»

Вариант задания 31.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и

прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что вариант подхода к разработкам новых товаров с жесткими требованиями к техническому решению:

1. смешанный
2. тип «В»
3. тип «А»
4. тип «С»

Вариант задания 32.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что товар, превращает мечту в реальность называется:

1. улучшенный
2. пионерный
3. устаревший
4. хороший

Вариант задания 33.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что к процедуре проверки и отбора новых товаров не относится:

1. генерирование идеи
2. реализация на рынке
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. все, перечисленное выше

Вариант задания 34.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что описание товара, его характеристик, дизайн, упаковка осуществляется на этапе:

1. генерирование идеи
2. проектирования товара
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. реализация на рынке

Вариант задания 35.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что разработка детального плана производства нового товара осуществляется на этапе

1. генерирование идеи
2. развития производства и сбыта
3. предварительный анализ возможностей производства и сбыта
4. реализация на рынке

Вариант задания 36.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что конечным результатом продуктовой инновации является:

1. услуга
2. продукт
3. технология
4. нет правильного ответа

Вариант задания 37.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Этап, на котором выясняют совместимость идеи товара с текущей производственно сбытовой деятельностью предприятия:

1. предварительный анализ возможностей производства и сбыта услуга
2. проектирования товара
3. предварительный анализ возможностей производства
4. анализ факторов экономической целесообразности выпуска новой продукции

Вариант задания 38.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Создание новой продукции — это главная составляющая:

1. инвестиционной деятельности
2. инновационной деятельности
3. индивидуальной деятельности
4. сбытовой деятельности

Вариант задания 39.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что Техническая эстетика и эргономика исследуют:

1. внешний вид человека
2. особенности взаимодействия системы «человек-техника-среда»
3. правильного ответа нет
4. внешний вид оборудования

Вариант задания 40.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать -требования к обеспечению информацией означает, что организация должна:

1. определять источники внешней и внутренней информации
2. использовать САПР для подготовки производства новой продукции
3. Правильного ответа нет
4. определять производительность системы документооборота

Вариант задания 41.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать какой стандарт ввел понятия «Обеспечение качества»

1. ИСО серии 9000
2. ИСО серии 8402
3. ИСО серии 9002
4. ИСО серии 9001

Вариант задания 42.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что требование к качеству на международном уровне определены:

1. СТП
2. ИСО серии 9000
3. ТУ
4. ГОСТ

Вариант задания 43.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - из каких отделов состоит пирамида качества:

1. качество делопроизводства
2. качество фирмы, работы, продукции
3. качество работы
4. качество фирмы

Вариант задания 44.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - с какой методологией связывают ученые и практики методы менеджмента качества:

1. со средой управления
2. с методологией TQM – всеобщим менеджментом качества
3. с методологией качества
4. с моделью

Вариант задания 45.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - понятие «Продукция» - результат:

1. деятельность лаборатории
2. результат деятельности фирмы, который представлен товарами и услугами
3. частичная деятельность фирмы
4. деятельность учебного сектора

Вариант задания 46.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - в условиях рыночной экономики, каким ученым принадлежит определение качества продукции:

1. Менделееву Д.М.
2. Д.В. Этингеру и Дж. Ситтингу
3. Ньютону
4. Эйнштейну

Вариант задания 47.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Важными свойствами для оценки качества являются:

1. технический уровень, эстетический и эксплуатационный уровень
2. технический, эстетический, эксплуатационный уровень, техническое качество.
3. эксплуатационный уровень
4. технический уровень

Вариант задания 48.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - под условием качества понимается:

1. относительная характеристика, основанная на сравнении одного показателя качества
2. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
3. относительная характеристика, основанная на сравнении совокупности трех показателей качества с соответствующей совокупностью базовых показателей эталона
4. все ответы неправильные

Вариант задания 49.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - какие методы используют для оценки качества продукции:

1. комплексный и смешанный
2. дифференциальный комплексный и смешанный
3. комплексный
4. дифференциальный

Вариант задания 50.

При анализе качества и производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - понятие конкурентоспособность:

1. преимущество объекта по сравнению с другими
2. свойство объекта, характеризующее степень удовлетворения конкретной потребности по сравнению с лучшими аналогичными объектами
3. это результат маркетинговых исследований

4. это возможность выдержать соперничество с другими в условиях конкретного рынка

ПК-10 Способен обеспечивать требования технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-10}

Знает показатели безопасности и идентификации сырья и готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1.Содержательный элемент (дескриптор): **Проблема безопасности окружающей среды и пищевых продуктов**

2.Содержательный элемент (дескриптор): **Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения**

3.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования к обеспечению безопасности в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции**

4.Содержательный элемент (дескриптор): **Показатели безопасности сырья животного происхождения согласно требованиям технических регламентов**

5.Содержательный элемент (дескриптор): **Показатели безопасности готовой продукции животного происхождения согласно требованиям технических регламентов**

6.Содержательный элемент (дескриптор): **Показатели идентификации сырья и готовой продукции животного происхождения согласно требованиям технических регламентов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каким образом в организм человека проникают токсичные вещества из окружающей среды, которые следует контролировать в сырье и готовой продукции животного происхождения при оценке качества?

1. с продуктами питания
2. с водой
3. с воздухом
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

В качестве показателя токсичности показателя безопасности, такого, как пестициды используется:

1. ЛД50
2. ПДК
3. ДСД
4. ДСП

Вариант задания 3.

Накопление удобрений в продовольственном сырье и продуктах питания связано с нарушением:

1. агротехнических норм

2. гигиенических норм
3. санитарно-гигиенических норм
4. все ответы верны

Вариант задания 4.

Выраженными канцерогенными свойствами обладают показатели безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов:

1. нитриты
2. нитраты
3. нитрозамины
4. тиосульфаты

Вариант задания 5.

Соединения различной химической природы, оказывающие влияние на процессы роста и развития растений, называются ...

1. пестициды
2. регуляторы роста
3. рогентициды
4. дефолианты

Вариант задания 6.

Загрязнение продуктов питания антибиотиками, сульфаниламидами, которые относятся к показателям безопасности, могут стать причиной ...

1. аллергических заболеваний
2. дисбактериозов
3. злокачественных новообразований
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Превышение токсического эффекта суммирования эффектов загрязнителей сырья и готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов, которые относятся к показателям безопасности, называется...

1. суммация
2. синергизм
3. антагонизм
4. сверхсуммирование

Вариант задания 8.

Вещества, используемые для улучшения усвояемости кормов, ускорения процессов роста и развития в животноводстве - это:

1. антибиотики
2. гормоны
3. инсектициды
4. амины

Вариант задания 9.

В качестве консерванта в пищевой промышленности, который является показателем безопасности готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов, используется:

1. нитрит натрия
2. нитрат алюминия

3. тиосульфат натрия
4. нитрит кальция

Вариант задания 10.

Диоксины, которые являются показателем безопасности готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов, хорошо растворяются:

1. в воде
2. жирах
3. кислотах
4. щелочах

Вариант задания 11.

Причинами загрязнения пищевых продуктов токсичными веществами, которые являются показателями безопасности готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов является:

1. отходы промышленных предприятий
2. выхлопные газы автотранспорта
3. неконтролируемое применение химических удобрений
4. все перечисленное

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Мышьяк, который является гигиеническим показателем безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения согласно требованиям Технических Регламентов в организме человека взаимодействует:

1. с SH-группами белков
2. CO-группами белков
3. NO-группами белков
4. CO- и NO-группами белков

Вариант задания 2.

Диоксин, являющийся показателем безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, обладает ...

1. мутагенным действием
2. канцерогенным действием
3. тератогенным действием
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

Нитраты, относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, являются естественным компонентом продуктов питания ...

1. растительного происхождения
2. молочных
3. мясных
4. рыбных

Вариант задания 4.

Полициклические ароматические углеводороды, основным представителем которых является бенз(а)пирен, относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, являются сильными ...

1. канцерогенами
2. мутагенами
3. аллергенами
4. тератогенами

Вариант задания 5.

Бензаприен, который относится к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, хорошо экстрагируется:

1. жирами
2. водой
3. растворителями
4. углеводами

Вариант задания 6.

Токсин, продуцируемый микроорганизмом, попадающим и развивающимся в продуктах питания, приводит ...

1. к пищевой токсикоинфекции
2. пищевой интоксикации
3. микотоксикозу
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Фосфорорганическим пестицидом, который относится к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, является:

1. ДДТ
2. хлорофос
3. меркуран
4. медный купорос

Вариант задания 8.

Синергистами по отношению к диоксинам, которые относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, могут быть ...

1. свинец
2. радиация
3. ртуть
4. все ответы верны

Вариант задания 9.

К ПАУ, которые относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, являются:

1. зеараленон
2. левомицетин
3. бенз(а)пирен
4. тетрадоксин

Вариант задания 10.

Бензаприен, которые относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, обладает ...

1. гидрофильными свойствами
2. гидрофобными свойствами
3. липофильными свойствами
4. липофобными свойствами

Вариант задания 11.

Заболевание, связанная с присутствием в продукте живых патогенных микроорганизмов-это:

1. пищевая токсикоинфекция
2. пищевая интоксикация
3. микотоксикоз
4. все ответы верны

Вариант задания 12.

Антибиотики широкого спектра действия, которые относятся к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов - это:

1. сульфаниламиды
2. тетрациклины
3. нитрофураны
4. транквилизаторы

Вариант задания 13.

Микотоксин, продуцируемый микроскопическими грибами рода *Penicillium*, который относится к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов - это:

1. соланин
2. патулин
3. серотонин
4. гистамин

Вариант задания 14.

Охратоксин А, который относится к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, обнаруживается:

1. в растительных продуктах
2. зерновых продуктах
3. мясных продуктах
4. все ответы верны

Вариант задания 15.

Ботулизм возникает при употреблении пищи, содержащей токсин, продуцируемый бактерией:

1. *Staphylococcus aureus*
2. *Clostridium botulinum*
3. *Salmonella schigella*
4. *Escherichia coli*

Вариант задания 16.

Стафилококковое пищевое отравление возникает при употреблении пищи, содержащей токсин, продуцируемый бактерией:

1. *Staphylococcus aureus*
2. *Clostridium botulinum*
3. *Salmonella schigella*
4. *Escherichia coli*

Вариант задания 17.

Хлорорганический пестицид, который относится к показателям безопасности сырья и готовой продукции согласно требованиям Технических Регламентов, - это ...

1. ДДТ
2. хлорофос
3. меркуран
4. медный купорос

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К микробиологическим показателям безопасности молока коровьего сырого согласно требованиям Технических Регламентов относятся...

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. патогенные, в том числе сальмонеллы
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

К микробиологическим показателям безопасности пастеризованного молока согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАнМ
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

К микробиологическим показателям безопасности стерилизованного молока согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАнМ
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*
4. требования промышленной стерильности

Вариант задания 4.

К микробиологическим показателям безопасности сметаны согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. содержание молочнокислых микроорганизмов
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

К микробиологическим показателям безопасности кефира согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. содержание молочнокислых микроорганизмов
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 6.

К микробиологическим показателям безопасности масла из коровьего молока согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАнМ
2. БГКП, патогенные, в том числе сальмонеллы
3. стафилококки *S.aureus*, листерии *L.monocytogenes*, дрожжи и плесени
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

К микробиологическим показателям безопасности мяса парного в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. патогенные, в том числе сальмонеллы
4. стафилококки

Вариант задания 8.

К микробиологическим показателям безопасности сырокопченых колбас согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. сульфитредуцирующие клостридии
2. *S. aureus*
3. БГКП
4. все ответы верны

Вариант задания 9.

К микробиологическим показателям безопасности варено-копченых колбас согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. сульфитредуцирующие клостридии
2. *S. aureus*
3. *E. coli*
4. все ответы верны

Вариант задания 10.

К микробиологическим показателям безопасности пастеризованных мясных колбасок согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. сульфитредуцирующие клостридии, *B. cereus*
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

К микробиологическим показателям безопасности пищевой рыбной продукции горячего копчения согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАНМ
2. БГКП
3. S. aureus
4. все ответы верны

Вариант задания 12.

К микробиологическим показателям безопасности двустворчатых моллюсков (мидии, устрицы, гребешок и др.) живых согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. КМАФАНМ
2. БГКП
3. V. parahaemolyticus
4. все ответы верны

Вариант задания 13.

К гигиеническим показателям безопасности охлажденного мяса согласно требованиям Технических Регламентов относятся ...

1. токсичные элементы
2. ГХЦГ
3. ДДТ и его метаболиты
4. все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. минимально необходимые
2. максимально необходимые
3. оптимальные
4. рациональные

Вариант задания 2.

Объекты технических регламентов:

1. работы
2. услуги
3. продукция и процессы, связанные с жизненным циклом продукции
4. только пищевая продукция

Вариант задания 3.

Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соответствия?

1. техническое регламентирование
2. техническое регулирование
3. техническое управление
4. оценка соответствия

Вариант задания 4.

Требования, включенные в технический регламент, носят:

1. добровольный характер для применения
2. обязательный характер для применения
3. обязательный характер только в экстремальных ситуациях
4. в одних случаях – добровольный характер для применения, в других – обязательный

Вариант задания 5.

Как в соответствии с федеральным законом «О стандартизации в РФ» называется документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации:

1. технический регламент
2. технические условия
3. руководство по стандартизации
4. документ по стандартизации

Вариант задания 6.

Безопасность пищевой продукции:

1. состояние пищевой продукции, характеризующееся заданным химическим составом, повышенной пищевой ценностью и направленной эффективностью
2. уровень суточного потребления пищевых веществ продукции, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей человека
3. состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
4. состояние пищевой продукции, характеризующееся максимальным уровнем содержания пищевых и биологически активных веществ

Вариант задания 7.

Формы подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС:

1. сертификация по одной из типовых схем, представленных в регламенте
2. декларирование соответствия по одной из схем, представленных в регламенте
3. система ХАССП, внедренная и сертифицированная на предприятии
4. идентификация

Вариант задания 8.

Технический регламент Таможенного союза:

1. может применяться государствами-членами таможенного союза избирательно с учетом особенностей национальной экономики
2. не обязателен для применения в случае наличия принятых и действующих национальных технических регламентов
3. обязателен для применения и исполнения на территории государств-членов Таможенного союза⁴³
4. обязателен для применения и исполнения на территории государств-членов Таможенного союза, если они вступили во Всемирную торговую организацию

Вариант задания 9.

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» устанавливает:

1. обязательные требования к молоку и молочным продуктам, выпускаемым в обращение на территории Таможенного союза,
2. обязательные требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молочной продукции,
3. формы оценки соответствия молока и молочной продукции

4.все ответы верны

Вариант задания 10.

Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока:

1. полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных
2. в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом)
3. от больных животных и находящихся на карантине животных
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

При поставках сырого молока на молокоперерабатывающие предприятия поставщики:

- 1.обязаны предъявить декларацию о соответствии сырого молока требованиям ТР ТС
- 2.обязаны предъявить сертификат соответствия сырого молока требованиям ТР ТС
- 3.ничего не должны предъявлять, т.к. заключен договор поставки сырого молока на определенный срок
- 4.обязаны предъявить ветеринарные сопроводительные документы, выданные уполномоченным органом

Вариант задания 12.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при перевозке сырого молока по таможенной территории ТС:

- 1.не ограничен
- 2.определяется уполномоченным органом государства-члена ТС, но не более 1 месяца с даты выдачи ветеринарного сопроводительного документа
- 3.определяется ветеринарным специалистом хозяйства производителя сырого молока
- 4.3 месяца

Вариант задания 13.

Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в следующих формах:

- 1.ветеринарно-санитарная экспертиза
- 2.обязательная сертификация
- 3.декларирование соответствия
- 4.государственная регистрация

Вариант задания 14.

Сырое молоко, имеющее показатели: КМАФАнМ - $1,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г, соматические клетки - $7,5 \cdot 10^5$ в 1 см^3 , массовую долю белка - 2,8%, относится по ГОСТ Р 52054-2003 к молоку:

- 1.первого сорта
- 2.второго сорта
- 3.высшего сорта
4. несортовому

Вариант задания 15.

Сырое молоко, имеющее показатели: КМАФАнМ- $3,0 \cdot 10^5$ КОЕ/г, соматические клетки - $3 \cdot 10^5$ в 1 см^3 , кислотность 17°T , относится по ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое» к молоку:

- 1.первого сорта
- 2.второго сорта

3. высшего сорта
4. несортному

Вариант задания 16.

В соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» хранение и транспортирование сырого молока до начала промышленной переработки осуществляется в соответствии с режимами:

1. при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$, не более 36 ч. (включая время перевозки)
2. при температуре не более $10 ^\circ\text{C}$, не более 36 ч. (включая время перевозки)
3. при температуре не более $10 ^\circ\text{C}$, не более 24 ч. (включая время перевозки)
4. конкретные требования в регламенте не установлены

Вариант задания 17.

В соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» хранение и транспортирование сырого молока для производства детских молочных продуктов до начала промышленной переработки осуществляется в соответствии с режимами:

1. при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$, не более 36 ч. (включая время перевозки)
2. при температуре не более $10 ^\circ\text{C}$, не более 36 ч. (включая время перевозки)
3. при температуре не более $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$, не более 24 ч. (включая время перевозки)
4. конкретные требования в регламенте не установлены

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Государственная регистрация продукции - это:

1. форма соответствия готовой продукции требованиям технических регламентов
2. свидетельство соответствия продукции требованиям государственных (национальных) стандартов
3. форма соответствия продукции требованиям международных стандартов Codex Alimentarius
4. форма соответствия продукции требованиям межгосударственных стандартов, действующих на территории ТС

Вариант задания 2.

Оценка (подтверждение) соответствия молочной продукции требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в следующих формах:

1. обязательная сертификация
2. декларирование соответствия
3. сертификация системы качества
4. добровольная сертификация

Вариант задания 3.

Нанесение на упаковку молочной продукции единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС) свидетельствует о том, что:

1. молочная продукция соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
2. молочная продукция соответствует всем ТР ТС, действие которых на нее распространяется
3. молочная продукция имеет высокое качество, соответствующее требованиям международных стандартов
4. молочная продукция пользуется спросом на рынке

Вариант задания 4.

Схему декларирования для подтверждения соответствия готовой продукции требованиям ТР ТС изготовитель продукции:

- 1.должен согласовать с органом государственного контроля (Роспотребнадзор)
- 2.должен согласовать выбор схемы декларирования с органом по регистрации деклараций о соответствии
- 3.может выбрать сам из числа представленных в ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- 4 .должен согласовать выбор схемы декларирования с органом госветнадзора

Вариант задания 5.

Что НЕ устанавливает ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»:

- 1.объекты технического регулирования
- 2.правила идентификации объектов технического регулирования
- 3.формы и схемы оценки соответствия объектов технического регулирования
- 4.правовое регулирование в сфере стандартизации применительно к пищевой продукции

Вариант задания 6.

Укажите наиболее полный перечень показателей безопасности для пищевой продукции, установленный ТР ТС 021/2011:

- 1.пестициды, антибиотики, микотоксины, свинец, мышьяк, ртуть, патогенные микроорганизмы, БГКП, КМАФАнМ, радионуклиды, вкус, запах, консистенция, цвет
- 2.пестициды, антибиотики, микотоксины, свинец, мышьяк, кадмий, олово, медь, патогенные микроорганизмы, КМАФАнМ, радионуклиды
- 3.пестициды, антибиотики, микотоксины, токсичные элементы, патогенные микроорганизмы, БГКП, КМАФАнМ, дрожжи, плесневые грибы, радионуклиды
- 4.антибиотики, пестициды, микотоксины, свинец, мышьяк, ртуть, патогенные микроорганизмы, КМАФАнМ, радионуклиды, витамины, антиоксиданты, дрожжи, плесневые грибы

Вариант задания 7.

Сроки годности пищевой продукции устанавливаются:

- 1.соответствующим техническим регламентом на отдельные виды продукции
- 2.Роспотребнадзором
- 3.аккредитованной испытательной лабораторией
- 4.изготовителем

Вариант задания 8.

Укажите наиболее полный перечень специализированной пищевой продукции:

- 1.продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин, продукция без ГМО, продукция для детей раннего возраста, продукция для детей школьного возраста, продукция аквакультуры, биологически активные добавки к пище (БАД)
- 2.пищевая продукция для детского питания, продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; минеральная вода; продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; продукция без ГМО
- 3.продукция для питания спортсменов, беременных и кормящих женщин; пищевая продукция для детского питания, биологически активные добавки к пище (БАД), продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания; минеральная вода
- 4.продукция для диетического лечебного и диетического профилактического питания
пищевая продукция для детского питания, минеральная вода продукция для питания

спортсменов, беременных и кормящих женщин, продукция водных биологических ресурсов

Вариант задания 9.

Декларация о соответствии готовой продукции требованиям ТР ТС:

- 1.подлежит регистрации в едином реестре деклараций о соответствии
- 2.принимается заявителем и не подлежит регистрации
- 3.подлежит регистрации в федеральном органе исполнительной власти, определенном Правительством РФ
- 4.подлежит регистрации в Роспотребнадзоре

Вариант задания 10.

ТР ТС 033/2013 О безопасности пищевой продукции НЕ распространяется на:

- 1.молокосодержащие продукты
- 2.побочные продукты переработки молока
- 3.молоко и молочные продукты, полученные гражданами в домашних условиях или в личных подсобных хозяйствах для собственных нужд
- 4.продукты для детского питания на молочной основе

Вариант задания 11.

Полный перечень нормируемых микробиологических показателей в сливочном масле из коровьего молока включает:

- 1.КМАФАнМ; молочнокислые микроорганизмы; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, листерии, дрожжи и плесневые грибы, БГКП
- 2.БГКП, молочнокислые микроорганизмы; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, дрожжи и плесневые грибы
- 3.БГКП, КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, листерии, дрожжи и плесневые грибы
- 4.КМАФАнМ, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы; стафилококки, листерии, энтерококки, дрожжи

Вариант задания 12.

При экспорте молочной продукции, маркированной знаком ЕАС, в государства-члены Таможенного союза:

- 1.требуется дополнительные исследования этой продукции в аккредитованных испытательных лабораториях этого государства
- 2.требуется проведение процедуры оценки соответствия при пересечении границы
- 3.не предъявляются дополнительные требования по отношению к содержащимся в ТР ТС требованиям
- 4.требуется выдержка продукции в течение определенного срока при регламентированной температуре хранения продукции

Вариант задания 13.

При декларировании соответствия по схемам Зд, 4д, 6д испытания образцов молочной продукции на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» проводятся:

- 1.в любой аккредитованной испытательной лаборатории
- 2.в аккредитованной испытательной лаборатории, включенной в Единый реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий ТС
- 3.в лицензированной лаборатории предприятия изготовителя молочной продукции
- 4.только в лаборатории, определенной органами Роспотребнадзора

Вариант задания 14.

По ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» в бифидосодержащих кисломолочных напитках НЕ нормировано:

1. содержание молочнокислых микроорганизмов
2. содержание пробиотических микроорганизмов
3. бактерии группы кишечных палочек
4. листерий

Вариант задания 15.

По ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» в масле из коровьего молока НЕ нормируется:

1. содержание молочнокислых микроорганизмов
2. КМАФАнМ
3. бактерии группы кишечных палочек
4. листерии

Вариант задания 16.

По ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» в йогурте НЕ нормируются следующие показатели:

1. БГКП
2. патогенные, в т.ч. сальмонеллы
3. стафилококки
4. КМАФАнМ

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Идентификация пищевой продукции - это:

1. купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории ТС, начиная с изготовителя или импортера
2. возможность документарно установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения пищевой продукции и сырья для ее производства
3. процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента
4. осуществление допуска юридического лица или индивидуального предпринимателя к деятельности по изготовлению пищевых продуктов

Вариант задания 2.

Идентификацию пищевой продукции при декларировании соответствия в ТС проводит:

1. аккредитованная испытательная лаборатория
2. орган по сертификации продукции
3. заявитель
4. орган по сертификации систем качества

Вариант задания 3.

Аналитический метод идентификации пищевой продукции применяется в случае, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать:

1. по наименованию

- 2.визуальным методом
- 3.органолептическим методом
- 4.все ответы верны

Вариант задания 4.

Укажите правильный перечень идентификационных показателей сырого коровьего молока:

- 1.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура заморзания
- 2.массовая доля жира, белка, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура заморзания
- 3.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, кислотность, температура заморзания
- 4.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура заморзания, КМАФАнМ., содержание соматических клеток

Вариант задания 5.

Укажите полный перечень идентификационных показателей кисломолочных продуктов в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, содержание молочнокислых микроорганизмов
- 2.массовая доля жира, белка, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, плотность, температура заморзания, содержание молочнокислых микроорганизмов
3. массовая доля жира, вкус и запах, консистенция, кислотность, содержание молочнокислых микроорганизмов, дрожжей
- 4.вкус и запах, консистенция, цвет, массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ плотность, КМАФАнМ, БГКП, содержание молочнокислых микроорганизмов

Вариант задания 6.

Укажите полный перечень идентификационных показателей для кефира в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, белка, вкус и запах, консистенция, цвет, плотность, содержание молочнокислых микроорганизмов
- 2.массовая доля жира, вкус и запах, консистенция, кислотность, содержание молочнокислых микроорганизмов, дрожжей
- 3.вкус и запах, консистенция, цвет, массовая доля жира, белка, плотность, КМАФАнМ, БГКП
- 4.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, содержание молочнокислых микроорганизмов, дрожжей

Вариант задания 7.

Укажите полный перечень идентификационных показателей пробиотических кисломолочных продуктов в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность, содержание пробиотических микроорганизмов
- 2.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, содержание молочнокислых и пробиотических микроорганизмов
- 3.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, содержание молочнокислых и пробиотических микроорганизмов

4.массовая доля жира, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет, плотность, содержание пробиотических микроорганизмов

Вариант задания 8.

Укажите полный перечень идентификационных показателей сыров в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира и белка в сухом веществе, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, соли, форма упаковки
- 2.массовая доля белка в сухом веществе, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, массовая доля влаги в обезжиренном веществе, соли, форма упаковки
- 3.массовая доля жира в сухом веществе, вкус и запах, консистенция, цвет, массовая доля влаги в обезжиренном веществе, соли
- 4.массовая доля жира в сухом веществе, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, массовая доля влаги в обезжиренном веществе, соли, форма упаковки

Вариант задания 9.

Укажите полный перечень идентификационных показателей масла сливочного в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность жира
- 2.массовая доля жира в сухом веществе, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, титруемая кислотность плазмы
- 3.массовая доля жира, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, титруемая кислотность плазмы
- 4.массовая доля жира, влаги, вкус и запах, консистенция, цвет, кислотность жира, форма упаковки

Вариант задания 10.

Укажите наиболее полный перечень идентификационных показателей сливочно-растительных спредов в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля общего жира, массовая доля молочного жира в жировой фазе, вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет, массовая доля трансизомеров, температура плавления жира
- 2.массовая доля молочного жира в жировой фазе, вкус и запах, консистенция, массовая доля трансизомеров, температура плавления жира
- 3.массовая доля общего жира, вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет, массовая доля трансизомеров, температура плавления жира,
- 4.массовая доля общего жира, массовая доля молочного жира в жировой фазе, вкус и запах, консистенция, внешний вид, цвет, температура плавления жира

Вариант задания 11.

Укажите полный перечень идентификационных показателей сухого молока в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, сухих обезжиренных веществ, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, индекс растворимости
- 2.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет
- 3.массовая доля жира, белка, кислотность, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет
- 4.массовая доля жира, кислотность жира, сухих обезжиренных веществ, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет

Вариант задания 12.

Укажите наиболее полный перечень идентификационных показателей сгущенных молочных консервов в соответствии с ТР ТС 033/213 «О безопасности молока и молочной продукции»:

- 1.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, внешний вид, вкус и запах. Размер кристаллов лактозы
- 2.массовая доля жира, сахарозы, сухих обезжиренных веществ, вкус и запах, консистенция, цвет
- 3.массовая доля жира, белка, сахарозы, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет
- 4.массовая доля жира, белка, сухих обезжиренных веществ, внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-10

Способен организовать технологический процесс производства на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования к обеспечению безопасности в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация технологического процесса производства молочных продуктов на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация технологического процесса производства мясных продуктов на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Организация технологического процесса производства рыбных продуктов на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В целях обеспечения требований технических регламентов к молочной продукции необходимо производить контроль молока коровьего сырого по....

1. микробиологическим показателям
2. гигиеническим показателям
3. радиоактивным веществам
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

При организации технологического процесс производства на технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к молочной продукции необходимо...

1. осуществлять строгий контроль молока коровьего сырого
2. соблюдать режимы пастеризации молочного сырья
3. соблюдать режимы хранения готовой продукции
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

В целях обеспечения требований технических регламентов к молочной продукции не допускается использование сырого молока ...

1. полученного в течение первых 7 дней после дня отела животных
2. все ответы верны
3. в течение 5 дней до дня их запуска (перед отелом)
4. от больных животных и находящихся на карантине животных

Вариант задания 4.

Для установления требований безопасности молока коровьего сырого в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции осуществляют контроль по следующим показателям:

1. уровню содержания потенциально опасных веществ
2. уровню содержания микроорганизмов
3. уровню содержания соматических клеток
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, приемка сырого молока выше температуры 10 °С, допускается при условии...

1. немедленной переработки изготовителем продуктов переработки молока
2. немедленной очистки изготовителем продуктов переработки молока
3. немедленной пастеризации изготовителем продуктов переработки молока
4. немедленного охлаждения изготовителем продуктов переработки молока

Вариант задания 6.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, молоко коровье сырое после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4°С ± 2°С в течение ...

1. не более 2 ч
2. не более 6 ч
3. не менее 2 ч
4. не более 12 ч

Вариант задания 7.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, молоко коровье сырое после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры 4°С ± 2°С в течение ...

1. не более 2 ч
2. не более 6 ч
3. не менее 2 ч
4. не более 12 ч

Вариант задания 8.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, до начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре 4°С ± 2°С, сырых сливок - при температуре не выше 8°С ...

1. не более 36 ч. (включая время перевозки)
2. не более 12 ч. (включая время перевозки)
3. не более 24 ч. (включая время перевозки)

4. не более 48 ч. (включая время перевозки)

Вариант задания 9.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, до начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования), сырых сливок, предназначенных для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$...

1. не более 24 ч. (включая время перевозки).
2. не более 36 ч. (включая время перевозки)
3. не более 12 ч. (включая время перевозки)
4. не более 48 ч. (включая время перевозки)

Вариант задания 10.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, допускается предварительная термическая обработка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, в том числе пастеризация, изготовителем в случаях:

1. кислотности сырого молока, сырого обезжиренного молока от 19°T до 21°T , кислотности сырых сливок от 17°T до 19°T
2. хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок более 6 ч. без охлаждения
3. перевозки сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок, продолжительность которой превышает допустимый период хранения, но не более чем на 25 процентов
4. все ответы верны

Вариант задания 11.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к молочной продукции, во время перевозки охлажденных сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок к месту переработки, на момент начала переработки их температура не должна превышать:

1. 10°C
2. 15°C
3. 37°C
4. 20°C

Вариант задания 12.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к сметане, продолжительность розлива заквашенных сливок при производстве сметаны (термостатный способ):

1. 40-60 мин
2. 2 ч
3. 4-6 ч
4. не нормируется

Вариант задания 13.

В целях обеспечения требований к показателям безопасности в соответствии с техническими регламентами к простокваше, продолжительность розлива заквашенной нормализованной смеси сливок при производстве простокваши (термостатный способ):

1. 40-60 мин
2. 2 ч
3. 4-6 ч
4. не нормируется

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Оценка (подтверждение) соответствия процесса производства по приему сырого молока и процессов его переработки при производстве молочной продукции до начала осуществления таких процессов проводится в форме:

1. государственного контроля (надзора)
2. государственной регистрации производственных объектов
3. аккредитации
4. добровольной сертификации

Вариант задания 2.

Оценка (подтверждение) соответствия процессов производства, хранения, перевозки и реализации молочной продукции требованиям ТР ТС 033/2013 осуществляется в формах:

1. государственного контроля (надзора)
2. государственной регистрации производственных объектов
3. аккредитации
4. лицензирования

Вариант задания 3.

Что НЕ входит в основные функции заявителя при государственной регистрации продуктов детского питания:

1. испытание продукции в аккредитованной испытательной лаборатории
2. формирование комплекта документов, подтверждающих соответствие продукции требованиям ТР ТС
3. оформление свидетельства о государственной регистрации,
4. подготовка сведений о назначении продукции

Вариант задания 4.

Для государственной регистрации пищевой продукции нового вида заявителю НЕ нужно представлять в орган по регистрации пищевой продукции нового вида следующие документы:

1. результаты исследований образцов продукции нового вида в аккредитованной испытательной лаборатории
2. декларацию о соответствии продукции требованиям ТР ТС
3. сведения о ее влиянии на организм человека, подтверждающие отсутствие вредного воздействия на человека такой пищевой продукции, полученные из любых достоверных источников
4. технологическую документацию

Вариант задания 5.

Укажите наиболее полный перечень требований в соответствии с ТР ТС 021/2011, которые должен определить производитель для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства:

1.перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, порядок мониторинга ККТ, периодичность проведения мойки дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, порядок выбора поставщиков сырья

2.перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, предельные значения параметров в ККТ, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, периодичность проведения мойки дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, план закупок нового оборудования

3.перечень опасных факторов, перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, предельные значения параметров в ККТ, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, мойки и дезинфекции технологического оборудования, дератизации и дезинсекции производственных помещений, правила личной гигиены персонала

4.перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства, порядок мониторинга ККТ, порядок корректирующих действий, периодичность проведения мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, мойки и дезинфекции технологического оборудования, план закупок нового оборудования

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Государственной регистрации подлежат производственные объекты, на которых осуществляется деятельность:

- 1.по производству пищевых продуктов нового вида
- 2.по получению переработанной пищевой продукции животного происхождения;
- 3.по производству детских продуктов
- 4.по производству специализированной пищевой продукции

Вариант задания 2.

Какой из документов НЕ является обязательным при проведении государственной регистрации специализированной мясной продукции:

- 1.сведения о назначении пищевой продукции
- 2.результаты исследований образцов специализированной пищевой продукции проведенных в аккредитованной испытательной лаборатории
- 3.заявление на проведение государственной регистрации
- 4.сертификат на систему ХАССП

Вариант задания 3.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя сельхозживотных проводится в целях:

- 1.установления соответствия продукции требованиям ТР ТС
- 2.установление соответствия связанных с требованиями безопасности к продукции процессов требованиям ТР ТС
- 3.установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств, где содержатся животные
- 4.все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое из приведенных ниже утверждений неверно?

1. процессы производства пищевой рыбной продукции должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/1011 "О безопасности пищевой продукции" и ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
2. специальные требования к организации процессов производства, осуществляемых на производственных, приемо-транспортных и рыболовных судах установлены в ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
3. процессы производства пищевой рыбной продукции должны соответствовать только СанПиН на производство рыбной продукции
4. при осуществлении процессов производства рыбной продукции изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП

Вариант задания 2.

Для обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции изготовитель должен определить:

1. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений
2. периодичность чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства
3. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых
4. все ответы правильные

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-10

Владеет способами деконтаминации сырья и готовой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы деконтаминации молочного сырья и молочной продукции**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы деконтаминации продуктов убоя сырья и мясной продукции**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Способы деконтаминации сырой рыбы и рыбной продукции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Одним из эффективных способов деконтаминации сырья и готовой продукции от ПАУ в пищевых продуктах является:

1. рафинирование растительных масел
2. ветеринарно-санитарная экспертиза
3. термическая обработка
4. использование полимерных упаковочных материалов

Вариант задания 2.

Одним из эффективных способов деконтаминации радиоактивных веществ из организма связано с ...

1. с употреблением молочных продуктов

2. употреблением продуктов, содержащих пищевые волокна
3. соблюдением технологии приготовления
4. ответы 1 и 2

Вариант задания 3.

Одним из эффективных способов снижения синтеза нитрозосоединений является добавление к пищевой продукции:

1. тиамин
2. рибофлавин
3. пиридоксин
4. аскорбиновой кислоты

Вариант задания 4.

Методами снижения содержания ПАУ в пищевых продуктах являются:

1. совершенствование способов технологической обработки
2. рафинирование растительных масел
3. применение стандартизированных по содержанию ПАУ копильных жидкостей
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

Одним из эффективных способов деконтаминации сырья, пищевых продуктов и кормов от афлатоксинов являются:

1. механические методы
2. химические методы
3. физические методы
4. все ответы верны

Вариант задания 6.

Продукты, защищающие от радионуклидов:

1. гречневая каша
2. хлеб из муки грубого помола
3. чернослив
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Одними из эффективных способов деконтаминации растительного сырья от нитратов является ...

1. мойка овощей и фруктов
2. бланширование овощей
3. предотвращение хранения размороженной овощной продукции
4. все ответы верны

Вариант задания 8.

Одними из эффективных способов деконтаминации растительного сырья от пестицидов является ...

1. мойка овощей и фруктов
2. очистка от наружных частей растений
3. производство муки тонкого помола
4. все ответы верны

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Полный перечень нормируемых потенциально-опасных веществ в молочных продуктах по ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции включает:

1. антибиотики, микотоксины, радионуклиды, пестициды, диоксины, меламин
2. соматические клетки, токсичные элементы, антибиотики, радионуклиды, пестициды, диоксины, меламин
3. токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, радионуклиды, пестициды, трансизомеры жирных кислот, диоксины, меламин
4. токсичные элементы, микотоксины (афлатоксин М1), антибиотики, радионуклиды, пестициды, диоксины, меламин

Вариант задания 2.

Для деконтаминации микрофлоры молока и увеличения сроков его хранения можно использовать:

1. пастеризацию
2. стерилизацию
3. нетепловую ультрафиолетовую обработку
4. все способы можно использовать

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К единым мероприятиям при обнаружении сальмонеллеза у сельскохозяйственных животных относятся:

1. вакцинация здоровых животных
2. изоляция больных животных и их лечение
3. дезинфекция помещений объектов животноводства
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

В соответствии ветеринарными правилами убоя сельскохозяйственных животных производить убой нельзя, если:

1. у ветеринаров есть подозрения, что скот болеет опасными болезнями
2. у животных повышенная температура тела
3. скот или птица обработана препаратами и привезены на место убоя до истечения сроков действия этих препаратов
4. все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Способы обеззараживания сырой рыбы от гельминтов:

1. замораживание
2. посол
5. термическая обработка
6. все ответы верны

ПК-11 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-11}

Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Классификация баромембранных методов: микрофильтрация, ультрафильтрация, нанофильтрация и обратный осмос. Сущность процессов**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Причины появления и методы выявления браков в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы убоя и первичная обработка сырья и их влияние на качество мясного сырья. Общая технологическая схема производства колбасных изделий.Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов. Технология мясных консервов. Характеристика основных технологических операций**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования к сырью и материалам. Недостатки качества посола и причины их вызывающие. Недостатки качества копчения и причины их вызывающие**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Приемка и оценка качества сырья. Требования к молоку как сырью для выработки сыра. Показатели сыропригодности молока**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология убоя и первичной переработки туш и продуктов убоя животных**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Методологические основы управления качеством**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные принципы организации контроля качества продукции и санитарно-гигиенического состояния производства**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы выявления брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Промывка казеинового зерна НЕ влияет:

1. на содержание жира в готовом продукте
2. на содержание золы в готовом продукте
3. на растворимость готового продукта
4. на кислотность готового продукта

Вариант задания 2.

Дробление казеина-сырца перед сушкой:

1. не влияет на интенсивность сушки, поэтому не обязательно
2. обязательно
3. целесообразно только в случае получения пищевого казеина
4. целесообразно только в случае получения технического казеина

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На процесс ультрафильтрации наибольшее влияние оказывают следующие факторы:

1. температура сырья и давление
2. давление и теплоемкость
3. электропроводимость сырья
4. теплоемкость сырья

Вариант задания 2.

В технологических процессах при переработке молочного сырья используется обратноосмотическое концентрирование до массовой доли сухих веществ:

1. 35-40%
2. 20-25%
3. 55-60%
4. 10-15%

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Причина появления прогорклого вкуса и запаха сливочного масла:

1. гидролиз молочного жира
2. протеолиз белков
3. увеличение кислотности молочной плазмы
4. гидролиз лактозы

Вариант задания 2.

Причина появления горького вкуса и запаха сливочного масла:

1. гидролиз молочного жира
2. протеолиз белков
3. увеличение кислотности молочной плазмы
4. гидролиз лактозы

Вариант задания 3.

Причина появления сырного привкуса сливочного масла:

1. гидролиз молочного жира
2. гидролиз лактозы
3. расщепление белков плазмы протеолитическими бактериями
4. молочнокислое брожение

Вариант задания 4.

Определить свежесть сливочного масла можно по следующим показателям:

1. по кислотности молочной плазмы

2. по кислотности жира
3. по вкусу и запаху
4. все ответы правильные

Вариант задания 5.

Причина появления нетермоустойчивой консистенции масла, выработанного методом преобразования высокожирных сливок:

1. повышенное содержание воздуха в масле
2. завышенная производительность маслообразователя
3. излишняя механическая обработка в зоне кристаллизации маслообразователя
4. все ответы верны

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для исключения появления крошливой консистенции в масле, полученном методом сбивания, необходимо:

1. соблюдать режим физического созревания сливок
2. соблюдать режим пастеризации сливок
3. провести дезодорацию сырых сливок
4. не использовать сливки повышенной жирности

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья мясное сырьесоогласно делят в соответствии с уровнем рН:

1. на мясо свежее, сомнительной свежести, не свежее
2. на мясо PSE, DFD
3. на мясо PSE, DFD, NOR
4. на мясо парное, охлажденное, мороженое

Вариант задания 2.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения температура варки колбасных изделий должна быть?

1. $70 - 80^{\circ}\text{C}$ до достижения в центре батона температуры $70 - 72^{\circ}\text{C}$
2. $60 - 70^{\circ}\text{C}$ до достижения в центре батона температуры $68 - 70^{\circ}\text{C}$
3. $50 - 60^{\circ}\text{C}$ до достижения в центре батона температуры $70 - 75^{\circ}\text{C}$
4. $40 - 50^{\circ}\text{C}$ до достижения в центре батона температуры $68 - 72^{\circ}\text{C}$

Вариант задания 3.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее...

1. 2-х часов после убоя животных
2. 3-х часов после убоя животных
3. 4-х часов после убоя животных

4. 5-ти часов после убоя животных

Вариант задания 4.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения оптимальный режим хранения мясных консервов должен соответствовать:

1. 10 °С
2. 5-8 °С, влажность не выше 75 %
3. 1-5 °С, влажность не выше 75 %
4. 0 °С

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения термоустойчивость при приемке молока для выработки сгущенного стерилизованного молока должна соответствовать следующим требованиям:

1. не ниже IV
2. не ниже II
3. не ниже III
4. не ниже V

Вариант задания 2.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения операция гомогенизация обязательна при выработке следующих молочных консервов:

1. сгущенного стерилизованного молока
2. сгущенных молокосодержащих консервов
3. всех сухих молочных продуктов, кроме нежирных
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения при производстве сгущенного молока с сахаром поточным способом затравку вносят:

1. до сгущения
2. в вакуум-охладитель
3. вибродозатором в процессе охлаждения на пластинчатой установке
4. до сгущения и в вакуум-охладитель

Вариант задания 4.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения при производстве сгущенного молока с сахаром периодическим способом затравку вносят:

1. до сгущения

2. в вакуум-охладитель
3. вибродозатором в процессе охлаждения на пластинчатой установке
4. до сгущения и в вакуум-охладитель

Вариант задания 5.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения при производстве сгущенного стерилизованного молока соли стабилизаторы применяют для:

1. повышения термоустойчивости молока
2. для снижения жирности молока
3. для снижения температуры пастеризации.
4. для снижения кислотности

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Причиной появления порока повышенной кислотности пробиотических кисломолочных продуктов чаще всего служит:

1. нарушение режимов пастеризации и гомогенизации
2. развитие посторонней микрофлоры
3. применение недоброкачественной закваски
4. слишком продолжительное сквашивание или замедленное охлаждение

Вариант задания 2.

Причиной значительного отделения сыворотки в кисломолочном продукте может служить:

1. развитие посторонней микрофлоры
2. нарушение режимов пастеризации и гомогенизации молока. Долгая выдержка продукта в термостатной камере
3. слишком продолжительное сквашивание или замедленное охлаждение
4. применение недоброкачественной закваски

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Причиной появления такого брака мороженого, как неоднородная масса и потеря формы является:

1. недостаточное количество стабилизатора
2. повышение температуры хранения
3. недостаточная взбитость
4. отсутствие гомогенизации смеси

Вариант задания 2.

Каким образом можно устранить брак неоднородной структуры мороженого:

1. гомогенизировать смесь для мороженого, правильно готовить стабилизаторы и тщательно перемешивать смесь в момент подготовки
2. повышать содержание СОМО, соблюдать параметры созревания и фризерования
3. повышать концентрацию стабилизатора
4. снижать содержание СОМО и стабилизатора

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья наилучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств это:

1. смесь льда и соли
2. чешуйчатый или снежный лёд
3. естественный лёд
4. смесь льда и соль с антисептиком

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья для минимальных изменений структуры тканей рыбы температура замораживания должна быть:

1. от -6 до -8 °С
2. от -10 до -18 °С
3. от -25 до -35 °С
4. от -19 до -25 °С

Вариант задания 3.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля при маринованном посоле должны использоваться следующие компоненты смеси:

1. соль, уксусная кислота, нитрат натрия
2. соль, сахар, бензоинокислый натрий
3. соль, сахар, пряности, уксусную кислоту
4. соль, сахар, лавровый лист

Вариант задания 4.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля при проведении смешанного посола рыбы:

1. рыбу заливают водой и натирают солью
2. рыбу натирают солью и заливают тузлуком
3. рыбу заливают раствором поваренной соли
4. рыбу натирают солью, а затем отмачивают

Вариант задания 5.

В качестве мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля для производства сушеной рыбы используют:

1. рыбу тощую, жирную и маложирную
2. рыбу тощую, маложирную соленую и несоленую
3. рыбу тощую, жирную соленую
4. рыбу жирную, среднежирную несоленую

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения массовая доля жира при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %
2. не менее 2,9 %
3. не менее 4,0 %.
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 2.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения массовая доля белка при приемке должна соответствовать следующим требованиям ТУ 9811-153-04610209-2004 "Молоко - сырье для сыроделия":

1. не менее 3,1 %
2. не менее 2,8 %
3. не менее 4,0 %
4. не менее 3,7 %

Вариант задания 3.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения, какой из перечисленных методов не определяет понятие «сыропригодность молока»?

1. бродильная проба
2. сычужная проба
3. проба на редуктазу
4. проба на фосфатазу

Вариант задания 4.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

1. I, II класс
2. II, III класс
3. II, III, IV класс
4. III класс

Вариант задания 5.

Для предупреждения и устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья в процессе производства продуктов питания животного происхождения количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

1. не более 13000
2. не более 300
3. не более 23000
4. не более 2500

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В течение какого времени после убоя животного необходимо провести нутровку (потрошение) туш?

1. 35-40 минут
2. трех часов
3. четырех часов
4. пяти часов

Вариант задания 2.

Продолжите предложение: Если нутровка туш проведена через 3 часа минут после убоя необходимо...

1. бактериологическое исследование мышечной ткани и внутренних органов
2. утилизация всех продуктов убоя
3. утилизация внутренних органов
4. определить свежесть мяса

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Мясо каких животных обязательно подлежит исследованию на трихинеллез?

1. крупный рогатый скот
2. козы
3. овцы
4. свиньи

Вариант задания 2.

Ветеринарно-санитарная оценка туш при трихинеллезе:

1. выпуск продукции без ограничений
2. зачистка пораженных очагов и дальнейшее использование продуктов убоя без ограничений
3. изготовление мясных консервов
4. уничтожение

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения - идея, что большая часть дефектов закладывается на стадии разработки, относится к фазе:

1. контроля
2. планирования
3. отбраковки вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. управления

Вариант задания 3.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения нужно помнить, что программа Деминга базируется на трех прагматических:

1. теориях
2. примерах
3. аксиомах
4. гипотезах

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Программа производственного контроля включает мероприятия по предотвращению и устранению брака в процессе производства, с учетом этого укажите, что из предложенного НЕ является объектами производственного контроля на молокоперерабатывающем предприятии:

1. сырье и вспомогательные материалы
2. режим труда и отдыха
3. условия транспортирования и хранения сырья, материалов и готовой продукции
4. санитарная обработка оборудования

Вариант задания 2.

Программа производственного контроля разрабатывается:

1. на каждом предприятии
2. одна на все предприятия области
3. универсальная для всех перерабатывающих предприятий
4. по желанию руководства предприятия

Вариант задания 3.

В зависимости от установленной периодичности производственного контроля он подразделяется на (укажите НЕВЕРНЫЙ ответ):

1. нормальный
2. средний
3. усиленный
4. облегченный

Вариант задания 4.

Для предотвращения возникновения брака при производстве продукции при входном контроле необходимо проверять следующие параметры:

1. соблюдение условий перевозки
2. целостность транспортной упаковки

3. наличие этикетки и соответствие информации на ней требованиям договора поставки
4. все перечисленное

Вариант задания 5.

Для предотвращения возникновения брака при производстве продукции при входном контроле молока сырого пробу на ингибирующие вещества проводят:

1. каждой партии
2. 1 раз в месяц
3. 1 раз в декаду
4. 1 раз в неделю

Вариант задания 6.

Для предотвращения возникновения брака при производстве продукции при входном контроле сырьевые компоненты, используемые в производстве продукции НЕ проверяют на соответствие:

1. действующей нормативной документации по органолептическим показателям
2. действующей нормативной документации по физико-химическим показателям
3. действующей нормативной документации по микробиологическим показателям
4. соответствие картам метрологического контроля

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При производстве стерилизованного молока сырье дополнительно контролируется по:

1. алкогольной пробе
2. сычужно-бродильной пробе
3. бродильной пробе
4. пробе на кипячение

Вариант задания 2.

Как определяется эффективность пастеризации при производстве пастеризованного молока:

1. проба на фосфатазу или пероксидазу
2. сычужно-бродильная проба
3. бродильной проба
4. проба на липазу и протеиназу

Вариант задания 3.

Перечислите показатели, контролируемые в производственной закваске, приготовленной на пастеризованном молоке:

1. органолептические показатели, активность, кислотность
2. органолептические показатели, активность, кислотность, состав микрофлоры, наличие БГКП
3. органолептические показатели, кислотность
4. активность, состав микрофлоры, наличие БГКП

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

С какой целью проводится биологическое созревание в производстве кефира?

1. для улучшения консистенции продукта
2. для накопления продуктов спиртового брожения
3. для образования сгустка
4. для накопления молочной кислоты

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-11

Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Традиционная технология молочного сахара**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Выявление брака на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Выявление брака готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций.Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов.Технология мясных консервов**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология переработки рыбы. Требования к сырью и материалам. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Виды и способы посола. Технология производства копченой, сушеной и вяленой рыбы. Производство рыбных пресервов и консервов. Оценка качества продуктов из рыбы**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра. Факторы, определяющие видовые особенности сыров**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Пороки и дефекты мяса**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Производственный контроль процесса производства и готового продукта**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При производстве молочного сахара по традиционной технологии для выделения белков из сыворотки используется:

1. только тепловая денатурация
2. ферментативный гидролиз
3. тепловая денатурация в сочетании с кислотно-щелочным способом коагуляции
4. термокальциевая коагуляция

Вариант задания 2.

Микробиологические показатели нормируются:

1. для всех видов молочного сахара
2. только для рафинированного и фармакопейного молочного сахара
3. для рафинированного, фармакопейного и пищевого молочного сахара
4. для всех видов, кроме технического молочного сахара

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Промывка казеинового зерна является:

1. обязательной операцией
2. необязательна
3. проводится только в случае повышенной кислотности
4. проводится только в случае получения крупного зерна.

Вариант задания 2.

К пищевому казеину относится сухой продукт, содержащий:

1. м.д.жира- 1,0; м.д.белка 92%, м.д.зола -2,0, кислотность -65°Т
2. м.д.жира- 2,0; м.д.белка 85%, м.д.зола -1,0, кислотность -80°Т
3. м.д.жира- 2,2; м.д.белка 80%, м.д.зола -2,0, кислотность -65°Т
4. м.д.жира- 1,0; м.д.белка 82%, м.д.зола -5,0, кислотность -65°Т

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Заменитель молочного жира, направляемый на производство сливочно-растительного спреда, контролируется по следующим показателям:

1. температура плавления
2. содержание транс-изомеров жирных кислот
3. кислотность жировой фазы
4. все ответы правильные

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Прогнозировать консистенцию масла при выработке методом преобразования высокожирных сливок возможно следующими методами:

1. определение скорости отвердевания масла на выходе из маслообразователя
2. определение прироста температуры в монолите масла
3. определение времени наполнения ящика (20 кг)
4. все ответы правильные

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля порядок операций производства ливерной колбасы:

- 1.приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- 2.приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- 3.измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- 4.приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля порядок операций производства паштетов:

- 1.зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка
- 2.зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение,формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- 3.промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- 4.варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

Вариант задания 3.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля порядок операций производства колбас:

- 1.посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 2.приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
- 3.подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
- 4.подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Вариант задания 4.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля температурный режим стерилизации мясных консервов:

1. 98 °С
2. 100 °С
3. 113 °С
4. 120 °С

Вариант задания 5.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %:

1. 3-3,5
2. 2-2,5
3. 1-2,2
4. 2-3

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сгущенные молочные консервы с сахаром имеют однородную консистенцию при размере кристаллов лактозы:

1. 12-15 мкм
2. 16-20
3. 21-25
4. более 25

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля режим пастеризации молока при производстве быстрорастворимого молока должен соответствовать:

1. $(105 \pm 5)^\circ\text{C}$
2. $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$, 15 с
3. $(95 \pm 2)^\circ\text{C}$
4. $(125 \pm 2)^\circ\text{C}$

Вариант задания 3.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля при производстве сгущенного молока с сахаром доза внесения затравки составляет:

1. 0,02%
2. 1 %
3. 0,2 %
4. 2 %

Вариант задания 4.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля при производстве сгущенного молока с сахаром внесение затравки производится при температуре ...

1. 25–30°C
2. 25-37 °C
3. 25°C
4. 30-37 °C

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На основании технологического и лабораторного контроля из какого расчета вносится в молоко поливитаминный премикс 730/4 при производстве пастеризованного молока?

1. 750 / 1 т продукта
2. 150 г / 1 т продукта
3. 50 г / 1 т продукта

4. 750 г / 100 кг продукта

Вариант задания 2.

На основании технологического и лабораторного контроля в каком количестве вносится йодказеин при производстве пастеризованного молока, обогащенного?

1. 2,5-10 г на 1 т продукта
2. 25-100 на 1 т продукта
3. 0,05-1 г на 1 т продукта
4. 250-1000 г на 1 т продукта

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По данным лабораторного и технологического контроля к какому пороку структуры мороженого могут привести низкое содержание СОМО (менее 8%) и образование крупных кристаллов льда при медленном замораживании:

1. неустойчивая структура
2. грубокристаллическая структура
3. неоднородная структура
4. хлопьевидная структура

Вариант задания 2.

По данным лабораторного и технологического контроля к какому пороку консистенции мороженого могут привести высокое содержание СОМО и лактозы. Наличие крупных кристаллов лактозы – более 10-15 мкм:

1. мучнистая, песчанистая консистенция
2. крошливая консистенция
3. творожистая консистенция
4. тягучая консистенция

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения будет обнаружен, если содержание поваренной соли в рыбе горячего копчения не будет соответствовать:

1. 1,5-3,0 %
2. 9-12 %
3. 0,5-1,0%
4. 4,0 – 7,0 %

Вариант задания 2.

Брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения будет обнаружен, если температура в толще мяса (в °С) мороженой рыбы не будет соответствовать:

1. не выше минус 2
2. не выше минус 6
3. от минус 1 до минус 5
4. не выше минус 18

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля режим пастеризации молока в сыроделии должен соответствовать:

1. 92 °С с выдержкой 2-8 мин
2. 72 °С с выдержкой 20-25 с
3. 86 °С с выдержкой 10-15 мин
4. 65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля режим термизации молока при производстве сыра должен соответствовать:

1. температура 63-67 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
2. температура 45-55 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
3. температура 73-75 град.С с выдержкой от 20 до 25 с
4. температура 63-67 град.С с выдержкой от 1 до 2 ч

Вариант задания 3.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля азотнокислый калий согласно существующей нормативной и технической документации вносится в количестве?

1. 10-20 г безводной соли на 100 кг молока
2. 400 г безводной соли на 100 кг молока
3. 0,5 г безводной соли на 100 кг молока
4. 50 г безводной соли на 1000 кг молока

Вариант задания 4.

С какой целью вносится хлористый кальций в качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля?

1. увеличение растворимого кальция в молоке
2. увеличение нерастворимого кальция в молоке
3. активизировать молочнокислое брожение
4. предупредить появление горького вкуса в сыре

Вариант задания 5.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля целью созревания молока является:

1. снижение окислительно-восстановительный потенциал
2. повышение окислительно-восстановительный потенциал
3. перевод часть солей кальция в нерастворимое состояние
4. предотвращение развития микрофлоры

Вариант задания 6.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля какой режим пастеризации применяется при производстве мягких сычужных сыров?

1. 76-80 °С с выдержкой 20-25 с
2. 72-74 °С с выдержкой 20-25 с

- 3.72-74 °С без выдержки
- 4.65-70 °С с выдержкой 20-25 с

Вариант задания 7.

В качестве мероприятия по предупреждению причин брака продукции на основе данных технологического контроля какой должна быть температура плавления при производстве плавленого сыра:

- 1.75-95 °С
- 2.65-70 °С
- 3.55-60 °С
- 4.115-130 °С

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Из каких мест туши отбирают образцы для исследования свежести мяса?

- 1. около 4-5 шейных позвонков
- 2. жевательные мышцы
- 3. область голени
- 4. диафрагма

Вариант задания 2.

Укажите величину рН мяса, полученного от больных животных:

- 1. 5,0-5,4
- 2. 5,6-5,8
- 3. 6,3-6,5
- 4. 6,6-7,0

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как изменяются органолептические показатели мяса при загаре?

- 1.ослизнение поверхности мяса, смещение рН в кислую сторону, запах плесени
- 2.цвет мяса с сероватым оттенком, удушливо-кислый запах мяса с оттенком сероводорода
- 3. появление на поверхности мяса коричневой плотной корочки, смещение рН мяса в щелочную сторону
- 4. бархатистый коричневатый налет на поверхности мяса

Вариант задания 2.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести:

- 1. промышленная переработка
- 2. техническая утилизация
- 3. уничтожение
- 4. реализация через систему общественного питания

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания

животного происхождения необходимо знать сколько этапов включает процесс разработки системы ХАССП?

1. десять
2. двенадцать
3. семь
4. восемь

Вариант задания 2.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет:

1. работник на рабочем месте
2. весь коллектив предприятия
3. руководство организации
4. тот, кто виноват

Вариант задания 3.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что группа ХАССП несет ответственность за:

1. разработку системы ХАССП
2. разработку и внедрение системы ХАССП
3. разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии
4. поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии

Вариант задания 4.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать, что члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области:

1. технологии управления качеством
2. обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов
3. технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию
4. в части нормативных и технических документов на продукцию

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При проведении анализа по оценке эффективности пастеризации получен положительный результат на пероксидазу. Является ли в этом случае проведенная пастеризация эффективной?

Вариант задания 2.

К прогнозирующим методам оценки консистенции сливочного масла, произведенного методом ПВЖС, относят:

1. определение термоустойчивости
2. определение величины капель и их распределение в монолите масла
3. определение прироста температуры в монолите масла
4. все варианты верны

Вариант задания 3.

Какая из указанных технологических операций всегда является критической контрольной точкой:

1. пастеризация
2. розлив
3. перекачивание
4. охлаждение

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите правильную последовательность проведения технологических операций при производстве закаленного мороженого:

1. пастеризация, охлаждение, фризирование, упаковывание, закаливание
2. охлаждение, пастеризация, фризирование, упаковывание, закаливание
3. пастеризация, охлаждение, фризирование, закаливание, упаковывание
4. пастеризация, охлаждение, упаковывание, фризирование, закаливание

Вариант задания 2.

Укажите режим пастеризации сливок, используемый при производстве сметаны:

1. $t = (86 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-10$ мин
2. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ с
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10$ мин
4. $t = (86 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите массовую долю белка, нормируемую в обезжиренном твороге:

1. 18%
2. 16%
3. 20%
4. 1,8 %

Вариант задания 2.

Укажите допустимый размер кристаллов льда в мороженом:

1. 20-50 мкм
2. 1-2 мкм
3. 200-550 мкм
4. 80-100 мкм

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-11

Способен устранить причины брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Традиционная технология молочного сахара**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Казеин технический и пищевой. Методы производства. Особенности технологии казеина непрерывно-поточным методом**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Устранение брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Устранение брака продукции на основе данных технологического контроля качества продукта в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций. Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов. Технология мясных консервов**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Нежелательные изменения молочных консервов при хранении**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология переработки рыбы. Требования к сырью и материалам. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Виды и способы посола. Технология производства копченой, сушеной и вяленой рыбы. Производство рыбных пресервов и консервов. Оценка качества продуктов из рыбы**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра. Факторы, определяющие видовые особенности сыров**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Порча мяса и ветеринарно-санитарная оценка**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Обезвреживание, утилизацию и уничтожение мяса и мясопродуктов признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Системы менеджмента качества в пищевой промышленности (стандарты ИСО серии 9000)**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Производственный контроль процесса производства и готового продукта**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для исключения брака лактозы для сушки влажных кристаллов молочного сахара по традиционной технологии используют:

1. распылительную сушку
2. контактную сушку
3. сушку в псевдооживленном слое
4. сублимационную сушку

Вариант задания 2.

Продукт, содержащий 96% альфамоногидрата лактозы, влаги 1%, золы 1,5 %, является:

1. рафинированным молочным сахаром
2. пищевым молочным сахаром
3. техническим молочным сахаром
4. казеином

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для исключения брака продукта при выработке на непрерывно-поточной линии пищевого казеина рекомендуется следующая последовательность операций:

1. пастеризация обезжиренного молока, кислотная коагуляция казеина в потоке, обезвоживание сгустка, распылительная сушка казеина-сырца
2. пастеризация обезжиренного молока, кислотная коагуляция казеина в потоке, обезвоживание сгустка, промывка казеинового зерна, обезвоживание зерна, сушка казеина-сырца в псевдооживленном слое
3. пастеризация обезжиренного молока, кислотнo-сычужная коагуляция казеина в потоке, обезвоживание сгустка, промывка казеинового зерна, обезвоживание зерна, сушка казеина-сырца в псевдооживленном слое
4. пастеризация обезжиренного молока, кислотная коагуляция казеина в потоке, обезвоживание сгустка, промывка казеинового зерна, обезвоживание зерна, дробление и сушка казеина-сырца в псевдооживленном слое

Вариант задания 2.

Для исключения брака продукта кислотная коагуляция казеина в потоке обеспечивается при pH:

1. 6,5
2. 4,5
3. 7,0
4. 3,5

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При переработке молока на масло со слабым кормовым запахом целесообразно в процессе производства методом преобразования высокожирных сливок:

1. повысить температуру сепарирования сливок
2. провести нормализацию высокожирных сливок сухим молоком
3. повысить температуру пастеризации сливок до 105⁰С
4. понизить температуру хладоносителя в маслообразователе

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Предупредить появление крошливой консистенции в масле, вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок, можно:

1. понизив производительность маслообразователя
2. повысив производительность маслообразователя
3. усилив контроль режима пастеризации сливок
4. проведя дезодорацию сливок перед пастеризацией

Вариант задания 2.

Исключить появление засаленной консистенции масла, вырабатываемого методом сбивания, можно следующими приемами:

1. строго контролировать температуру пастеризации сливок
2. обеспечить оптимальное механическое воздействие на продукт
3. соблюдать санитарно-гигиенический режим на производстве
4. соблюдать режим физического созревания сливок

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля порядок операций при производстве полукопченых колбас:

1. приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка
2. подготовка сырья обвалка, жиловка, извлечение мяса, посол, вторичное измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек, перевязка батонов, осадка, обжарка, варка, копчение и сушка.
3. приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, сушка
4. приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля последовательность технологических операций при производстве мясных консервов:

1. порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
2. подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
3. подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению
4. стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для устранения ухудшение смачиваемости сухих молочных консервов рекомендуется применять:

1. многостадийную сушку
2. гомогенизацию сгущенной смеси перед сушкой
3. перевести лактозу в процессе сушки в кристаллическое состояние из аморфного
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по устранению мучнистой консистенции в сгущенном молоке с сахаром на основе данных технологического контроля для получения размер кристаллов лактозы, внесенной при охлаждении продукта, должен быть ...

1. не более 4 мкм
2. не менее 10 мкм
3. не более 10 мкм
4. не более 15 мкм

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каким образом можно устранить причину жидкой недостаточно плотной консистенции пробиотического кисломолочного продукта?

1. сменить закваску
2. увеличить содержание сухих веществ, соблюдать режимы пастеризации и сквашивания смеси
3. соблюдать режимы пастеризации
4. соблюдать температурный режим сквашивания продукта

Вариант задания 2.

Для устранения причины возникновения кислого вкуса биотворога необходимо:

1. снизить температуру отваривания и повысить температуру сквашивания
2. повысить температуру пастеризации
3. устранить переквашивание сгустка и длительное прессование при повышенных температурах
4. уменьшить время прессования

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для устранения причины возникновения крошливой консистенции мороженого необходимо:

1. контролировать кислотность смеси мороженого
2. достигать оптимальной взбитости смеси, повышать содержание СОМО и стабилизатора в смеси для мороженого
3. снижать содержание СОМО и стабилизатора в смеси
4. повышать содержание СОМО и использовать двухступенчатую гомогенизацию

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для предупреждения брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства продуктов питания животного происхождения стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре:

- 1.98°C
- 2.100°C
- 3.113°C
- 4.120°C

Вариант задания 2.

Для предупреждения брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства продуктов питания животного происхождения режим хранения рыбы полугорячего копчения должен быть:

- 1.от -2 до -3 °С и относительной влажности воздуха 75-80%
- 2.от -3 до -6 °С и относительной влажности воздуха 75-80%
- 3.от +3 до +6 °С и относительной влажности воздуха 75-80%
- 4.от -6 до +12 °С и относительной влажности воздуха 75-80%

Вариант задания 3.

Для предупреждения брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства продуктов питания животного происхождения режим хранения рыбных пресервов должен быть:

- 1.от 0 до -8 °С и относительной влажности воздуха 75%
- 2.от -8 до -12 °С и относительной влажности воздуха 80%
- 3.от +2 до +8 °С и относительной влажности воздуха 75%
- 4.от +8 до +10 °С и относительной влажности воздуха 85%

Вариант задания 4.

Для предупреждения брака продукции на основе данных технологического контроля качества в процессе производства продуктов питания животного происхождения содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения 1 сорта должно быть:

1. 1-5%
2. 5-10%
3. 11-13%
4. 14-16%

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве мероприятия по устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля для предотвращения позднего вспучивания сыра азотнокислый калий вносится в количестве?

1. 10-20 г безводной соли на 100 кг молока
2. 400 г безводной соли на 100 кг молока
3. 0,5 г безводной соли на 100 кг молока
4. 50 г безводной соли на 1000 кг молока

Вариант задания 2.

В качестве мероприятия по устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля для получения стандартной консистенции температура плавления при производстве плавленого сыра должна быть:

- 1.75-95 °С
- 2.65-70 °С
- 3.55-60 °С
- 4.115-130 °С

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса при загаре, если после проведения зачистки и проветривания признаки порчи мяса исчезли:

1. выпуск без ограничений
2. Промышленная переработка
3. утилизация
4. реализация через систему общественного питания

Вариант задания 2.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии плесени р. *Mucor*:

1. уничтожение
2. отправляют на производство мясных полуфабрикатов
3. тщательная зачистка и изготовление вареных колбас
4. свободная реализация

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Время с момента закипания при обеззараживании мяса проваркой в открытых котлах (без давления) составляет не менее...

1. 30 минут
2. 1 часа
3. 2 часов
4. трех часов

Вариант задания 2.

Мясо считается обезвреженным, если температура внутри куска мяса после проварки составляет...

1. 800С
2. 750С
3. 700С
4. 1000С

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - корректирующее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия
2. устранения причины потенциального несоответствия
3. устранения причины обнаруженного несоответствия
4. утилизации несоответствующей продукции

Вариант задания 2.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - предупреждающее действие предпринимается для:

1. устранения обнаруженного несоответствия
2. устранения причины потенциального несоответствия
3. утилизации несоответствующей продукции
4. снижения градации несоответствующей продукции

Вариант задания 3.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - Верификация означает:

1. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены
3. подтверждение соответствия продукции
4. оценивание соответствия путем наблюдения

Вариант задания 4.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - валидация означает:

1. деятельность, предпринимаемую для установления пригодности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей
2. подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного предполагаемого использования, были выполнены
3. подтверждение соответствия продукции
4. подтверждение соответствия продукции

Вариант задания 5.

При разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения необходимо знать - процесс управления качеством представляет собой:

1. совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы
2. проект скоординированной деятельности
3. связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами
4. совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При выявлении несоответствия продукта требованиям стандарта или Технического Регламента Таможенного Союза по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП) причина может быть в нарушении проведения операции:

1. пастеризации
2. гомогенизации
3. сепарирования
4. все варианты верны

Вариант задания 2.

Процесс гомогенизации проводят:

1. только до пастеризации
2. только после пастеризации молока
3. допускается до пастеризации или после пастеризации при температуре не ниже 60 °С
4. допускается после пастеризации при любой температуре с повторной пастеризацией молока

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите режим пастеризации молока, рекомендуемый при производстве творога в творожных ваннах:

1. $t = (85 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 10-15$ мин
2. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 2-8$ мин
3. $t = (78 \pm 2)^\circ\text{C}$, $\tau_{\text{выд}} = 15-20$ с
4. $t = (95 \pm 2)^\circ\text{C}$, без выдержки

Вариант задания 2.

Назовите температуру закаленного мороженого:

1. минус 18 °С
2. минус 12 °С
3. минус 8 °С
4. минус 10 °С

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите рекомендуемый диапазон взбитости для молочного мороженого:

1. 60-90
2. 30-40
3. 40-50 %
4. 120-160 %

ПК-12 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания физическими, физико-химическими, химическими и микробиологическими методами анализа, проводить органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиям нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-12}

Знает физические, химические, биохимические, микробиологические процессы методов исследования продуктов питания животного происхождения, в т.ч. показателей безопасности

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Методика осмотра туш и внутренних органов**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Пороки и дефекты мяса**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Ионное произведение воды, водородный и гидроксильный показатели (рН, рОН) в химических методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Строение атома, химическая связь в химических методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Теоретические основы химического анализа**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Качественный анализ**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Органолептический анализ. Основные понятия**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Химический состав пищевых систем в методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические свойства в методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Структурно-механические свойства пищевых продуктов**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы и приборы для измерения физико-механических свойств**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Органолептические методы**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Микробиологические методы исследования**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы морфологии и физиология микроорганизмов, необходимые для оценки качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Кислородсодержащие соединения в методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 17.Содержательный элемент (дескриптор): **Обмен веществ в методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 18.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых масс**
- 19.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы микробиологии пищевой продукции, технически важная микрофлора сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы одной туши и продуктов убоя животных при отсутствии необходимости проведения лабораторных исследований должен составлять:

- 1.не более 30 минут
- 2.не более 1 часа
- 3.не менее 1,5 часов
- 4.не более 2 часов

Вариант задания 2.

С какой целью делают разрезы жевательных мышц?

1. для определения степени обескровливания туши

2. для определения консистенции мышечной ткани
3. для определения свежести мяса
4. для выявления личинок бычьего цепня (финн)

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каково минимальное количество срезов мышечной ткани для исследования на трихинеллез?

- 1.12
- 2.24
- 3.48
- 4.72

Вариант задания 2.

Пробы каких мышц или органов отбирают для исследования мяса свиней на трихинеллез?

1. мышцы диафрагмы
2. сердечная мышца
3. печень
4. головной мозг

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Причины загара мяса:

1. действие гнилостной микрофлоры
2. хранение мяса на свету
3. тесное соприкосновение парных туш
4. быстрое охлаждение туш

Вариант задания 2.

Причины гниения мяса (выберите правильный ответ):

1. действие гнилостной микрофлоры
2. хранение мяса на свету
3. тесное соприкосновение парных туш
4. быстрое охлаждение туш

Вариант задания 3.

Как изменяются органолептические показатели мяса при загаре?

1. ослизнение поверхности мяса, смещение рН в кислую сторону, запах плесени
2. цвет мяса с сероватым оттенком, удушливо-кислый запах мяса с оттенком сероводорода
3. появление на поверхности мяса коричневой плотной корочки, смещение рН мяса в щелочную сторону
4. бархатистый коричневатый налет на поверхности мяса

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В 1 л раствора содержится 4 г NaOH, водородный показатель (рН) данного раствора равен:

1. 1

2. 0,1
3. 13
4. 7

Вариант задания 2.

Водородный показатель (рН) 0,02 н раствора молочной кислоты, степень диссоциации которого равна 0,04, имеет значение:

1. 10,9
2. $8 \cdot 10^{-4}$
3. 3,1
4. 4,2

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основным макроэлементом молока является кальций. Электронная формула катиона кальция Ca^{2+} имеет вид:

1. $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2$
2. $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6$
3. $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 4p^2$
4. $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^{10} 4s^2 4p^2$

Вариант задания 2.

Для осаждения белков используют растворы солей-электролитов. Донорно-акцепторную связь в своем строении содержит соединение:

1. $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$
2. NaNO_3
3. CaSO_4
4. NH_4NO_3

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Потенциометрический метод основан на:

1. на измерении разности потенциалов между электродами
2. на измерении ЭДС
3. на измерении концентрации определяемого иона в растворе
4. на измерении суммы потенциалов электродов

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для какого витамина используют тиохромную пробу для качественного и количественного флуориметрического анализа, например, в лекарственных препаратах, растительном сырье и пищевых продуктах:

1. B_1
2. С
3. А
4. РР

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Органолептический анализ – это:

- 1.сенсорный анализ продуктов, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха
- 2.исследования качества продукта с использованием физического метода
- 3.оценка качества продукта с использованием расчетного метода
- 4.исследования качества продукта с использованием химического метода

Вариант задания 2.

Вкус – это:

- 1.ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, расположенными в ротовой полости
- 2.распознавание характеристик формы и структуры продукта путем непосредственного контакта с кожей
- 3.установление различий окружающего мира путем восприятия глазом световых лучей видимой части спектра
- 4.органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ

Вариант задания 3.

Запах – это:

- 1.органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании некоторых летучих ароматических веществ
- 2.ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, расположенными в ротовой полости
- 3.распознавание характеристик формы и структуры продукта путем непосредственного контакта с кожей
- 4.установление различий окружающего мира путем восприятия глазом световых лучей видимой части спектра

Вариант задания 4.

Химическим рецептором на языке служит ...

1. жир
2. белок
3. минеральные вещества
4. углеводы

Вариант задания 5.

Корень языка более чувствителен к ...

1. сладкому вкусу
2. кислому вкусу
3. соленому вкусу
4. горькому вкусу

Вариант задания 6.

К основным вкусам относятся:

1. горький вкус
2. сладкий вкус
3. кислый вкус
4. все ответы верны

Вариант задания 7.

Вкусовые ощущения воспринимаются с различной скоростью. Быстрее возникает ощущение:

1. соленого вкуса
2. сладкого вкуса
3. кислого вкуса
4. горького вкуса

Вариант задания 8.

Отсутствие способности различать цвета называется ...

1. дальтонизм
2. астигматизм
3. афакия
4. ахроматоПСия

Вариант задания 9.

Органолептические показатели качества, оцениваемые с помощью осязания:

1. эластичность
2. сочность
3. температура
4. все ответы верны

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К группе ксенобиотиков не относятся:

1. нитраты
2. органические кислоты
3. белки
4. антибиотики

Вариант задания 2.

Пищевая добавка – стабилизатор окраски:

1. хлорид натрия
2. сернистая кислота
3. сорбиновая кислота
4. нитрит натрия

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Влажность продукта обусловлена наличием:

1. свободной влаги
2. связанной влаги
3. свободной и связанной влаги
4. влажностью помещения при хранении продукта

Вариант задания 2.

Синергисты:

1. тормозят всасывание минеральных веществ
2. заменяют минеральные вещества
3. усиливают всасывание минеральных веществ

4. не влияют на всасывание минеральных веществ

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Изменение формы или линейных размеров тела под действием внешних сил, при котором частицы или молекулы смещаются одна относительно другой без нарушения целостности тела называется:

1. эффективной вязкостью
2. напряжением
3. упругим последствием
4. деформацией

Вариант задания 2.

Реологические свойства дисперсных систем не зависят от:

1. строения и химического состава дисперсных систем
2. величины частиц и их агрегатного состояния
3. сил межмолекулярного взаимодействия
4. внешнего давления

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Минимальная сила, необходимой для отрыва называется:

1. когезионной прочностью
2. адгезионной прочностью
3. липкостью
4. сцеплением

Вариант задания 2.

Метод измерения структурно-механических характеристик полутвёрдых и твёрдых продуктов путём определения сопротивления продуктов проникновению в них за определенное время инденторов имеющих строго определённые размер, массу и материал называется:

1. вискозиметрия
2. пенетрация
3. реометрия
4. индентометрия

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Учитывая физические процессы, происходящие с летучими веществами интенсивность запаха пищевой системы НЕ зависит от:

1. наличия в продукте летучих веществ
2. концентрации вещества
3. мелкой или крупной расфасовки продукта
4. все варианты верны

Вариант задания 2.

Учитывая физические процессы, происходящие с летучими веществами лучшее восприятие запаха продукта происходит при температуре:

1. ниже 0 °С
2. при комнатной температуре
3. при температуре около 35°С
4. при кипячении

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

С учетом особенностей развития микроорганизмов и протекания при этом соответствующих биохимических процессов для определения и идентификации БГКП в продуктах используют питательную среду:

1. Кесслер
2. АЖФК
3. Мясопептонный агар
4. любую

Вариант задания 2.

Учитывая биохимические процессы, протекающие между микробной клеткой и одним из перечисленных препаратов, укажите с помощью какого из них определяют количество соматических клеток в сыром молоке:

1. Фенолфталеина
2. Мастоприма
3. Пепсина
4. Резазурина

Вариант задания 3.

Требуется ли нейтрализация пробы кисломолочных напитков перед проведением микробиологического анализа, принимая во внимание биохимические и физические изменения, произошедшие во время производства продукта?

Вариант задания 4.

Какие физические изменения положены в основу метода определения соматических клеток в молоке сыром с применением препарата «Мастоприм»?

1. возрастание температуры
2. возрастание вязкости
3. снижение электропроводности
4. изменение цвета

Вариант задания 5.

В каком из указанных методов оценка результатов основана на изменении цвета, происходящего в результате биохимических реакций, при определении уровня бактериальной обсемененности сырого молока?

1. редуктазная проба
2. сычужно-бродильная проба
3. сычужная проба
4. посев на среду Кесслер

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую функцию выполняет капсула у бактерий?

1. участвует в делении
2. защищает от фагоцитов
3. участвует в регуляции осмотического давления
4. способствуют сохранению вида в неблагоприятных условиях

Вариант задания 2.

Каковы морфологические особенности спирохет?

1. относятся к извитым формам бактерий
2. сократимость протоплазмы
3. наличие спор
4. оформленное ядро

Вариант задания 3.

Каким образом располагаются диплококки в мазке?

1. попарно
2. в виде цепочек
3. с образованием пакетов, тюков
4. в виде гроздьев винограда

Вариант задания 4.

К какому царству относятся бактерии?

1. Procaryotae
2. Eucaryotae
3. Nocardia
4. Vira

Вариант задания 5.

Как называется органелла бактерий, противостоящая внешним факторам?

1. пили
2. клеточная стенка
3. спора
4. цитоплазма

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Продуктом реакции окисления бутанола-1 является:

1. бутаналь
2. бутановая кислота
3. бутандиол-1,1
4. бутен-1

Вариант задания 2.

Название лактулозы по номенклатуре ИЮПАК:

1. 1,4-β,Д-галактопиранозил-α,Д-глюкопираноза
2. 1,4-β,Д-галактопиранозил-β,Д-глюкопираноза
3. 1,4-β,Д-галактопиранозил-α,Д-фруктофураноза
4. 1,4-β,Д-галактопиранозил-α,Д-фруктофуранозид

17. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите конечные продукты аэробного окисления глюкозы:

1. пировиноградная кислота
2. молочная кислота
3. ацетил-КоА
4. CO₂ и H₂O

Вариант задания 2.

Фермент, который относится к классу оксидоредуктаз:

1. каталаза
2. амилаза
3. уреазы
4. карбоангидраза

18. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Изменение под действием внешних сил формы и объема тела, при котором частицы или молекулы смещаются относительно друг друга без нарушения сплошности тела, называется ...

1. пластичностью
2. текучестью
3. прочностью
4. деформацией

Вариант задания 2.

Способность тела при деформации полностью восстанавливать свою первоначальную форму называется ...

1. упругостью
2. пластичностью
3. твердостью
4. прочностью

Вариант задания 3.

Деформация вязкоупругопластичного тела, характеризующаяся взаимным смещением параллельных слоев (или волокон) материала под действием приложенных сил при неизменном расстоянии между слоями, называется ...

1. растяжением
2. сдвигом
3. сжатием
4. кручением

19. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каким образом трансформируют сахара гомоферментативные молочнокислые бактерии?

1. 65% глюкозы трансформируют в молочную кислоту и накапливают дополнительно уксусную кислоту, этанол, углекислый газ
2. вырабатывают 95% молочной кислоты за счет глюкозы
3. накапливают молочную, янтарную, уксусную кислоты в равных количествах, этиловый спирт, диоксид углерода, молекулярный водород

4.являются возбудителями спиртового брожения

Вариант задания 2.

Какие микроорганизмы входят в состав закваски для производства творога?

- 1.мезофильных молочнокислых бактерий
- 2.термофильных молочнокислых бактерий
- 3.пропионовокислых бактерий
- 4.нет правильных вариантов

Вариант задания 3.

Какие микроорганизмы относят к дрожжам не заквасочного происхождения?

- 1.Torulopsis
- 2.Sacharomyces lactis
- 3.Sacharomyces breve
- 4.Lactococcus cremoris

Вариант задания 4.

Какие бактерии относят к липолитическим бактериям, вызывающим пороки молока и молочных продуктов?

- 1.микрококки
- 2.коринебактерии
- 3.псевдомонады
- 4.все указанные бактерии

Вариант задания 5.

К какому типу кислотообразователей относится Leuconostoc?

- 1.сильным
- 2.средним
- 3.слабым
- 4.не обладает кислотообразующей способностью

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-12}

Проводит лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Способы выражения состава растворов в лабораторных исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Элементы химической термодинамики в лабораторных исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Теоретические основы химического анализа**

- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Органолептическая оценка сырья и пищевых продуктов**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические свойства пищевых систем в лабораторных исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические процессы в лабораторных исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Структурно-механические свойства пищевых продуктов**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Методы и приборы для измерения физико-механических свойств**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Спектральные методы. Молекулярная и атомная спектроскопия**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы проведения микробиологических исследований показателей сырья, полуфабрикатов, продуктов питания, санитарных показателей объектов производственной среды**
- 13.Содержательный элемент (дескриптор): **Биоорганические соединения в лабораторных исследованиях качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания**
- 14.Содержательный элемент (дескриптор): **Обмен веществ в методах исследования продуктов питания животного происхождения**
- 15.Содержательный элемент (дескриптор): **Контроль технологических процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам**
- 16.Содержательный элемент (дескриптор): **Теоретические основы проведения микробиологических исследований показателей сырья, полуфабрикатов, продуктов питания**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какова масса каждого куска мяса при отборе проб на свежесть?

- 1.200 г
- 2.300 г
- 3.400 г
- 4.500 г

Вариант задания 2.

Готовые пищевые мясные продукты, в которых обнаруживают сальмонеллы:

- 1.отправляют на изготовление вареных колбас
- 2.подвергают технической утилизации
- 3.направляют в переработку на мясной хлеб и консервы
- 4.уничтожают

Вариант задания 3.

Какое лабораторное исследование проводят для выяснения обсемененности мяса микрофлорой и возбудителей инфекционных болезней?

1. бактериоскопия мазков-отпечатков
2. определение рН
3. проведение формольной пробы
4. постановка реакции на пероксидазу

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Масса хлорида кальция, необходимая для приготовления 3 л раствора с массовой долей вещества 20% (плотность раствор 1,177 г/см³) равна:

1. 706,2 г
2. 70,62 г
3. 17,66 г
4. 176,6 г

Вариант задания 2.

При смешивании 500 мл 0,5 моль/л и 700 мл 1,0 моль/л растворов гидроксида натрия получается раствор с молярной концентрацией:

1. 1,25
2. 0,76
3. 0,68
4. 0,84

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Окисление глюкозы до молочной кислоты в анаэробных условиях протекает по схеме $C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_3H_6O_3$. Стандартная теплота образования: -1264 кДж/моль для глюкозы, -700,1 кДж/моль для молочной кислоты. Тепловой эффект данной реакции равен:

1. 563,9 кДж
2. -563,9 кДж
3. 136,2 кДж
4. -136,2 кДж

Вариант задания 2.

Энергетическая ценность молочного продукта, состоящего 4% жира, 3,5% белка, 11% углеводов (энергоемкость – жир 37,66 кДж/г, белок, углеводов 16,74 кДж/г) составляет:

1. 71,14 кДж
2. 393,37 кДж
3. 3,93 кДж
4. 71140 кДж

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для количественного определения лекарственных средств с кислотными свойствами используют 0,1 М раствор натрия гидроксида. Какая масса NaOH необходима для приготовления 0,5 л такого раствора?

1. 4 г
2. 3 г
3. 1 г
4. 2 г

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Чувствительность фотометрической реакции определяется величиной молярного коэффициента светопоглощения, который зависит:

1. от концентрации раствора
2. от объема поглощающего слоя
3. от плотности раствора
4. от природы вещества

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований цельномолочная продукция представляется на дегустацию следующей последовательности:

1. молоко, сливки, кисломолочные напитки, творог, сметана
2. сметана, кисломолочные напитки, молоко, сливки, творог
3. сливки, сметана, кисломолочные напитки, молоко, творог
4. творог, сметана, кисломолочные напитки, молоко, сливки

Вариант задания 2.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований молочные консервы представляется на дегустацию следующей последовательности:

1. консервы сухие, консервы сгущенные стерилизованные, консервы сгущенные с сахаром, консервы сгущенные с вкусовыми компонентами
2. консервы сгущенные стерилизованные, сгущенные консервы, консервы сухие
3. консервы стерилизованные, консервы концентрированные, сгущенные консервы, консервы сухие
4. консервы сгущенные с вкусовыми компонентами, консервы сгущенные стерилизованные, сгущенные консервы, консервы сухие

Вариант задания 3.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований сыры представляется на дегустацию следующей последовательности:

1. кисломолочные (свежие, созревающие); мягкие (свежие, созревающие); натуральные сычужные; рассольные; плавленые
2. плавленые, кисломолочные (свежие, созревающие); мягкие (свежие, созревающие); натуральные сычужные; рассольные
3. рассольные; кисломолочные (свежие, созревающие); мягкие (свежие, созревающие); натуральные сычужные; плавленые
4. плавленые; кисломолочные (свежие, созревающие); мягкие (свежие, созревающие); натуральные сычужные; рассольные

Вариант задания 4.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований масло из коровьего молока представляется на дегустацию следующей последовательности:

1. сладко-сливочное, кисло-сливочное, сливочное со сладкими наполнителем, шоколадное, соленое, топленое
2. соленое, топленое, сладко-сливочное, кисло-сливочное, сливочное со сладкими наполнителем, шоколадное
3. сливочное со сладкими наполнителем, сладко-сливочное, кисло-сливочное, шоколадное, соленое, топленое

4.топленое, сладко-сливочное, кисло-сливочное, сливочное со сладкими наполнителем, шоколадное, соленое

Вариант задания 5.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований масло из коровьего молока представляется на дегустацию при температуре:

1. (12 ± 2) °C
2. (6 ± 2) °C
3. (20 ± 2) °C
4. (35 ± 2) °C

Вариант задания 6.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований сыр представляется на дегустацию при температуре:

1. (12 ± 2) °C
2. (6 ± 2) °C
3. (18 ± 2) °C
4. (35 ± 2) °C

Вариант задания 7.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований мороженое представляется на дегустацию при температуре:

1. (6 ± 2) °C
2. минус $(13,0\pm 2,0)$ °C
3. минус $(5,0\pm 2,0)$ °C
4. (12 ± 2) °C

Вариант задания 8.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований молоко коровье сырое представляется для оценки вкуса при температуре:

1. (20 ± 2) °C.
2. (12 ± 2) °C.
3. (6 ± 2) °C.
4. (18 ± 2) °C.

Вариант задания 9.

В соответствии с требованиями стандартных методик органолептических исследований молоко коровье сырое представляется для оценки запаха при температуре:

1. (20 ± 2) °C.
2. (12 ± 2) °C.
3. (6 ± 2) °C.
4. (37 ± 2) °C.

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Титруемую кислотность фруктового сока выражают в:

1. градусах Кеттсторфера
2. градусах ареометра

3. градусах Тернера
4. градусах кислотности

Вариант задания 2.

Эффективность пастеризации молока определяют пробой на:

1. редуктазу
2. каталазу
3. пероксидазу
4. лактазу

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Продуктом термической изомеризации лактозы в щелочной среде является:

1. декстран
2. декстрин
3. лактобионовая кислота
4. лактулоза

Вариант задания 2.

Созревший сыр не содержит компонент:

1. белок
2. лактоза
3. нейтральный жир
4. минеральные соли

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Физико-механические свойства сырья и готовых продуктов, воспринимаемые органами слуха, зрения и осязания и вызывающие у человека определенные ощущения при потреблении, называются ...

1. консистенцией
2. плотностью
3. вязкостью
4. текстурой

Вариант задания 2.

Совокупность реологических свойств вязкой жидкости, вязкопластичного или вязкоэластичного тела называется ...

1. консистенцией
2. текстурой
3. плотностью
4. твердостью

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При выборе метода и прибора для проведения лабораторных реологических исследований необходимо выбрать:

1. кривую вязкости
2. эффективную вязкость
3. реологическую модель
4. методику проводимых измерений

Вариант задания 2.

Для проведения лабораторных исследований по виду измеряемой величины «динамическая вязкость-напряжение сдвига» используют прибор:

1. пенетрометр
2. трибометр
3. вискозиметр
4. адгезиометр

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой показатель безопасности определяют методом атомно-эмиссионной спектроскопии?

1. массовую долю жира
2. антибиотики
3. содержание свинца
4. содержание пестицидов

Вариант задания 2.

Определение олова в пищевых системах проводят методом:

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектроскопией

Вариант задания 3.

Определение кадмия в пищевых системах проводят методом:

1. АЭС
2. МАС
3. ААС
4. БИК-спектроскопией

Вариант задания 4.

С помощью какого прибора проводится определение тяжелых металлов в пищевых продуктах?

1. Спектрометр атомно-эмиссионный многоканальный
2. ИК-спектрофотометр с преобразователем Фурье
3. УЗ-анализатор
4. Жидкостной хроматограф

Вариант задания 5.

Контроль какого технологического процесса целесообразно осуществлять с помощью поточного рефрактометра?

1. мембранное концентрирование
2. сквашивание

3. охлаждение
4. сушка

Вариант задания 6.

Контроля какого технологического процесса возможно осуществлять по изменению светопропускания пищевой системы?

1. созревание сливок
2. сквашивание
3. коагуляция
4. все варианты верны

Вариант задания 7.

Каким из перечисленных методов определяют массовую долю сухих веществ в сыворотке?

1. рефрактометрическим
2. поляриметрическим
3. пикнометрическим
4. ареометрическим

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую среду применяют для дифференциации БГКП?

1. среду Эндо
2. среду КОДА
3. среду АЖФК
4. среду Кесслер

Вариант задания 2.

Какое из перечисленных утверждений НЕ относится к культурально-морфологическим и биохимическим свойствам БГКП?

1. кишечные палочки — анаэробы
2. сбраживают углеводы с образованием кислоты и газа (иногда многоатомных спиртов)
3. могут расти при 15—55° С (температурный оптимум около 37° С)
4. кишечная палочка термолабильна (погибает при 60° С при выдержке 15 мин.)

Вариант задания 3.

Как следует поступить при обнаружении в партии мясных консервов палочки ботулиnum?

1. вопрос об использовании данной партии консервов решают местные органы санитарно-эпидемиологической службы.
2. всю партию консервов считают непригодной в пищу и выдается предписание об ее уничтожении.
3. данную партию дополнительно исследуют.
4. допускается в реализацию при отсутствии бомбажа

Вариант задания 4.

Какие бактерии более предпочтительно учитывать для оценки продуктов, хранящихся в условиях холодильника длительное время?

1. психрофильные
2. мезофильные аэробных микроорганизмов
3. дрожжей и плесеней

4.энтерококков

Вариант задания 5.

Какое требование, НЕ предъявляется к санитарно-показательным микроорганизмам?

- 1.должны иметь общий источник питания с соответствующими патогенами
- 2.должны легко и просто дифференцироваться от сходных сапрофитов
- 3.должны распределяться равномерно в исследуемом объекте
- 4.должны обладать способностью к изменчивости свойств

Вариант задания 6.

Какие микроорганизмы не относятся к санитарно-показательным?

- 1.кМАФАнМ
- 2.бактерии группы протей
- 3.энтерококки
- 4.сальмонеллы

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Явление мутаротации характерно для углевода:

1. сахароза
2. мальтоза
3. инулин
4. целлюлоза

Вариант задания 2.

Число омыления липидов характеризует:

1. степень неопределенности
2. молекулярную массу
3. степень свежести
4. степень усвояемости

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Реактив, используемый для обнаружения аминокислот:

1. нингидрин
2. реактив Троммера
3. реактив Толленса
4. йодоформ

Вариант задания 2.

Превращение ферментом субстрата в продукт осуществляется:

1. всей поверхностью молекулы фермента
2. аллостерическим центром
3. каталитическим центром
4. субстратным центром

15. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Прибор, предназначенный для измерения вязкости или внутреннего трения жидкостей и газов, называют ...

1. ареометром
2. вискозиметром
3. бутирометром
4. термометром

Вариант задания 2.

Прибор, принцип действия которого основан на изучении течения жидкости между двумя плоскопараллельными плоскостями, называется ...

1. пластомером
2. пенетрометром
3. ареометром
4. адгезиометром

Вариант задания 3.

Прибором для измерения перепада давления в трубопроводе является ...

1. ротаметр
2. расходомер
3. вискозиметр
4. манометр

Вариант задания 4.

К инструментальным методам контроля кинестетических свойств пищевых сред относятся ...

1. метод сравнения
2. эмпирические методы определения параметров консистенции
3. имитационные методы
4. методы сенсорной оценки

Вариант задания 5.

Изучением материалов как однородных и лишенных структуры занимается ...

1. феноменологическая реология (макрореология)
2. микрореология
3. реометрия
4. вискозиметрия

16. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К каким процессам приводит развитие маслянокислых бактерий в сырах?

1. улучшает вкус и запах
2. способствует появлению рисунка сыра
3. способствует нерегулируемому газообразованию и появлению горького вкуса
4. способствуют появлению слизи на поверхности сыра

Вариант задания 2.

Какое из перечисленных утверждений НЕ относится к культурально-морфологическим и биохимическим свойствам БГКП?

1. кишечные палочки — анаэробы
2. сбраживают углеводы с образованием кислоты и газа (иногда многоатомных спиртов)
3. могут расти при 15—55° С (температурный оптимум около 37° С)

4.кишечная палочка термолабильна (погибает при 60° С при выдержке 15 мин.)

Вариант задания 3.

Как следует поступить при обнаружении в партии мясных консервов палочки ботулину?

- 1.вопрос об использовании данной партии консервов решают местные органы санитарно-эпидемиологической службы.
- 2.всю партию консервов считают непригодной в пищу и выдается предписание об ее уничтожении.
- 3.данную партию дополнительно исследуют.
- 4.допускается в реализацию при отсутствии бомбажа

Вариант задания 4.

Какие бактерии более предпочтительно учитывать для оценки продуктов, хранящихся в условиях холодильника длительное время?

- 1.психрофильные
- 2.мезофильные аэробных микроорганизмов
- 3.дрожжей и плесеней
- 4.энтерококков

Вариант задания 5.

Какое требование, НЕ предъявляется к санитарно-показательным микроорганизмам?

- 1.должны иметь общий источник питания с соответствующими патогенами
- 2.должны легко и просто дифференцироваться от сходных сапрофитов
- 3.должны распределяться равномерно в исследуемом объекте
- 4.должны обладать способностью к изменчивости свойств

Вариант задания 6.

Какие микроорганизмы не относятся к санитарно-показательным?

- 1.кМАФАнМ
- 2.бактерии группы протей
- 3.энтерококки
- 4.сальмонеллы

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3_{ПК-12}

Способен разрабатывать шкалу балльную органолептическую оценку качества сырья и готовой продукции

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Окислительно-восстановительные реакции в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Комплексные соединения в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Введение. Теоретические основы химического анализа**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Количественный анализ**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Органолептическая оценка сырья и пищевых продуктов**

- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические свойства в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Физико-химические процессы в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Органолептические методы**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Биоорганические соединения в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Обмен веществ в оценке качества сырья и готовой продукции**
- 12.Содержательный элемент (дескриптор): **Структура и консистенция молочных продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как изменяется цвет мяса при плохом обескровливании туши?

1. мясо бледно-розовое
2. мясо красно-фиолетового цвета
3. оранжевый цвет мяса
4. цвет темно-коричневый

Вариант задания 2.

Мясо считается обезвреженным, если температура внутри куска мяса после проварки составляет:

1. 80⁰С
2. 72⁰С
3. 75⁰С
4. 70⁰С

Вариант задания 3.

Различают степени обескровливания...:

1. хорошее, нормальное и плохое
2. хорошее, удовлетворительное, плохое и очень плохое
3. хорошее и плохое
4. отличное, нормальное, неудовлетворительное

Вариант задания 4.

При проведении реакции с серноокислой медью в бульоне мяса образовались желеобразные сгустки. В каком случае это могло произойти?

- 1.мясо получено от трупа
2. животное было убито без предубойной голодной выдержки
3. мясо получено от здорового животного
4. туша заражена трихинеллезом

Вариант задания 5.

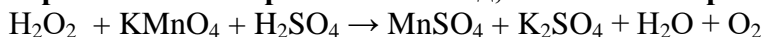
Какие признаки характерны для истощенной туши?

1. повышение упругости мышц
2. студенистая масса на месте отложения жира
3. кожа приобретает синий оттенок
4. увеличение печени

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для определения активности фермента каталазы в молоке используют перманганатометрический метод, в основе которого лежит реакция:



Коэффициент перед восстановителем равен.....

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Красная кровяная соль (гексацианоферрат (III) калия $\text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ применяется для количественного определения редуцирующих сахаров ($\text{K}_n[\text{Fe}(\text{CN})_6]^{3-} = 5,0 \cdot 10^{-44}$). Концентрация комплексного иона в 0,01 моль/л растворе соли равна.....

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Качество рыбного фарша улучшается при удалении:

1. коллагена
2. нуклеопротеинов
3. саркоплазматических белков
4. миофибриллярных белков

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Максимальная скорость реакции Майяра наблюдается при содержании влаги в продукте около:

1. 10 %
2. 30 %
3. 50 %
4. нет зависимости.

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В соответствии с требованиями стандартных методик для разработки балльной органолептической оценки цифровая дискретная интервальная шкала, показывающая величину отклонения при оценке, составляет...

1. 10 баллов
2. 5 баллов
3. 20 баллов
4. 50 баллов

Вариант задания 2.

В соответствии с требованиями стандартных методик масло из коровьего молока оценивается по ...

1. 20 балльной шкале
2. 5 балльной шкале
3. 100 балльной шкале
4. 50 балльной шкале

Вариант задания 3.

В соответствии с требованиями стандартных методик сыры оценивается по ...

1. 20 балльной шкале
2. 5 балльной шкале
3. 100 балльной шкале
4. 50 балльной шкале

Вариант задания 4.

В соответствии с требованиями стандартных методик молоко коровье сырое оценивается по ...

1. 20 балльной шкале
2. 5 балльной шкале
3. 100 балльной шкале
4. 50 балльной шкале

Вариант задания 5.

В соответствии с требованиями стандартных методик кисломолочные продукты оценивается по ...

1. 20 балльной шкале
2. 5 балльной шкале
3. 100 балльной шкале
4. нет правильного ответа

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основное требование к применению пищевых добавок:

1. ценовая категория
2. легкость использования
3. безвредность
4. доступность

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Отрицательным эффектом гидрогенизации является:

1. изменение агрегатного состояния
2. повышение температуры плавления
3. повышение устойчивости к окислению
4. образование акролеина

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При определении органолептических показателей масла сливочного, максимальный балл составляет:

1. 100
2. 50
3. 20
4. 10

Вариант задания 2.

При определении органолептических показателей сыра, следует учитывать, что максимальный балл составляет:

1. 100
2. 50
3. 20
4. 10

Вариант задания 3.

Какой из признаков не характеризует консистенцию продукта:

1. эластичность
2. наличие послевкусия
3. твердость
4. текучесть

Вариант задания 4.

Какой метод органолептической оценки используется при составлении характеристики нового продукта:

1. балльный
2. описательный
3. scoring
4. А не А

Вариант задания 5.

Назовите шкалу для органолептической оценки пищевых систем, в которой минимальное значение соответствует наиболее низкому уровню желаемости и может быть охарактеризовано в шкале как очень нежелательное, наибольшее же значение соответствует наивысшему уровню желаемости (очень желательный):

Вариант задания 6.

Может ли гедоническая шкала, построенная по принципу «желательности», быть преобразована в графическую?

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Токсичные продукты, образующиеся при гниении белка:

1. треонин
2. орнитин
3. скатол
4. аминоэтанол

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В переваривании триглицеридов в желудочно-кишечном тракте участвуют:

1. триглицеридлипаза
2. липопротеинлипаза
3. фосфолипаза
4. панкреатическая липаза

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Совокупность реологических свойств вязкой жидкости, вязко-пластичного или упруго-эластичного тела, степень твердости, плотности продукта называется ...

1. консистенцией
2. текстурой
3. липкостью
4. прочностью

Вариант задания 2.

Физико-структурные свойства сырья и готовых продуктов, воспринимаемые органами слуха, зрения и осязания и вызывающие у человека определенные ощущения при потреблении, называются ...

1. консистенцией
2. плотностью
3. вязкостью
4. текстурой

ПК-13 Способен применять цифровые технологии при производстве продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-13}

Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые системы для решения задач профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Справочные системы и программное обеспечение пищевой отрасли**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Федеральные государственные информационные системы в области ветеринарии**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Назначение ФГИС «Меркурий»**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Ветеринарные сопроводительные документы и правила их оформления**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Функции возможности информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Структура интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования пищевых продуктов**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Состав информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий**

11. Содержательный элемент (дескриптор): **Функции возможности информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием цифровых технологий**

12. Содержательный элемент (дескриптор): **Структура интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования пищевых продуктов**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Установите соответствие между этапом в национальной системе цифровой маркировки товаров «Честный ЗНАК» и его наименованием:

Этап	Наименование
1. Первый	А. продажа товара на кассе, вывод кода из оборота
2. Второй	Б. сканирование кода товара в магазине и размещение его на полке
3. Третий	В. производитель наносит цифровой код на товар
4. Четвертый	Г. Проверка легальности товара через мобильное приложение «Честный ЗНАК»
5. Пятый	Д. фиксирование всего пути товара
	Е. утилизация контрафактной продукции

Вариант задания 2.

Национальная система цифровой маркировки «Честный ЗНАК» использует:

1. Big Data
2. Data Matrix код
3. Data Engineering
4. Data Analysis

Вариант задания 3.

ФГИС «Меркурий» в своей работе использует зафиксированные действия с продуктами животного происхождения с помощью:

1. QR кодов
2. Data Matrix кодов
3. кода-проверки (крипто-хвоста)
4. ВСД с уникальным идентификатором UUID

Вариант задания 4.

Федеральная государственная система для надзора за сельхозпродукцией, где для фиксирования перемещения товара используются ветеринарные сопроводительные документы:

1. «Техэксперт»
2. «АРШИН»
3. «Меркурий»
4. «БЕРЕСТА»

Вариант задания 5.

При «обороте» молока молокоперерабатывающему предприятию необходимо работать в:

1. ФГИС «Меркурий» и НС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
2. НС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
3. ФГИС «Меркурий» и ФГИС «АРШИН»
4. ФГИС «БЕРЕСТА» и ФГИС «Меркурий»

Вариант задания 6.

К принципам работы национальной системы цифровой маркировки «Честный ЗНАК» НЕ относится:

1. прозрачность всех процессов
2. честность перед потребителем
3. помощь в распространении контрафактной продукции
4. прослеживаемость от производства и логистики до отслеживания продаж

Вариант задания 7.

Цифровизация пищевого производства и анализ «больших данных», полученных с производства, требуют безопасности и защиты данных в отношении:

1. прав доступа к данным, блокировки передачи данных, клонирования и кражи идентификационных данных
2. стандартизации производства
3. маршрута доставки продуктов от завода до потребителя
4. решения задач по оптимизации производства

Вариант задания 8.

Каково назначение ФГИС «Меркурий»?

1. автоматизированная обработка заявок от импортеров и экспортеров на ввоз, вывоз и транзит
2. обеспечение прослеживаемости животноводческой продукции на любом этапе ее жизненного цикла
3. база данных, где хранятся все адреса объектов, с которыми имеют дело пользователи информационных систем Россельхознадзора
4. модуль для мониторинга безопасности лекарственных препаратов для ветеринарии

Вариант задания 9.

Кто обязан работать во ФГИС «Меркурий»?

1. все участники оборота подконтрольной продукции
2. производители и импортеры
3. предприятия общественного питания
4. ритейлеры и экспедиторы, ветеринарно-санитарные врачи

Вариант задания 10.

ФГИС «Меркурий» является составной частью экосистемы контроля продуктов, лекарств и кормов:

1. НС «Честный ЗНАК»
2. СС «Техэксперт»
3. ГИС «ВетИС»
4. ФГИС«Цербер»

Правильные ответ: 3.

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для идентификации товаров и отслеживания перемещения партий по производственным цехам или по маршруту от завода до потребителя используется:

1. анализ данных
2. дополненная реальность
3. автоматическая идентификация продукта

4. умная упаковка

Вариант задания 2.

Знаки, позволяющие отслеживать перемещение товаров, как внутри производственного помещения, так и за его пределами, позволяя тем самым оптимизировать производственные и логистические процессы предприятий, начиная от планирования запасов и заканчивая полным мониторингом пути продукта к конечному покупателю:

1. RFID-метки
2. датчики качества продукции
3. единый знак обращения на рынке
4. маркировка продукции

Вариант задания 3.

Возможность собирать, анализировать и обрабатывать огромные объемы данных, а затем последовательно повышать эффективность производства при помощи автоматизированной робототехники и как результат получать более качественный продукт при меньших эксплуатационных расходах позволяет:

1. ФГИС «Меркурий»
2. RFID-метки
3. ИС цифровой маркировки «Честный ЗНАК»
4. Big Data

Вариант задания 4.

Визуальные системы машинной оценки качества продукции позволяющие с максимальной точностью определить брак продукции, проконтролировать состав и отсутствие примесей, осуществить мониторинг свежести продуктов и контроль соблюдения технологических параметров – это:

1. RFID-метки
2. машинное зрение
3. датчики качества продукции
4. Big Data

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Из представленного списка справочной системой является:

1. «Техэксперт»
2. «Честный знак»
3. «АРШИН»
4. «Меркурий»

Вариант задания 2.

Программный продукт, предназначенный для автоматизации отраслевых процессов управления и учета на предприятиях по производству молока и молочной продукции:

1. СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»
2. ФГИС «Меркурий»
3. «ИС: Молокозавод»
4. ИСС «КонсультантПлюс»

Вариант задания 3.

Программный продукт «1С: Молокозавод» позволяет осуществить интеграцию с MES-системами с помощью цифровых технологий:

1. умная упаковка, машинное зрение
2. технологии «умного» производства, управления промышленным оборудованием (ИоТ), системы идентификации по технологии RFID
3. ФГИС «Меркурий» и СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»
4. Data Matrix кодов и уникальных идентификаторов UUID

Вариант задания 4.

Программный продукт, предназначенный для автоматизации отраслевых процессов управления и учета на мясоперерабатывающих предприятиях или предприятиях по переработке рыбы:

1. «1С: Производство мясной и рыбной продукции»
2. ФГИС «Меркурий»
3. СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»
4. «1С: Предприятие ERP Управление мясоперерабатывающим предприятием»

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для каких целей не предназначена ФГИС «ВетИС»?

1. обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров
2. оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов
3. регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них
4. для учета использования лекарственных препаратов, применяемых при выращивании животных на мясо

Вариант задания 2.

Расшифруйте аббревиатуру «ВСД»:

1. ветеринарные сопроводительные документы
2. ветеринарные служебные документы
3. ветеринарные статистические данные
4. вегетососудистая дистония

Вариант задания 3.

Что такое ФГИС?

1. Федеральная государственная исследовательская система
2. Федеральная главная информационная система
3. Федеральная государственная информационная система
4. Фонд государственных инновационных систем

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для чего предназначена ФГИС Меркурий?

1. для учета использования лекарственных препаратов, применяемых при выращивании животных на мясо
2. для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, перевозимых через границу РФ

3. для электронной сертификации поднадзорных госветнадзору грузов, отслеживания пути их перемещения по территории Российской Федерации в целях создания единой информационной среды для ветеринарии
4. для учета содержания солей тяжелых металлов в продуктах животного происхождения

Вариант задания 2.

С использованием какой системы осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме?

1. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии (АС «Меркурий»)
2. Единая автоматизированная система учета бланков ветеринарных сопроводительных документов Минсельхоза России АИС «Ветбланк»
3. Федеральная государственная информационная система в области ветеринарии (АС «Аргус»)
4. Система автоматизации «Цербер» Россельхознадзора

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что относится к ВСД?

1. ветеринарные свидетельства, договора об оказании ветеринарных услуг, ветеринарные сертификаты
2. ветеринарные справки, ветеринарные паспорта, ветеринарные свидетельства
3. ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки
4. внешние сторонние договора

Вариант задания 2.

Какой параметр НЕ характеризуют ветеринарные сопроводительные документы?

1. территориальное и видовое происхождение
2. качество сопровождаемого подконтрольного товара
3. ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара
4. благополучие территорий происхождения подконтрольного товара по инфекционным болезням

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой информационной системе соответствует следующее определение: программно-аппаратный комплекс, способный объединять в одно целое предприятия с различной функциональной направленностью (производственные, торговые, кредитные и др. организации):

1. информационная система пищевого предприятия
2. информационная система торгового предприятия
3. корпоративная информационная система
4. информационная система кредитного учреждения

Вариант задания 2.

Что регламентируют стандарты международного уровня в информационных системах:

1. взаимодействие информационных систем различного класса и уровня и взаимодействие прикладных программ внутри информационной системы
2. количество технических средств в информационной системе

3. количество персонала, обеспечивающего информационную поддержку системе управления
4. организацию работы управленческого персонала

Вариант задания 3.

Укажите главные характеристики информационной системы, которые можно использовать для ее оценки и выбора для пищевого предприятия:

1. функциональные возможности, надежность и безопасность
2. количество программных модулей.
3. форматы данных
4. практичность и удобство

Вариант задания 4.

Информационная технология - это:

1. совокупность технических средств
2. совокупность программных средств
3. совокупность организационных средств
4. совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных

Вариант задания 5.

Укажите информационные технологии, которые можно отнести к базовым:

1. текстовые и табличные процессоры
2. мультимедиа и Web-технологии
3. графические процессоры
4. все ответы верны

Вариант задания 6.

Выберите правильную характеристику позиционной системы кодирования экономической информации:

1. отражает порядковые номера кодируемой номенклатуры
2. отражает иерархическую соподчиненность классификационных признаков
3. отражает номера серий кодируемой номенклатуры
4. отражает мнемонику кодируемой номенклатуры

Вариант задания 7.

Укажите функции электронного документооборота:

1. хранение и поиск электронных документов в архиве
2. маршрутизация и передача документов в структурные подразделения
3. мониторинг выполнения распоряжений
4. все ответы верны

Вариант задания 8.

Информационно-коммуникационные технологии функционируют на основе:

1. средств доступа к базам данных
2. информационных технологий и сетей и телекоммуникационного оборудования хранилищ данных
3. правильные ответы 1 и 2
4. нет правильного ответа

Вариант задания 9.

Из каких частей состоит информационная поисковая система:

1. базы данных и системы управления базами данных

- 2.библиографические указатели
- 3.структурированные данные
- 4.нет правильного ответа

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите функцию управления пищевым предприятием, которую НЕ поддерживают современные информационные системы:

1. планирование
2. премирование
3. учет
4. регулирование

Вариант задания 2.

Укажите стандартные процессы жизненного цикла информационной системы, используемые в процессе ее создания и функционирования:

- 1.основные процессы производства
- 2.основные процессы жизненного цикла и вспомогательные процессы жизненного цикла
- 3.организационные процессы жизненного цикла
- 4.все ответы верны

Вариант задания 3.

Назовите главные преимуществ цифровизации в пищевой отрасли:

- 1.повышение прозрачности процессов
- 2.усиление цифровизации в маркетинге и в продажах
- 3.обеспечение прослеживаемости продукции
- 4.все ответы верны

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что НЕ является целью создания интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования:

- 1.обеспечение межгосударственного обмена данными и электронными документами в рамках Евразийского экономического союза
- 2.создание общих для государств-членов информационных ресурсов
- 3.принятие новых государств в состав ЕАЭС
- 4.обеспечение деятельности органов ЕАЭС

Вариант задания 2.

Совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ЕАЭС – это:

- 1.общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
- 2.справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия;
- 3.методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов

4.нет правильного ответа

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой информационной системе соответствует следующее определение: программно-аппаратный комплекс, способный объединять в одно целое предприятия с различной функциональной направленностью (производственные, торговые, кредитные и др. организации):

- 1.информационная система пищевого предприятия
- 2.информационная система торгового предприятия
- 3.корпоративная информационная система
- 4.информационная система кредитного учреждения

Вариант задания 2.

Что регламентируют стандарты международного уровня в информационных системах:

- 1.взаимодействие информационных систем различного класса и уровня и взаимодействие прикладных программ внутри информационной системы
- 2.количество технических средств в информационной системе
- 3.количество персонала, обеспечивающего информационную поддержку системе управления
- 4.организацию работы управленческого персонала

Вариант задания 3.

Укажите главные характеристики информационной системы, которые можно использовать для ее оценки и выбора для пищевого предприятия:

- 1.функциональные возможности, надежность и безопасность
- 2.количество программных модулей.
- 3.форматы данных
- 4.практичность и удобство

Вариант задания 4.

Информационная технология - это:

- 1.совокупность технических средств
- 2.совокупность программных средств
- 3.совокупность организационных средств
- 4.совокупность операций по сбору, обработке, передаче и хранению данных

Вариант задания 5.

Укажите информационные технологии, которые можно отнести к базовым:

- 1.текстовые и табличные процессоры
- 2.мультимедиа и Web-технологии.
- 3.графические процессоры
- 4.все ответы верны

Вариант задания 6.

Выберите правильную характеристику позиционной системы кодирования экономической информации:

- 1.отражает порядковые номера кодируемой номенклатуры
- 2.отражает иерархическую соподчиненность классификационных признаков
- 3.отражает номера серий кодируемой номенклатуры

4.отражает мнемонику кодируемой номенклатуры

Вариант задания 7.

Укажите функции электронного документооборота:

- 1.хранение и поиск электронных документов в архиве
- 2.маршрутизация и передача документов в структурные подразделения
- 3.мониторинг выполнения распоряжений
- 4.все ответы верны

Вариант задания 8.

Информационно-коммуникационные технологии функционируют на основе:

- 1.средств доступа к базам данных
- 2.информационных технологий и сетей и телекоммуникационного оборудования хранилищ данных
- 3.правильные ответы 1 и 2
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 9.

Из каких частей состоит информационная поисковая система:

- 1.базы данных и системы управления базами данных
- 2.библиографические указатели
- 3.структурированные данные
- 4.нет правильного ответа

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите функцию управления пищевым предприятием, которую НЕ поддерживают современные информационные системы:

- 1.планирование
- 2.премирование
- 3.учет
- 4.регулирование

Вариант задания 2.

Укажите стандартные процессы жизненного цикла информационной системы, используемые в процессе ее создания и функционирования:

- 1.основные процессы производства
- 2.основные процессы жизненного цикла и вспомогательные процессы жизненного цикла
- 3.организационные процессы жизненного цикла
- 4.все ответы верны

Вариант задания 3.

Назовите главные преимуществ цифровизации в пищевой отрасли:

- 1.повышение прозрачности процессов
- 2.усиление цифровизации в маркетинге и в продажах
- 3.обеспечение прослеживаемости продукции
- 4.все ответы верны

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что НЕ является целью создания интегрированной информационной системы ЕАЭС в области технического регулирования:

- 1.обеспечение межгосударственного обмена данными и электронными документами в рамках Евразийского экономического союза
- 2.создание общих для государств-членов информационных ресурсов
- 3.принятие новых государств в состав ЕАЭС
- 4.обеспечение деятельности органов ЕАЭС

Вариант задания 2.

Совокупность информационно-технологических и организационно-правовых мероприятий, правил и решений, реализуемых в целях придания юридической силы электронным документам, используемым в рамках ЕАЭС – это:

- 1.общая инфраструктура документирования информации в электронном виде
- 2.справочники и классификаторы, которые используются при осуществлении информационного обмена между субъектами электронного взаимодействия;
- 3.методы и средств реализации информационных технологий и телекоммуникационных процессов
- 4.нет правильного ответа

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-13} Использует профессиональные справочные системы и программное обеспечение, информационные технологии для разработки проектов нормативной и технической документации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые системы для решения задач профессиональной деятельности**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Справочные системы и программное обеспечение пищевой отрасли**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор):**Ветеринарные сопроводительные документы и правила их оформления**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Порядок оформления ветеринарных документов в электронной форме**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий для разработки проектов стандартов и технических условий**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий при подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям регламентов**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные ресурсы на пищевом предприятии**
- 9.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий для разработки проектов стандартов и технических условий**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование профессиональных справочных систем и программного обеспечения, информационных технологий при подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям регламентов**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные ресурсы на пищевом предприятии**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Многофункциональная программная и информационная платформа, предназначенная для управления нормативно-технической документацией предприятий, нормативными требованиями к продукции, а также доступа и работы со всеми видами нормативных документов:

1. «1С: Молокозавод»
2. цифровая платформа «Техэксперт»
3. ФГИС «БЕРЕСТА»
4. БД «НОРМДОК»

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для отрисовки технологических и аппаратурных схем производства продукции или отдельного оборудования в нормативных и технических документах по производству продуктов питания целесообразно пользоваться цифровыми технологиями:

1. нейросети
 2. EMS-систем: DATACore: EMS и др
 3. САМ-систем: SolidCAM и др
 4. САД-систем: Компас-3D, AUTOCAD и др
- Правильны ответ: 4.

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При разработке проектов нормативной и технической документации целесообразно пользоваться актуальными базами документов в сфере пищевой промышленности, которые содержатся в:

1. СС «Техэксперт»
2. ФГИС «БЕРЕСТА»
3. «1С: Молокозавод»
4. ФГИС «АРШИН»

Вариант задания 2.

Для автоматизации всех процессов управления жизненным циклом нормативной и технической документации на предприятиях по производству пищевой продукции целесообразно использовать:

1. профессиональные справочные системы нормативной и технической документации
2. системы управления нормативной и технической документацией
3. системы управления нормативно-справочной информацией
4. интегрированные системы управления производственной безопасностью

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В каких случаях осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов?

1. при производстве, перемещении (перевозке) и переходе права собственности на подконтрольный товар
2. при производстве, перемещении (перевозке) и переходе права собственности на подконтрольный товар

3. при производстве, перемещении (перевозке) и переходе права собственности на подконтрольный товар исключительно для целей личного или иного потребления, не связанного с предпринимательской деятельностью
4. при реализации подконтрольного товара покупателю для личного потребления.

Вариант задания 2.

В течение какого срока действительны ветеринарные сопроводительные документы, оформленные на произведенную партию подконтрольного товара?

1. с момента оформления и до истечения срока годности, реализации, подконтрольного товара
2. не более 5 дней
3. три года
4. срока действия не ограничен

Вариант задания 3.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перемещаемой (перевозимой) партии подконтрольного товара составляет...:

1. не более 5 дней
2. 30 дней
3. три года
4. с момента оформления и до окончания перемещения (перевозки) подконтрольного товара

Вариант задания 4.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при оформлении перехода права собственности на партию подконтрольного товара:

1. три года
2. с момента начала процедуры перехода права собственности на подконтрольный товар до ее окончания
3. пять дней
4. 24 часа

Вариант задания 5.

Срок действия ветеринарного сопроводительного документа при перемещении (реализации) животных:

1. в течение 5 дней до даты перевозки и до окончания перевозки и/или реализации животных.
2. в течение 1 дня до даты перевозки и до окончания перевозки и/или реализации животных.
3. срок действия ветеринарного сопроводительного документа на живых животных не ограничен.
4. в течение 30 дней после оформления ВСД

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В каком состоянии могут находиться оформляемые ВСД в ФГИС ВетИС?

1. «Проект»
2. «Оформлен»
3. «Погашен»
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Какие данные представляются физическим лицом по желанию при регистрации в ФГИС ВетИС?

1. ФИО
2. сведения о документе, удостоверяющем личность
3. номер телефона
4. страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС)

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Технологии проектирования документации – это совокупность ...

1. пошаговых процедур, определяющих последовательность технологических операций проектирования
2. критериев и правил, на основании которых определяется техническое задание
3. графических и текстовых средств, определяющих последовательность разработки плана реализации
4. таблиц, используемых для оценки проектируемой системы в баллах

Вариант задания 2.

Организационно-технологический комплекс методических, технических, программных и информационных средств, направленный на поддержку и повышение эффективности процессов управления проектом – это:

1. информационная система управления проектом
2. информационно-поисковая система
3. система управления базами данных
4. операционная система

Вариант задания 3.

База данных - это:

1. произвольный набор информации
2. специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте
3. совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации
4. компьютерная программа, позволяющая в некоторой предметной области делать выводы, сопоставимые с выводами человека-эксперта

Вариант задания 4.

Информационно-поисковая система выполняет следующие функции:

1. хранение большого объема информации
2. добавление, удаление и изменение хранимой информации
3. быстрый поиск информации
4. все ответы верны

Вариант задания 5.

В рамках цифровизации бизнес-процессов национальной системы аккредитации необходимыми условиями функционирования органов по сертификации (ОС) НЕ являются:

1. доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
2. наличие защищенного канала связи
3. использование электронной цифровой подписи
4. наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

Вариант задания 6.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: внедрение информационно-коммуникационных технологий при предоставлении государственных услуг при аккредитации позволяет:

- 1.исключить проведение проверки аккредитованных лиц по месту деятельности
- 2.повысить оперативность подачи заявления на аккредитацию
- 3.отказаться от выдачи бумажных аттестатов аккредитации
- 4.создать реестр аккредитованных лиц

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сведения о выдаваемых сертификатах соответствия и зарегистрированных декларациях в единых реестрах на цифровой платформе Федеральной службы по аккредитации:

- 1.открыты и доступны только органам государственной власти
- 2.открыты и доступны всем заинтересованным лицам
- 3.доступны только при наличии QR-кода изготовителя продукции
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: применение информационно-коммуникационных технологий при сертификации продукции позволяет:

- 1.исключить выдачу заявителям оригиналов сертификатов соответствия в ОС
- 2.исключить ведение реестров сертификатов на бумажных носителях
- 3.ускорить процедуру получения документов
- 4.упразднить процедуру подтверждения соответствия

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите существующие информационные ресурсы на пищевом предприятии:

- 1.собственные и внешние
- 2.технические
- 3.программные
- 4.организационные

Вариант задания 2.

Собственные информационные ресурсы предприятия – это:

- 1.информация, поступающая от поставщиков
- 2.информация, генерируемая внутри предприятия
- 3.информация, поступающая от клиентов
- 4.информация, поступающая из Интернета

Вариант задания 3.

Внешние информационные ресурсы предприятия – это:

- 1.информация, приобретаемая на стороне
- 2.информация, получаемая от сторонних организаций
- 3.информация, получаемая из сети Интернет
- 4.все ответы верны

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Технологии проектирования документации – это совокупность ...

- 1.пошаговых процедур, определяющих последовательность технологических операций проектирования
- 2.критериев и правил, на основании которых определяется техническое задание
- 3.графических и текстовых средств, определяющих последовательность разработки плана реализации
- 4.таблиц, используемых для оценки проектируемой системы в баллах

Вариант задания 2.

Организационно-технологический комплекс методических, технических, программных и информационных средств, направленный на поддержку и повышение эффективности процессов управления проектом – это:

- 1.информационная система управления проектом
- 2.информационно-поисковая система
- 3.система управления базами данных
- 4.операционная система

Вариант задания 3.

База данных - это:

- 1.произвольный набор информации
- 2.специальным образом организованная и хранящаяся на внешнем носителе совокупность взаимосвязанных данных о некотором объекте
- 3.совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации
- 4.компьютерная программа, позволяющая в некоторой предметной области делать выводы, сопоставимые с выводами человека-эксперта

Вариант задания 4.

Информационно-поисковая система выполняет следующие функции:

- 1.хранение большого объема информации
- 2.добавление, удаление и изменение хранимой информации
- 3.быстрый поиск информации
- 4.все ответы верны

Вариант задания 5.

В рамках цифровизации бизнес-процессов национальной системы аккредитации необходимыми условиями функционирования органов по сертификации (ОС) НЕ являются:

- 1.доступ ОС к информационно системе ФСА через личный кабинет
- 2.наличие защищенного канала связи
- 3.использование электронной цифровой подписи
- 4.наличие в ОС высококвалифицированных IT- специалистов

Вариант задания 6.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: внедрение информационно-коммуникационных технологий при предоставлении государственных услуг при аккредитации позволяет:

- 1.исключить проведение проверки аккредитованных лиц по месту деятельности
- 2.повысить оперативность подачи заявления на аккредитацию
- 3.отказаться от выдачи бумажных аттестатов аккредитации

4.создать реестр аккредитованных лиц

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Сведения о выдаваемых сертификатах соответствия и зарегистрированных декларациях в единых реестрах на цифровой платформе Федеральной службы по аккредитации:

- 1.открыты и доступны только органам государственной власти
- 2.открыты и доступны всем заинтересованным лицам
- 3.доступны только при наличии QR-кода изготовителя продукции
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Какое утверждение из указанных ниже неверно: применение информационно-коммуникационных технологий при сертификации продукции позволяет:

- 1.исключить выдачу заявителям оригиналов сертификатов соответствия в ОС
- 2.исключить ведение реестров сертификатов на бумажных носителях
- 3.ускорить процедуру получения документов
- 4.упразднить процедуру подтверждения соответствия

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Укажите существующие информационные ресурсы на пищевом предприятии:

- 1.собственные и внешние
- 2.технические
- 3.программные
- 4.организационные

Вариант задания 2.

Собственные информационные ресурсы предприятия – это:

- 1.информация, поступающая от поставщиков
- 2.информация, генерируемая внутри предприятия
- 3.информация, поступающая от клиентов
- 4.информация, поступающая из Интернета

Вариант задания 3.

Внешние информационные ресурсы предприятия – это:

- 1.информация, приобретаемая на стороне
- 2.информация, получаемая от сторонних организаций
- 3.информация, получаемая из сети Интернет
- 4.все ответы верны

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3ПК-13 Применяет цифровые технологии при проектировании производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые системы для решения задач профессиональной деятельности**

2. Содержательный элемент (дескриптор): **Информационные и цифровые технологии в пищевой промышленности**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Справочные системы и программное обеспечение пищевой отрасли**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Ветеринарные сопроводительные документы и правила их оформления**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Принципы системного моделирования продуктов питания**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение цифровых технологий при проектировании состава многокомпонентных продуктов**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Выбор показателей при компьютерном моделировании состава комбинированных продуктов питания**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Принципы системного моделирования продуктов питания**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение цифровых технологий при проектировании состава многокомпонентных продуктов**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Выбор показателей при компьютерном моделировании состава комбинированных продуктов питания**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Национальная система маркировки и прослеживания продукции, использующая специальный цифровой код и гарантирующая подлинность и качество товара, основной задачей которой является повышение уровня безопасности россиян, борьба с контрафактом и некачественными аналогами:

1. «Техэксперт»
2. ФГИС «АРШИН»
3. «Честный ЗНАК»
4. ФГИС «Меркурий»

Вариант задания 2.

Какую продукцию необходимо маркировать в национальной системе цифровой маркировки «Честный ЗНАК»?

1. молочную продукцию
2. мясную продукцию
3. рыбную продукцию
4. хлебопекарную продукцию

Вариант задания 3.

Какая продукция НЕ входит в список подконтрольной продукции, на которую оформляют ВСД для дальнейшей фиксации во ФГИС «Меркурий»?

1. мясо и продукты из мяса всех типов
2. вода питьевая, в т.ч. минеральная и лечебно-профилактическая
3. молоко и продукты из молока
4. мед натуральный, прополис, воск

Вариант задания 4.

Почему необходимо наносить цифровую маркировку «Честный ЗНАК» на продукцию?

1. нужно прослеживать движение продукции на производстве

2. маркировка снижает распространение всех видов нелегальной продукции
3. на производстве роботы с помощью машинного зрения таким образом определяют брак продукции
4. маркировка считывается датчиками качества и передается в систему госреестра для идентификации продукции

Вариант задания 5.

Ветеринарно-сопроводительные документы ФГИС «Меркурий» оформляют

1. на процессы производства, хранения, транспортировки, утилизации продукции
2. на продукты нефтегазовой отрасли
3. на продукты растительного происхождения
4. на продукты животного происхождения

Вариант задания 6.

Ветеринарно-сопроводительные документы ФГИС «Меркурий» НЕ оформляют:

1. удобрения животного происхождения
2. молоко и молочные продукты
3. мед натуральный, прополис, воск
4. на продукты растительного происхождения

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Автоматическая фиксация и обработка изображений неподвижных и движущихся объектов при помощи компьютерных средств – это:

1. машинное зрение
2. умная упаковка
3. искусственный интеллект
4. дополненная реальность

Вариант задания 2.

Система, которая позволит упростить надзор за технологическим процессом, отбросить необходимость реального присутствия мастера или работника на месте для устранения неполадки:

1. умная упаковка
2. дополненная реальность (AR-технология)
3. компьютерное зрение
4. 3D-моделирование

Вариант задания 3.

К цифровым технологиям, которые применяются в пищевой промышленности, НЕ относится:

1. умная упаковка
2. датчики качества продукции
3. искусственный интеллект
4. рекуррентные нейросети

Вариант задания 4.

В пищевом производстве элементом системы распределенных реестров (технология блокчейн), способствующей повышению прозрачности всех этапов жизненного цикла продукции является:

1. ФГИС «АРШИН»

2. ФГИС «Меркурий»
3. ФГИС «БЕРЕСТА»
4. СС «Техэксперт»

Вариант задания 5.

Применение НС маркировки «Честный ЗНАК» приносит выгоду молокоперерабатывающим предприятиям в плане:

1. уверенности в покупке легальных и качественных товаров, защиты жизни и здоровья потребителей
2. инструмента общественного контроля и защиты прав потребителей, экономии бюджета на обеспечение контроля рынка
3. оптимизации процессов и снижения издержек, доступа к данным о движении продукции по логистической цепочке, росту выручки и повышения конкурентоспособности предприятия
4. сокращения «серого» рынка и повышения производительности труда, повышения налоговых и таможенных сборов

Вариант задания 6.

Для маркировки молочной продукции в НС маркировки «Честный ЗНАК» на производстве применяют:

1. усиленную квалифицированную электронную подпись, принтер этикеток с расходниками, терминал сбора данных Data Matrix кодов, ПО, электронный документооборот, контрольно-кассовую технику по 54 ФЗ, сканер 2D
2. программные продукты «1С: Предприятие», включая «1С: ERP», «1С: КА», «1С: КА2» и «1С: Предприятие Управление ветеринарными сертификатами»
3. ФГИС «Меркурий», «БЕРЕСТА», «АРШИН», БД «НОРМДОК»
4. ИСС «Техэксперт: Пищевая промышленность», «КонсультантПлюс», информационные продукты профессиональных справочных систем

Вариант задания 7.

Для чего нужна усиленная квалифицированная электронная подпись в НС маркировки «Честный ЗНАК»?

1. отзыв не соответствующей продукции из торговых сетей
2. нанесение маркировки на товары
3. регистрация и авторизация в системе, подпись документов при передаче товаров с кодами маркировки
4. автоматизация производства и ускорение работы в пределах предприятия

Вариант задания 8.

Кто НЕ может получать коды маркировки НС «Честный ЗНАК» и маркировать ими продукцию?

1. производители
2. импортеры
3. дистрибьюторы
4. потребители

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В производстве пищевых продуктов животного происхождения для использования актуальных нормативных актов (технических регламентов ЕАЭС/ТС, стандартов на

продукцию и сырье) целесообразно применять:

1. комплект СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»
2. ФГИС «Меркурий»
3. автоматизированную БД «НОРМДОК»
4. ФГИС «БЕРЕСТА»

Вариант задания 2.

Программный продукт «1С: Молокозавод» интегрирован с:

1. ФГИС «КОНТУР»
2. ФГИС «Меркурий»
3. ФГИС «БЕРЕСТА»
4. ФГИС «АРШИН»

Вариант задания 3.

Комплексное решение, позволяющее организовать единую информационную систему для управления различными аспектами деятельности предприятия, используемое как для автоматизации отдельных предприятий отрасли, так и для возможности унификации бизнес-процессов, производственного и регламентированного учета предприятий молочного направления холдингов:

1. программный продукт «1С: Молокозавод»
2. автоматизированная БД «НОРМДОК»
3. ФГИС «Меркурий»
4. СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»

Вариант задания 4.

Функциональной подсистемой программного продукта «1С: Молокозавод» НЕ является:

1. управление качеством
2. управление производством
3. управление закупками
4. управление персоналом

Вариант задания 5.

Нормативно-правовые и нормативно-технические документы пищевой отрасли, указатель стандартов РФ, консультационный материал по вопросам пищевого производства, справочный материал по ХАССП, гид по экологии в пищевой промышленности, справочные материалы по охране труда, промышленной и пожарной безопасности комплексно содержатся в:

1. программном продукте «1С: Молокозавод»
2. СС «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. ФГИС «Меркурий»
4. НС маркировки «Честный ЗНАК»

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На какие подконтрольные товары оформляется ветеринарное свидетельство формы?

1. продукция животного происхождения
2. животные, отправляемые на убой
3. техническое сырье, корма
4. биологические отходы

Вариант задания 2.

На какие подконтрольные объекты оформляется ветеринарное свидетельство формы?

1. техническое сырье, корма и биологические отходы
2. животные, отправляемые на убойные предприятия
3. мясо и мясные продукты
4. биологические отходы

Вариант задания 3.

На какие подконтрольные товары оформляется ветеринарное свидетельство формы?

1. техническое сырье, корма и биологические отходы
2. живых животных, биологические объекты
3. продукция животного происхождения
4. растительные пищевые продукты

Вариант задания 4.

Какой ветеринарный документ оформляется при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города)?

1. ветеринарное свидетельство формы № 2
2. ветеринарная справка формы № 4
3. ветеринарный сертификат формы № 5 с
4. ветеринарное свидетельство формы № 1

Вариант задания 5.

Что указывается в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства, оформленного на бумажном носителе, при перевозке подконтрольных товаров между субъектами Российской Федерации?

1. дата оформления ВСД
 2. номер ВСД, номер клейма
 3. номер и дата разрешения руководителя органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации в области ветеринарии, номер ВСД, в сопровождении которого подконтрольный товар перемещался ранее
 4. номер транспортного средства
5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главные принципы пищевой комбинаторики при разработке новых продуктов питания:

1. невысокая стоимость конечного продукта
2. безопасность источников сырья и сбалансированность по содержанию основных нутриентов готового продукта
3. отсутствие на рынке продуктов-аналогов
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Укажите наиболее полный перечень принципов системного моделирования продуктов питания:

1. целостность, организованность, функциональность, структурированность, минимизированность, соответствие

- 2.организованность, функциональность, структурированность, минимизированность, соответствие, оперативность
- 3.функциональность, структурированность, максимальный выход, соответствие
- 4.целостность, организованность, функциональность, структурированность,

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разработка математических моделей, регламентирующих этапы создания пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами является:

- 1.математическое отражение структуры явлений
- 2.математическое отражение объектов
- 3.проектированием продуктов питания
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Проектирование рецептурного состава многокомпонентного продукта включает этапы:

- 1.формирование информационного банка данных и составление линейных балансовых уравнений по любому из компонентов химического состава конечного продукта
- 2.установление технологических ограничений на использование отдельных видов ингредиентов
- 3.определение критерия для проведения оптимизации рецептуры
- 4.все ответы верны

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Биологическая ценность пищевого продукта определяется:

- 1.его витаминным составом
- 2.составом белка продукта
- 3.включением в состав микрофлоры бифидобактерий
- 4.все ответы верны

Вариант задания 2.

Укажите критерии оценки состава жировой композиции комбинированного продукта:

- 1.соотношению между основными группами жирных кислот (насыщенные: мононенасыщенные: полиненасыщенные жирные кислоты)
- 2.соотношению двух главнейших семейств полиненасыщенных жирных кислот омега – 6 и омега – 3 жирных кислот
- 3.правильный ответ 1 и 2
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 3.

При расчете энергетической ценности продуктов питания учитывают содержание в продукте:

- 1.жиров, белков, углеводов
- 2.витаминов, минеральных веществ
- 3.содержание ферментов

4. только жиров

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главные принципы пищевой комбинаторики при разработке новых продуктов питания:

1. невысокая стоимость конечного продукта
2. безопасность источников сырья и сбалансированность по содержанию основных нутриентов готового продукта
3. отсутствие на рынке продуктов-аналогов
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Укажите наиболее полный перечень принципов системного моделирования продуктов питания:

1. целостность, организованность, функциональность, структурированность, минимизированность, соответствие
2. организованность, функциональность, структурированность, минимизированность, соответствие, оперативность
3. функциональность, структурированность, максимальный выход, соответствие
4. целостность, организованность, функциональность, структурированность

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Разработка математических моделей, регламентирующих этапы создания пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами является:

1. математическое отражение структуры явлений
2. математическое отражение объектов
3. проектированием продуктов питания
4. нет правильного ответа

Вариант задания 2.

Проектирование рецептурного состава многокомпонентного продукта включает этапы:

1. формирование информационного банка данных и составление линейных балансовых уравнений по любому из компонентов химического состава конечного продукта
2. установление технологических ограничений на использование отдельных видов ингредиентов
3. определение критерия для проведения оптимизации рецептуры
4. все ответы верны

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Биологическая ценность пищевого продукта определяется:

1. его витаминным составом
2. составом белка продукта
3. включением в состав микрофлоры бифидобактерий
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

Укажите критерии оценки состава жировой композиции комбинированного продукта:

- 1.соотношению между основными группами жирных кислот (насыщенные: мононенасыщенные: полиненасыщенные жирные кислоты)
- 2.соотношению двух главных семейств полиненасыщенных жирных кислот омега – 6 и омега – 3 жирных кислот
- 3.правильный ответ 1 и 2
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 3.

При расчете энергетической ценности продуктов питания учитывают содержание в продукте:

- 1.жиров, белков, углеводов
- 2.витаминов, минеральных веществ
- 3.содержание ферментов
- 4.только жиров

ПК-14 Способен организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-14

Проводит анализ передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Технология молочного сахара с использованием ультрафильтрации, обратного осмоса, электродиализа и распылительной сушки**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование процесса гидролиза лактозы в молочной сыворотке для получения пищевых продуктов**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Использование автоматизированных технологических линий в производстве пищевых продуктов**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Международная классификация мяса (NOR, DFD, PSE, RSE). Высокотехнологичные способы переработки мясного сырья.Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Технология консервов**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Общие технологические операции при производстве молочных консервов и сухих молочных продуктов**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология переработки рыбы. Требования к сырью и материалам. Способы охлаждения и замораживания рыбы. Новые продукты, вырабатываемые на основе рыбного сырья**

11. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Особенности производства отдельных видов сыра**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Специализированные машины, аппараты и поточные линии для получения белковых молочных продуктов**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сливочного масла**
14. Содержательный элемент (дескриптор): **Передовые технологии питьевого молока и сливок**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анализ передового отечественного и зарубежного опыта в области производства молочного сахара с использованием мембранных технологий показал, что следующая последовательность операций наиболее целесообразна:

1. микрофльтрация, обратный осмос, ультрафльтрация, электродиализ, сгущение, распылительная сушка
2. микрофльтрация, ультрафльтрация, электродиализ, обратный осмос, сгущение, сушка в псевдооживленном слое
3. микрофльтрация, ультрафльтрация, обратный осмос, кристаллизация лактозы, электродиализ, сгущение, распылительная сушка
4. микрофльтрация, ультрафльтрация, обратный осмос, электродиализ, сгущение, распылительная сушка

Вариант задания 2.

Анализ отечественного опыта показал, что выход молочного сахара максимальный:

1. при переработке подсырной сыворотки
2. при переработке творожной сыворотки
3. при переработке казеиновой сыворотки
4. при переработке обезжиренного молока

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для гидролиза лактозы в сыворотке используется фермент:

1. протосубтилин
2. протеаза
3. лактаза
4. дегидрогеназа

Вариант задания 2.

Анализ передового отечественного опыта показал, что наиболее высокая эффективность осветления сиропа лактулозы достигается при следующей последовательности процессов:

1. изомеризация, электродиализ, рафинация
2. изомеризация, рафинация, электродиализ
3. изомеризация, ионный обмен, рафинация
4. изомеризация, гидролиз, электродиализ

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для удаления неприятных запахов в пищевых продуктах могут быть использованы:

- 1.лизин, аланин, пролин, валин
- 2.цистин
- 3.гистидин
- 4.глутамат натрия

Вариант задания 2.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в производстве микробных липидов в качестве продуцентов используют:

- 1.бактерии рода *Acetobacter*
- 2.*Aspergillus*, *Penicillium*, *Mucor*, *Ustina*
- 3.*Lactobacillus delbrueckii*, *L. leichmannii*, *L. bulgaricus*, *L. Casei*
- 4.дрожжи родов *Cryptococcus*, *Rhodotorula*, *Lypomyces*, *Candida*

Вариант задания 3.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения наибольшее промышленное значение в синтезе витамин В12 имеют:

- 1.*Propionibacterium* и *Pseudomonas* (*P. denitrificans*)
- 2.бактерии рода *Acetobacter*
- 3.*Aspergillus*, *Penicillium*, *Mucor*, *Ustina*
- 4.дрожжи родов *Cryptococcus*, *Rhodotorula*, *Lypomyces*, *Candida*

Вариант задания 4.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения усилитель вкуса глутамат натрия можно получать при помощи:

- 1.*Micrococcus glutamicus*
- 2.*Penicillium citrinum*
- 3.*Xanthomonas campestris*
- 4.*Leuconostoc mesenteroides*

Вариант задания 5.

При применении основных законов естественных наук (знания химии) при проведении исследований и решении профессиональных задач необходимо знать, что в качестве источника получения ферментных препаратов биотехнологическим способом используют:

- 1.ткани и органы растений
- 2.ткани и органы животных
- 3.микроорганизмы
- 4.все вышеперечисленное

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Назовите наиболее эффективный способ пастеризации высокожирной эмульсии в производстве спредов:

- 1.нагрев через «рубашку» в нормализационной ванне
- 2.с использованием скребкового теплообменника
- 3.с использованием трубчатого пастеризатора
- 4.с использованием пластинчатого пастеризатора

Вариант задания 2.

Какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масляных паст?

- 1.метод периодического сбивания
- 2.метод непрерывного сбивания
- 3.метод ПВЖС
- 4.можно использовать все перечисленные методы

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Целью автоматизация технологического процесса участка набора рецептур и получения эмульсии при производстве спредов является:

- 1.улучшение качества продукции
- 2.оптимизация процессов управления
- 3.освобождения человека от участия в трудоемких процессах получения эмульсии, ее приготовления, передачи на участок пастеризации и преобразования эмульсии
- 4.все ответы правильные

Вариант задания 2.

Какой метод производства целесообразно использовать для проектировании производства масла пониженной жирности?

- 1.метод периодического сбивания
- 2.метод непрерывного сбивания
- 3.метод преобразования высокожирных сливок
- 4.можно рекомендовать все методы

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения мясное сырье согласно международной классификации делят в соответствии с уровнем рН:

- 1.на мясо свежее, сомнительной свежести, не свежее
- 2.на мясо PSE, DFD
- 3.на мясо PSE, DFD, NOR
- 4.на мясо парное, охлажденное, мороженое

Вариант задания 2.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения температура варки колбасных изделий должна быть?

1. 70 – 80 °С до достижения в центре батона температуры 70 – 72 °С
2. 60 – 70 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 °С
3. 50 – 60 °С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 °С
4. 40 – 50 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 °С

Вариант задания 3.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее...

1. 2-х часов после убоя животных
2. 3-х часов после убоя животных
3. 4-х часов после убоя животных
4. 5-ти часов после убоя животных

Вариант задания 4.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения относятся следующие высокотехнологичные способы переработки мясного сырья:

1. ультрафильтрация, микрофильтрация
 2. нанофильтрация, обратный осмос
 3. электродиализ
 4. стерилизация холодной аргоновой плазмой, микроволны, высокое статическое давление, ионизирующее излучение
7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения титруемая кислотность при приемке молока для выработки молочных консервов должна быть:

1. не выше 19 °Т
2. не менее 16 °Т
3. не более 21 °Т
4. не выше 16 °Т

Вариант задания 2.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения термоустойчивость при приемке молока для выработки молочных консервов должна быть:

1. не ниже II
2. не ниже III
3. не ниже IV
4. не ниже I

Вариант задания 3.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для выработки молочных сухих молочных консервов рекомендуется использовать:

1. одностадийную сушку
2. двухстадийную сушку
3. трехстадийную сушку

4. 2 и 3 ответы верны

Вариант задания 4.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения нормализацию при выработке молочных консервов необходимо проводить...

1. с учетом соотношения жира и СОМО нормализованной смеси и готового продукта
2. по массовой доле жира
3. по массовой доле белка
4. по массовой доле СОМО

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анализ передового отечественного опыта в области технологии функциональных продуктов свидетельствует об использовании препарата «Циклокар» с целью обогащения продуктов:

1. β- каротином
2. кальцием
3. лактулозой
4. инулином

Вариант задания 2.

Анализ передового отечественного опыта в области технологии функциональных продуктов свидетельствует об использовании препарата «Цитри-Фай» с целью обогащения продуктов:

1. витаминами
2. пищевыми волокнами
3. лактатом Са
4. β- каротином

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Характерными представителями пробиотической микрофлоры НЕ являются:

1. пропионовокислые бактерии
2. бифидобактерии
3. молочнокислые бактерии
4. уксуснокислые бактерии

Вариант задания 2.

В соответствии с анализом передового отечественного опыта в области технологии функциональных продуктов к пребиотикам НЕ относится:

1. лактулоза
2. инулин
3. лактитол
4. пропионовокислые бактерии

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения наилучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств это:

1. смесь льда и соли
2. чешуйчатый или снежный лёд
3. естественный лёд
4. смесь льда и соль с антисептиком

Вариант задания 2.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для минимальных изменений структуры тканей рыбы температура замораживания должна быть:

1. от -6 до -8 °С
2. от -10 до -18 °С
3. от -25 до -35 °С
4. от -19 до -25 °С

Вариант задания 3.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для производства сушеной рыбы используют:

1. рыбу тощую, жирную и маложирную
2. рыбу тощую, маложирную соленую и несоленую
3. рыбу тощую, жирную соленую
4. рыбу жирную, среднежирную несоленую

Вариант задания 4.

По передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения производятся следующие продукты из рыбы:

1. только формованные продукты
2. только эмульсионные продукты
3. только структурированные продукты
4. продукты с заранее заданным составом и структурой, формованные продукты, эмульсионные продукты, структурированные продукты, продукты питания на основе рыбного и растительного сырья, техническая продукция

Вариант задания 5.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения основной фактор, влияющий на сохранность живой рыбы при хранении:

1. достаточное кормление рыбы
2. достаточное количество растворенного в воде кислорода и плотность посадки рыбы
3. время года
4. достаточная упитанность рыбы

Вариант задания 6.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании в:

1. воздушных морозильных аппаратах

- 2.плиточных аппаратах
- 3.морозильных камерах
- 4.рассоле

Вариант задания 7.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в процессе созревания мяса рыбы при посоле принимают активное участие:

- 1.витамины
- 2.ферменты органов пищеварения
- 3.жир
- 4.углеводы

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения массовая доля жира при приемке сыропригодного молока должна быть:

- 1.не менее 3,1 %
- 2.не менее 2,9 %
- 3.не менее 4,0 %
- 4.не менее 3,7 %

Вариант задания 2.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения массовая доля белка при приемке сыропригодного молока должна быть:

- 1.не менее 3,1 %
- 2.не менее 2,8 %
- 3.не менее 4,0 %
- 4.не менее 3,7 %

Вариант задания 3.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения количество спор мезофильных анаэробных лактатсбраживающих бактерий в 1 дм³ сырого молока для сыров с низкой температурой второго нагревания должно соответствовать следующим требованиям:

- 1.не более 13000
- 2.не более 300
- 3.не более 23000
- 4.не более 2500

Вариант задания 4.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения по сычужно-бродильной пробе молоко для сыроделия должно соответствовать следующим требованиям:

1. I, II класс
2. II, III класс
3. II, III, IV класс
4. III класс

Вариант задания 5.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях режим пастеризации молока в сыроделии:

- 1.92 °С с выдержкой 2-8 мин
- 2.72 °С с выдержкой 20-25 с
- 3.86 °С с выдержкой 10-15 мин
- 4.65 °С с выдержкой 30 мин

Вариант задания 6.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения режим термизации молока при производстве сыра:

- 1.температура 63-67 °С с выдержкой от 20 до 25 с
- 2.температура 45-55 °С с выдержкой от 20 до 25 с
- 3.температура 73-75 °С с выдержкой от 20 до 25 с
- 4.температура 63-67 °С с выдержкой от 1 до 2 ч

Вариант задания 7.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при производстве сыра гомогенизация:

- 1.является обязательной операцией при производстве всех видов сыров
- 2.не применяется ни для каких видов сыров
- 3.применяется при производстве мягких сыров с развитием плесени внутри сыра
- 4.применяется при производстве сыра с низкой температурой второго нагревания

Вариант задания 8.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения при производстве сыра на автоматизированных технологических линиях азотнокислый калий вносится в количестве?

- 1.10-20 г безводной соли на 100 кг молока
- 2.400 г безводной соли на 100 кг молока
- 3.0,5 г безводной соли на 100 кг молока
- 4.50 г безводной соли на 1000 кг молока

Вариант задания 9.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения температура воздуха в бродильной камере при созревании сыров с высокой температурой второго нагревания?

- 1.20 - 25 °С
- 2.27 - 35 °С
- 3.11 - 15 °С
- 4.35 - 45 °С

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие элементы входят в систему подготовки и подачи теплоносителя в творогоизготовителе ТИ-10:

- 1.циркуляционный насос, теплообменник, змеевик, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
- 2.барботёр, теплообменная рубашка, переливная труба, трубопроводы, запорная и регулирующая арматура
- 3.циркуляционный насос, барботёр, змеевик, переливная труба трубопроводы подачи пара
- 4.барботёр, конденсатоотводчик, змеевик трубопроводы, запорная и регулирующая арматура

Вариант задания 2.

В какие элементы конструкции двухцилиндрового охладителя типа ОТД не подаётся ледяная вода?

- 1.бункер
- 2.рубашка цилиндров
- 3.во внутреннюю полость вытеснительных барабанов
- 4.во все перечисленные подаётся

Вариант задания 3.

Что является пространством для подачи ледяной воды в одношнековом охладителе типа ОШ:

- 1.внутренняя полость вытеснительного барабана
- 2.вал, спираль шнека и рубашка корпуса
- 3.рубашка цилиндра
- 4.змеевик

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Из каких секций состоит пластинчатый теплообменник пастеризационной установки для сливок ЦКРП-ОПУ-4Ж?

- 1.рекуперации, пастеризации, охлаждения
- 2.двух секций рекуперации, пастеризации, охлаждения
- 3.рекуперации, пастеризации, нагрева
- 4.рекуперации, пастеризации, охлаждения водой, охлаждения ледяной водой

Вариант задания 2.

Какой маслообразователь входит в состав модернизированной линии П8-ОЛФ?

- 1.трёхцилиндровый
- 2.пластинчатый
- 3.шнековый
- 4.периодический

Вариант задания 3.

Наличие какого устройства позволяет проводить прямую фасовку сливочного масла при методе ПВЖС?

- 1.досбивателя
- 2.кристаллизатора
- 3.текстуратора
- 4.маслообработника

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для чего при производстве питьевого молока применяются ионообменные колонны с анионообменными смолами:

1. для повышения термоустойчивости молока
2. для улучшения консистенции кисломолочных напитков
3. для очистки молока
4. для разделения молока на фракции

Вариант задания 2.

С какой целью при производстве восстановленного молока применяют диспергатор и вакуумный деаэратор?

1. исключить выдерживание восстановленного молока для набухания белков
2. раздробить жировую фазу молока
3. обогатить молоко воздухом
4. нагреть молоко перед восстановлением

Вариант задания 3.

С какой целью при производстве питьевого молока может применяться кавитационная обработка:

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 4.

С какой целью при производстве питьевого молока может применяться инфракрасное облучение:

1. пастеризация
2. гомогенизация
3. гомогенизация и пастеризация
4. очистка от механических загрязнений

Вариант задания 5.

Что является основным преимуществом прямого нагрева при производстве стерилизованного молока:

1. нагрев всей массы продукта без теплопередающей поверхности
2. молочное сырье вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. повышенная влажность молочного сырья из-за попадания в него конденсата
4. преимуществ нет

Вариант задания 6.

Какой основной недостаток косвенного нагрева при производстве стерилизованного молока:

1. установки не могут работать длительное время без промежуточной мойки
2. молочное сырье не вступает в прямое воздействие с нагревающей средой
3. нет возможности попадания конденсата в молочное сырье
4. нагретая среда медленно остывает

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-14

Применяет передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология кормовых добавок нового поколения из вторичного молочного сырья**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология производных молочного сахара: лактулозы, лактитола и их использование при выработке молочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Использование микроорганизмов при производстве молочных продуктов. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов. Гидролиз лактозы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Применение передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Эффективные методы производства продуктов питания животного происхождения**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций. Технология производства продуктов из мяса и мясных полуфабрикатов. Технология мясных консервов**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности технологии отдельных видов молочных консервов**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Молочные продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Виды и способы посола. Технология производства соленой, копченой, сушеной и вяленой рыбы. Производство рыбных пресервов и консервов**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Прогрессивные технологические операции в традиционной технологии производства сыра. Производство сыра из концентрированного молока. Способы концентрирования молока. Применение ферментативных препаратов, заквасок специального назначения и комплексов микроэлементов для ускорения созревания сыра**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сгущенных молочных продуктов**
13. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сухих молочных продуктов**
14. Содержательный элемент (дескриптор): **Передовые технологии творога**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности сывороточных концентратов и придания им бифидогенных свойств для кормления с/х животных используют:

1. гидролиз лактозы
2. концентрирование лактозы
3. кристаллизацию лактозы
4. изомеризацию лактозы

Вариант задания 2.

Бифидогенные свойства сывороточным концентратом для кормления с/х животных придает:

1. лактулоза
2. сывороточные белки
3. соли кальция и фосфора
4. лактоза

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности реакции изомеризации лактозы в сыворотке используют:

1. соляную кислоту
2. едкий натр
3. фермент лактазу
4. иммобилизованную β -галактозидазу

Вариант задания 2.

Лактулозу получают в результате:

1. гидролиза лактозы
2. ферментации лактозы
3. гидрогенизации лактозы
4. изомеризации лактозы

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения из ферментов растительного происхождения наиболее широко в пищевой промышленности используют:

1. амилазы и папаин
2. пепсин
3. панкреатин
4. фосфатазы

Вариант задания 2.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ферментный препарат ренин, используемый при производстве кисломолочных продуктов, получают с помощью:

1. *Endothia parasitica* и *Mucor sp*
2. *Bacillus subtilis*
3. *Trichoderma viride*
4. *Aspergillus oryzae*

Вариант задания 3.

Биологический способ ускорения созревания мяса при организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного

происхождения:

- 1.обработка сырья протеолитическими ферментными препаратами микробного (теризином, субтилизином, оризином, протосубтилином, мезентерином и др.)
- 2.обработке сырья протеолитическими ферментными препаратами растительного (фицином, бромелином, папаином) происхождения
- 3.обработке сырья протеолитическими ферментными препаратами животного (трипсином, пепсином, химотрипсином, коллагеназой) происхождения
- 4.всеми перечисленными выше

Вариант задания 4.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения протеолитические ферменты, применяемые для ускорения созревания мяса, должны проявлять активность в диапазоне рН среды:

1. 4,0-6,0
2. 5,0-8,0
3. 4,5-8,5
4. 3,9-9,0

Вариант задания 5.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения применяется фермент, который уменьшает содержание лактозы в молоке и молочных продуктах – это:

- 1.пероксидаза
- 2.каталаза
- 3.β-галактозидаза
- 4.липаза

Вариант задания 6.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения необходимо учитывать, что препараты β-галактозидазы дрожжевого происхождения имеют температурные оптимумы:

- 1.от 40 до 50°C
- 2.от 30 до 40°C
- 3.от 30 до 35 °C
- 4.от 20 до 25 °C

Вариант задания 7.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для получения спирта из молочной сыворотки используют:

- 1.дрожжи вида *Kluyveromyces fragilis*
- 2.бактерии рода *Gluconobacter*
- 3.дрожжи вида *Saccharomyces lipolitica*
- 4.дрожжи вида *Phaffia rhodozyma*

Вариант задания 8.

При организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания

животного происхождения для получения кисломолочного масла в сливки вносят культуру:

- 1.Str. lactis, Str. cremoris и Leuconostoc cremoris
- 2.L. bulgaricus и Str. thermophilus
- 3.L. casei и Str. lactis
- 4.Str. thermophilus

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К передовым приемам в технологии спредов НЕ относятся:

- 1.использование заменителей молочного жира без трансизомеров
- 2.использование функциональных ингредиентов в составе спредов
- 3.использование однокомпонентных жировых композиций для замены молочного жира
- 4.использование антиоксидантов природного происхождения

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Достоинства метода производства масла преобразованием высокожирных сливок:

- 1.отличное диспергирование влаги
- 2.низкая бактериальная обсемененность масла
- 3.пониженное содержание воздуха в масле
- 4.все ответы верные

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения порядкопераций производства ливерной колбасы:

- 1.приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- 2.приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- 3.измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- 4.приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

Вариант задания 2.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения порядок операций производства паштетов:

- 1.зачистка и промывка сырья, грубое и тонкое измельчение, бланширование или варка, формовка, запекание в течение 2-3 часов при температуре 90-145 °С, охлаждение, упаковка
- 2.зачистка и промывка сырья, бланширование и варка, грубое и тонкое измельчение, формование, запекание в течение 2-3 часов, охлаждение, упаковка
- 3.промывка, измельчение, формовка, охлаждение и упаковка
- 4.варка, измельчение, формовка, охлаждение, упаковка

Вариант задания 3.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения порядок операций производства колбас:

1. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
2. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
3. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
4. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Вариант задания 4.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения температурный режим стерилизации мясных консервов:

1. 98 °С
2. 100 °С
3. 113 °С
4. 120 °С

Вариант задания 5.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения содержание соли в изготовленных консервах из предварительно посоленного мяса, %:

1. 3-3,5
2. 2-2,5
3. 1-2,2
4. 2-3

Вариант задания 6.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения порядок операций при производстве полукопченых колбас:

1. приемка сырья, разделка, обвалка, жиловка мяса, посол, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, варка, сушка
2. подготовка сырья обвалка, жиловка, извлечение мяса, посол, вторичное измельчение, приготовление фарша, наполнение оболочек, перевязка батонов, осадка, обжарка, варка, копчение и сушка
3. приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка мяса и пластование шпика, посол, составление фарша, заполнение оболочки, копчение, сушка
4. приемка сырья, разделка, жиловка мяса, измельчение, посол фарша, заполнение оболочки, осадка, копчение, сушка

Вариант задания 7.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения последовательность технологических операций при производстве мясных консервов:

1. порционирование (доведение массы нетто до стандартной), подготовка сырья к закладке, удаление воздуха из банки (вакуумирование), закладка сырья в банки, закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

2.подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

3.подготовка сырья к закладке и закладка его в банки, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), удаление воздуха из банки (вакуумирование), закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, стерилизация, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

4.стерилизация, подготовка сырья к закладке, порционирование (доведение массы нетто до стандартной), закладка сырья в банки закатка (герметизация) банок, проверка герметичности, сортировка консервов (отделение неполноценных банок), маркировка, подготовка к хранению

Вариант задания 8.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения увеличения водосвязывающей способности при выработке колбасных изделий в качестве сырья используют

1.только дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных

2.только кровяные сыворотку и плазму

3.соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.

4.дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных, кровяные сыворотку и плазму

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения при выработке вареного сгущенного молока с сахаром используют:

1. фермент β -галактозидазу

2. лицетин

3. затравку

4. соевый белок

Вариант задания 2.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для увеличения срока годности сухих молочных консервов используют ...

1. препарат дегидрогверцетин

2. применяют операцию микрофльтрацию

3. используют одностадийную сушку

4. ответы 1 и 2 верны

Вариант задания 3.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения выработка концентрированных молочных консервов возможна...

1. путем рекомбинирования

2. сушкой

3. гомогенизацией

4. сгущением

Вариант задания 4.

Для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для снижения титруемой кислотности творожной сыворотки, как сырья для получения молочных консервов возможно использование...

1. нанофльтрации
2. электродиализа
3. сгущения
4. ответы 1 и 2 верны

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологического процесса производства функциональных продуктов используются витамины в составе премикса 730/4. В какой форме они находятся?

1. в водорастворимой форме, стабильной при тепловой обработке
2. жирорастворимой форме
3. в нерастворимой форме
4. в водорастворимой форме, неустойчивой при тепловой обработке

Вариант задания 2.

В какой форме используется йод в производстве функциональных продуктов для повышения эффективности восполнения дефицита йода в рационах?

1. йодат калия
2. йод-казеин
3. йодированная соль
4. йодид калия

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для повышения эффективности технологического процесса производства пребиотических продуктов используется сироп «Лактусан». Укажите основной пребиотический компонент сиропа «Лактусан»:

1. лактоза
2. лактулоза
3. галактоза
4. фруктоза

Вариант задания 2.

Эффективный технологический процесс производства кефира, обогащенного пробиотическими микроорганизмами (биокефира) предполагает использование определенного видового состава микрофлоры, выберите его:

1. лактококки, молочнокислые палочки; лейконостоки; дрожжи, сбраживающие и не сбраживающие лактозу; уксуснокислые бактерии
2. лактококки, бифидобактерии
3. лактококки, молочнокислые палочки; лейконостоки; дрожжи, сбраживающие и не сбраживающие лактозу; уксуснокислые бактерии, бифидобактерии

4. пропионовокислые бактерии, дрожжи, сбраживающие и не сбраживающие лактозу

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре:

1. 98°C
2. 100°C
3. 113°C
4. 120°C

Вариант задания 2.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения режим хранения рыбы полугорячего копчения должен быть:

1. от -2 до -3 °C и относительной влажности воздуха 75-80%
2. от -3 до -6 °C и относительной влажности воздуха 75-80%
3. от +3 до +6 °C и относительной влажности воздуха 75-80%
4. от -6 до +12 °C и относительной влажности воздуха 75-80%

Вариант задания 3.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения режим хранения рыбных пресервов должен быть:

1. от 0 до -8 °C и относительной влажности воздуха 75%
2. от -8 до -12 °C и относительной влажности воздуха 80%
3. от +2 до +8 °C и относительной влажности воздуха 75%
4. от +8 до +10 °C и относительной влажности воздуха 85%

Вариант задания 4.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения температура в толще мяса (в °C) мороженой рыбы:

1. не выше минус 2
2. не выше минус 6
3. от минус 1 до минус 5
4. не выше минус 18

Вариант задания 5.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения минимальное изменение структуры тканей при замораживании рыбы происходит под действием:

1. жидкого азота
2. льда
3. рассола
4. льдосолевой смеси

Вариант задания 6.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

существенную роль при созревании вяленого продукта играет содержание в рыбе:

1. влаги
2. белка
3. жира
4. углеводов

Вариант задания 7.

Согласно передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения при производстве пресервов не используют следующие заливки:

1. пряные
2. маринадные
3. бульоны желирующие
4. растительные масла

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (производство сыра) относятся следующие высокотехнологичные способы переработки молочного сырья:

1. ультрафильтрация, микрофильтрация, нанофильтрация
2. обработка озоном
3. стерилизация холодной аргоновой плазмой,
4. высокое статическое давление

Вариант задания 2.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (производство сыра) для ускорения созревания используют:

1. только применение фермента и увеличение дозы закваски
2. только применение микроорганизмов-симбионтов и подбор более активных штаммов молочнокислых бактерий
3. только использование микроэлементов
4. применение фермента, увеличение дозы закваски, активизацию бактериальной закваски, использование микроэлементов, применение микроорганизмов-симбионтов, подбор более активных штаммов молочнокислых бактерий

Вариант задания 3.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (для корректировки содержания белка в молоке и увеличения выхода сычужного сыра) относится:

1. внесение казеината натрия
2. внесение КСБ-УФ
3. внесение соевого белкового изолята
4. внесение белкового изолята из семян льна

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При каком давлении работают выпарные аппараты для сгущения молока?

1. избыточном
2. атмосферном
3. разрежении
4. парциальном

Вариант задания 2.

Какое устройство используется для нагрева выпариваемой среды в вакуум-выпарном аппарате?

1. кристаллизатор
2. калоризатор
3. сепаратор
4. катализатор

Вариант задания 3.

Какой элемент вакуум-выпарного аппарата используется для отделения вторичного пара от мелких капель продукта?

1. паротбойник
2. пароотделитель (сепаратор)
3. пробоотборник
4. паросборник

Вариант задания 4.

Что является теплоносителем для второго корпуса в 2-х корпусной вакуум-выпарной установке?

1. острый пар
2. греющий пар
3. вторичный пар
4. паровоздушная смесь

13. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую функцию выполняет воздух в распылительных сушильных установках?

1. является источником тепла и приёмником влаги
2. служит для удаления остатков продукта со стенок сушильной башни
3. повышает растворимость сухого продукта
4. обеспечивает работу циклона

Вариант задания 2.

С помощью какого устройства сухой продукт отделяется от воздуха в системе пневмотранспорта?

1. рукавного фильтра
2. вентилятора
3. разгрузочного циклона
4. калорифера

14. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая линия по производству творога имеет уровень механизации только 60%?

1. Я9-ОПТ

2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением ванн-сеток

Вариант задания 2.

Применение какой линии позволяет получить творог с наилучшими микробиологическими показателями (процесс закрытый)?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением ванн-сеток

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-14

Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): ПК-14 рац использов, нет темы
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология производных молочного сахара: лактулозы, лактитола и их использование при выработке молочных продуктов**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Использование микроорганизмов при производстве молочных продуктов. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов. Гидролиз лактозы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическая компоновка для участков производства продуктов питания животного происхождения**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Особенности технологии отдельных видов молочных консервов**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Функциональные молочные продукты. Продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Технология мороженого**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Специализированные машины, аппараты и поточные линии для получения белковых молочных продуктов**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Технологическое оборудование для производства сухих молочных продуктов**
11. Содержательный элемент (дескриптор): **Подбор оборудования при производстве жидких кисломолочных продуктов**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Передовые технологии творога**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какая операция предусматривается с целью совершенствования технологии пищевого казеина, что уменьшает возможность бактериального обсеменения готового продукта:

1. обезвоживание казеинового зерна
2. коагуляция казеина в коагуляторе
3. тепловая обработка казеинового зерна в промывной воде
4. дробление казеинового зерна

Вариант задания 2.

Использование какой отечественной линии предполагает непрерывно-поточный метод производства казеина?

1. линия Я9-ОКЛ
2. ОЛИТ-ПРО
3. LTRK-10
4. GEA

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каким путем получают в промышленности лактитол?

1. путем изомеризации лактозы
2. путем каталитического гидрирования растворов лактозы на никелевом катализаторе
3. путем микробного синтеза
4. ферментацией лактозы

Вариант задания 2.

Какое оборудование используется для проведения процесса гидролиза лактозы иммобилизованной β -галактозидазой?

1. проточные колоночные реакторы
2. ванны ВДП
3. резервуары
4. проточные системы

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При организации работы по технологической компоновке и подборе оборудования при получении глюкозо-галактозного сиропа степень гидролиза лактозы является ключевым фактором при оценке:

1. пищевой ценности продукта
2. энергетической ценности продукта
3. хранимоспособности
4. биологической ценности продукта

Вариант задания 2.

При организации работы по технологической компоновке и подборе оборудования камеры для созревания сыра необходимо учитывать функцию *Propionibacterium*:

1. образование вкуса, образование глазков
2. образование молочной кислоты
3. образование вкусовых веществ из лимонной кислоты (главным образом, диацетила)
4. образование уксусной кислоты

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

На какой стадии маслообразования происходит снижение устойчивости дисперсной системы высокожирных сливок:

1. охлаждение высокожирных сливок
2. преобразование фаз дисперсной системы высокожирных сливок

3. диспергирование влаги
4. формирование первичной структуры сливочного масла

Вариант задания 2.

Для производства кисло-сливочного масла методом сбивания наиболее эффективным с точки зрения выраженности вкуса и аромата масла является:

1. длительный способ сквашивания сливок
2. краткий способ сквашивания сливок
3. внесение закваски в пласт масла
4. комбинированный способ

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В производстве спредов методом преобразования высокожирной смеси целесообразно использовать маслообразователи:

1. трехцилиндровые
2. пластинчатые
3. маслообразователи с повышенной интенсивностью термомеханической обработки
4. двухцилиндровые

Вариант задания 2.

Какая последовательность компоновки узлов в маслообразователях современных конструкций обеспечивает получение консистенции масла, необходимой для непосредственной фасовки масла в потребительскую упаковку:

1. охладитель, обработчик
2. охладитель, диспергатор, обработчик кристаллизатор-выдерживатель
3. охладитель, диспергатор, обработчик
4. диспергатор, охладитель, обработчик

Вариант задания 3.

Для получения устойчивой эмульсии заменителя молочного жира в молочной фазе при производстве спредов целесообразно использовать:

1. клапанные гомогенизаторы
2. механическое диспергирование (интенсивное перемешивание в емкостном аппарате)
3. эмульгирование ультразвуком
4. центробежные эмульсоры

Вариант задания 4.

При проектировании производства масла с вкусовыми наполнителями на новом предприятии можно использовать:

1. метод преобразования высокожирных сливок
2. метод непрерывного сбивания
3. метод периодического сбивания
4. все перечисленные методы

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения расширения ассортимента молочных консервов используются ...

1. заменители молочного жира
2. соевый белок
3. растительные компоненты
4. все ответы верны

Вариант задания 2.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (производство молочных консервов) относятся следующие высокотехнологичные способы переработки молочного сырья:

1. микрофльтрация
2. нанофльтрация
3. обратный осмос
4. все ответы верны

Вариант задания 3.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (быстрорастворимого сухого молока) на частицы молочного порошка напыляется смесь ПАВ.....

1. топленое масло
2. обезжиренное молоко
3. соевые фосфатиды
4. соево-фосфатидные концентраты и топленое масло

Вариант задания 4.

К передовым технологиям для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения при выработке консервов молочосодержащих сгущенных с сахаром вареных проводят операцию гидролиз лактозы целью:

1. получения продукта с однородной консистенцией
2. сокращения длительности процесса тепловой обработки для получения характерного вкуса и цвета вареного сгущенного молока
3. предотвращения отстоя молочного жира.
4. ответы 1 и 2 верны

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие технологические линии используются при производстве жидких кисломолочных продуктов и напитков, обогащенных пробиотической микрофлорой?

1. специальные технологические линии, используемые для функциональных продуктов
2. исключительно мембранное оборудование
3. технологические линии, используемые для традиционных продуктов
4. экспериментальные установки

Вариант задания 2.

Какое оборудование не входит в технологическую линию для производства кисломолочного продукта, обогащенного пробиотической микрофлорой?

1. гомогенизатор
2. сепаратор-сливкоотделитель
3. пастеризатор
4. сепаратор-нормализатор

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какое оборудование используется для закаливания мороженого?

1. эскимогенераторы и морозильные аппараты
2. холодильники
3. фризеры
4. рефрижераторы

Вариант задания 2.

На участке производства мороженого пастеризация смеси НЕ осуществляется:

1. в аппаратах периодического действия
2. в пастеризационно-охладительных установках
3. в трубчатых пастеризаторах
4. в скребковых пастеризаторах

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие операции выполняются в творогоизготовителе ТИ-10?

1. заквашивание смеси и получение сгустка
2. тепловая обработка сгустка
3. удаление части сыворотки
4. все перечисленные

Вариант задания 2.

Какие особенности имеет режуще-вымешивающее устройство сыроизготовителя?

1. реверсивный привод
2. регулируемая частота вращения
3. двухсторонняя заточка ножей
4. возможность тонокослойной резки сырного пласта

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Для каких продуктов используются барабанные сушилки?

1. для жидких продуктов
2. для твёрдых сыпучих продуктов
3. для вязких продуктов
4. являются универсальными

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие преимущества имеет резервуарный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с термостатным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

Вариант задания 2.

Какие преимущества имеет термостатный способ производства жидких кисломолочных продуктов по сравнению с резервуарным:

1. расходуется больше производственных площадей
2. расходуется меньше производственных площадей
3. сгусток остается не разрушенным
4. быстрее идет процесс сквашивания

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какую линию лучше использовать для производства детского творога?

1. Я9-ОПТ
2. ОЛИТ-ПРО
3. А-ТЛ
4. линия с применением мембранных технологий.

Вариант задания 2.

Какое оборудование можно использовать для производства термизированных творожных продуктов?

1. гидродинамическая установка роторного типа
2. вальцовка
3. смеситель с дозаторами
4. ванна с мешалкой

ПК-15 Способен производить математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-15}

Знает принципы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Гидромеханические и механические процессы**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Тепловые процессы**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Массообменные процессы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**

6. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Стационарный (установившийся) процесс это процесс:

1. протекающий с постоянной скоростью
2. значения каждого параметра процесса постоянны во времени
3. все стадии протекают одновременно, но в различных частях аппарата
4. все стадии протекают в одном аппарате, но в разное время

Вариант задания 2.

Равномерный процесс это процесс:

1. протекающий с постоянной скоростью
2. значения каждого параметра процесса постоянны во времени
3. все стадии протекают одновременно, но в различных частях аппарата
4. все стадии протекают в одном аппарате, но в разное время

Вариант задания 3.

Непрерывный процесс это процесс:

1. протекающий с постоянной скоростью
2. значения каждого параметра процесса постоянны во времени
3. все стадии протекают одновременно, но в различных частях аппарата
4. все стадии протекают в одном аппарате, но в разное время

Вариант задания 4.

Движущей силой прессования является:

1. разность давлений
2. разность температур
3. механическая сила
4. разность концентраций

Вариант задания 5.

Движущей силой дробления является:

1. разность давлений
2. разность температур
3. механическая сила
4. разность концентраций

Вариант задания 6.

Процесс отстаивания - это разделение неоднородных систем под действием:

1. разности давлений до и после фильтровальной перегородки
2. силы тяжести
3. центробежной силы
4. разности концентраций

Вариант задания 7.

Процесс фильтрования это разделение неоднородных систем под действием:

1. разности давлений до и после фильтровальной перегородки

2. силы тяжести
3. центробежной силы
4. разности концентраций

Вариант задания 8.

Процесс центрифугирования и сепарирования это разделение неоднородных систем под действием:

- 1.разности давлений до и после фильтровальной перегородки
- 2.гравитационных сил
- 3.центробежных сил
- 4.разности концентраций

Вариант задания 9.

Движущей силой процесса механического перемешивания является:

- 1.сила тяжести
- 2.центробежная сила
3. механическая сила
4. сила гидростатического давления

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Теплопередача это:

- 1.перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
- 2.перенос тепла вследствие движения макроскопических объемов газа или жидкости
- 3.процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
- 4.процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 2.

Теплопроводность это:

- 1.перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
- 2.перенос тепла вследствие движения макроскопических объемов газа или жидкости
- 3.процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
- 4.процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 3.

Конвективный перенос тепла это:

- 1.перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
- 2.перенос тепла вследствие движения и перемешивания макроскопических объемов газа или жидкости
- 3.процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
- 4.процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 4.

Излучение это:

1. перенос тепла вследствие беспорядочного движения микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом
2. перенос тепла вследствие движения и перемешивания макроскопических объемов газа или жидкости
3. процесс распространения тепла от более нагретого тела к менее нагретому телу через стенку
4. процесс распространения электромагнитных колебаний с различной длиной волн, обусловленный движением атомов или молекул излучающего тела

Вариант задания 5.

Основное уравнение теплопередачи:

1. $Q = \alpha \cdot (t_{cm} - t_{cp}) f;$
2. $Q = \lambda \cdot \frac{t_{cm1} - t_{cm2}}{\delta} f;$
3. $Q = k \Delta t_{cp} f;$
4. $Q = C_{1-2} \cdot \left[\left(\frac{T_1}{100} \right)^4 - \left(\frac{T_2}{100} \right)^4 \right] f.$

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Радиационная сушка это:

1. сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами
2. сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
3. сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
4. сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 2.

Диэлектрическая сушка это:

1. сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами
2. сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
3. сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
4. сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 3.

Сублимационная сушка:

1. сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами
2. сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
3. сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
4. сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 4.

Конвективная сушка это:

1. сушка путем передачи тепла инфракрасными лучами

- 2.сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
- 3.сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
- 4.сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 5.

Контактная сушка это:

- 1.сушка путем передачи тепла от теплоносителя к влажному материалу через разделяющую их стенку
- 2.сушка путем нагревания в поле токов высокой частоты
- 3.сушка в замороженном состоянии при глубоком вакууме
- 4.сушка путем непосредственного контактирования высушиваемого материала с сушильным агентом

Вариант задания 6.

Движущей силой растворения является:

- 1.разность давлений
 - 2.разность температур
 - 3.механическая сила
 - 4.разность концентраций
4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Наука это:

- 1.компонент духовной культуры
2. элемент материально-предметного освоения мира
3. элемент практического преобразования мира
4. результат обыденного, житейского знания

Вариант задания 2.

Главная особенность науки— это:

- 1.субъективность
2. объективность
- 3.воздействие со стороны идеолога
4. подчиненное религиозным догмам положение

Вариант задания 3.

К функциям науки не относят:

1. познавательную
- 2.мировоззренческую
3. преобразовательную
4. предсказательную

Вариант задания 4.

Знание - это

- 1.навык, перешедший в обычную потребность человека
- 2.адекватное представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
3. способность быстро выполнять задание
4. способность практически действовать на основе усвоенной информации

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования
3. только с теоретическим уровнем исследования
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней

Вариант задания 2.

Логика реализации теоретического уровня научного исследования:

1. идея, теория, научная гипотеза, эксперимент, проблема
2. теория, научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент
3. идея, проблема, научная гипотеза, теория, эксперимент
4. проблема, идея, научная гипотеза, теория, эксперимент

Вариант задания 3.

Логика реализации эмпирического уровня научного исследования:

1. идея, обобщение, научная гипотеза, эксперимент, проблема
2. научная гипотеза, проблема, идея, обобщение, эксперимент
3. научная гипотеза, идея, проблема, эксперимент, обобщение
4. идея, проблема, научная гипотеза, эксперимент, обобщение

Вариант задания 4.

Объект научного исследования это:

1. элемент структуры
2. структура
3. система
4. связи структуры

Вариант задания 5.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры
2. структура
3. система
4. подсистема

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

1. научный факт
2. закон
3. концепцию
4. категорию

Вариант задания 7.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

1. научный факт
2. закон
3. эмпирическое обобщение
4. эмпирическую закономерность

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какие погрешности связаны с неправильной установкой и настройкой прибора:

1. грубые
2. систематические
3. случайные погрешности
4. нет правильных ответов

Вариант задания 2.

Какие погрешности связаны с неправильным выбором методики:

1. грубые
2. систематические
3. случайные погрешности
4. нет правильных ответов

Вариант задания 3.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые
2. систематические
3. случайные погрешности
4. нет правильных ответов

Вариант задания 4.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 5.

Вариант задания 5.

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$
- 5.

Вариант задания 6.

Среднеквадратичная погрешность серии измерений это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$

$$4. \quad \Delta S_a^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum(\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$$

5.

Вариант задания 7.

Средняя величина это:

$$1. \quad \frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$$

$$2. \quad \Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$$

$$3. \quad y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}}$$

$$4. \quad \Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum(\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$$

5.

Вариант задания 8.

Закон нормального распределения это:

$$1. \quad \frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$$

$$2. \quad \Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$$

$$3. \quad y(\Delta a_i) = \frac{1}{\sqrt{2\pi}\sigma} \cdot e^{-\frac{(\Delta a_i)^2}{2\sigma^2}} +$$

$$4. \quad \Delta S_n = \sqrt{\frac{\sum(\Delta a_i)^2}{(n-1)}}$$

5.

Вариант задания 9.

Случайная составляющая связана:

1. только с функциональной связью
2. только с влиянием собственных случайных факторов
3. с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов
4. нет правильных ответов

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Статистическая обработка данных позволяет обосновать ответы на вопросы ...

1. случайно или закономерно изучаемое явление; как зависит результативный признак от факторного (зависимость урожайности от дозы внесения удобрений при прочих равных условиях)
2. по актуальным проблемам совершенствования хозяйственного механизма
3. с целью выявления и пропагандирования передового отечественного опыта
3. с целью выявления и пропагандирования передового зарубежного опыта

Вариант задания 2.

Статистическая обработка данных – это ...

1. методы и приемы получения, систематизации, обработки и представления статистических данных об изучаемых объектах, процессах и явлениях в целях принятия обоснованных научных и практических решений
2. исследование качественных отношений
3. изучение пространственных форм
4. элемент изучения метафизических параметров

Вариант задания 3.

Статистическая гипотеза – это ...

1. предположение о виде распределения и свойствах случайной величины, которое можно подтвердить или опровергнуть применением статистических методов к данным выборки
2. выборка
3. выборочная дисперсия
4. средняя арифметическая

Вариант задания 4.

Статистический анализ конкретных данных проводится в рамках...:

1. логистики
2. эконометрики
3. высшей математики
4. математической статистики

Вариант задания 5.

Объем генеральной совокупности - это количество всех объектов ...

1. выборочной совокупности
2. генеральной совокупности
3. полной совокупности
4. статистической совокупности

Вариант задания 6.

Множество из n объектов, отобранных случайным образом из генеральной совокупности, называется _____ совокупностью:

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. сплошной

Вариант задания 7.

Объем выборочной совокупности - это количество всех объектов _____ совокупности:

1. выборочной
2. генеральной
3. полной
4. статистической

Вариант задания 8.

Корреляционный анализ сводится к ...

1. установлению формы зависимости
2. измерению тесноты связи
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 9.

Точность опыта оценивается ...

1. коэффициентом вариации $V_1\%$
2. относительной ошибкой опыта $S_x\%$
3. абсолютной ошибкой выборки S_x
4. распределением частот f по значениям X_n

Вариант задания 10.

Виды ошибок, которые учитывает статистический метод ...

1. случайные
2. организационные
3. хозяйственные
3. допущенные не случайно

Вариант задания 11.

Решение вопроса о существенности различий сводится к проверке ...

1. нулевой гипотезы H_0
2. предположительной гипотезы
3. опровержения нулевой гипотезы
4. ошибки опыта

Вариант задания 12.

Доверительный интервал – это интервал, в который попадают измеренные в эксперименте значения:

1. соответствующие доверительной вероятности
2. не соответствующие доверительной вероятности
3. не соответствующие доверительному интервалу
4. соответствующие доверительной интервалу

Вариант задания 13.

Количественная изменчивость – это такая изменчивость, при которой различия между вариантами выражаются ...

1. количеством
2. качественными характеристиками
3. средним арифметическим
4. ошибкой выборки

Вариант задания 14.

Причины, влияющие на степень варьирования результативного признака, называются ...

1. факторами
2. признаками
3. случайными ошибками
4. доверительным интервалом

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-15

Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Гидромеханические и механические процессы**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Тепловые процессы**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Массообменные процессы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Уравнение для определения скорости Стокса в центробежном поле:

1.
$$v = \frac{gd^2(\rho_T - \rho)}{18\mu};$$

2.
$$v = \frac{d^2(\rho_T - \rho)}{18\mu} \omega^2 R;$$

3.
$$v = \frac{d^2(\rho_T - \rho)R^2 \omega}{18\mu};$$

4.
$$v = \frac{d^2(\rho_T - \rho)}{\mu} \omega^2 R.$$

Вариант задания 2.

Дифференциальное уравнение скорости фильтрования это:

1.
$$\frac{dV}{fd\tau} = \frac{\Delta p}{\mu(r_{oc}H_{oc} + L_{ф.н.})};$$

2.
$$\frac{dV}{fd\tau} = \frac{\Delta p}{R_{oc} + L_{ф.н.}};$$

3.
$$\frac{dV}{fd\tau} = \frac{\Delta p}{\mu \cdot H_{oc} + L_{ф.н.}};$$

4.
$$\frac{dV}{fd\tau} = \frac{\Delta p}{\mu \cdot H_{oc}}.$$

Вариант задания 3.

Движущей силой сепарирования является:

- 1.разность давлений
- 2.центробежная сила
- 3.механическая сила
- 4.разность концентраций

Вариант задания 4.

Движущей силой фильтрования является:

- 1.разность давлений
- 2.разность температур
- 3.механическая сила
- 4.разность концентраций

Вариант задания 5.

Движущей силой отстаивания является:

- 1.разность давлений
- 2.сила тяжести
- 3.механическая сила

4. разность концентраций

Вариант задания 6.

Периодический процесс это процесс:

1. протекающий с постоянной скоростью
2. значения каждого параметра процесса постоянны во времени
3. все стадии протекают одновременно, но в различных частях аппарата
4. все стадии протекают в одном аппарате, но в разное время

Вариант задания 7.

Вязкость жидкости уменьшилась в 2 раза, частота вращения мешалки увеличилась в 2 раза. Коэффициент мощности при механическом перемешивании изменится (режим турбулентный):

1. не изменится
2. уменьшится в 2 раза
3. увеличится в 2 раза
4. увеличится в 4 раза

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Тепловой поток при взаимном излучении двух твердых тел:

1. $Q = \alpha \cdot (t_{cm} - t_{cp}) f;$
2. $Q = \lambda \frac{t_{cm1} - t_{cm2}}{\delta} f;$
3. $Q = k \Delta t_{cp} f;$
4. $Q = C_{1-2} \cdot \left[\left(\frac{T_1}{100} \right)^4 - \left(\frac{T_2}{100} \right)^4 \right] f.$

Вариант задания 2.

Уравнение для определения средней разности температур:

1. $\Delta t_{cp} = \frac{t_{1cp} + t_{2cp}}{2};$
2. $\Delta t_{cp} = \frac{\Delta t_{\delta} + \Delta t_{m}}{\ln \frac{\Delta t_{\delta}}{\Delta t_{m}}};$
3. $\Delta t_{cp} = \frac{\Delta t_{\delta} - \Delta t_{m}}{\ln \frac{\Delta t_{\delta}}{\Delta t_{m}}};$
4. $\Delta t_{cp} = t_{1cp} - t_{2cp}.$

Вариант задания 3.

Количество влаги, удаляемой при выпаривании, рассчитывается по уравнению:

$$1. \quad W = m_n \left(1 - \frac{b_n}{b_k}\right);$$

$$2. \quad W = m_k \left(1 - \frac{b_n}{b_k}\right);$$

$$3. \quad W = m_k \left(1 - \frac{b_k}{b_n}\right);$$

$$4. \quad W = m_n \left(1 - \frac{b_k}{b_n}\right).$$

Вариант задания 4.

Полная полезная разность температур определяется как разность температур:

1. греющего пара и температуры кипения
2. температуры кипения и вторичного пара
3. температуры греющего пара и вторичного пара
4. температуры греющего пара и суммы депрессий

Вариант задания 5.

Поверхность теплопередачи выпарного аппарата возрастает при:

1. уменьшении коэффициента теплопередачи
2. увеличении коэффициента теплопередачи
3. увеличении полной полезной разности температур
4. уменьшении тепловой нагрузки на аппарат

Вариант задания 6.

При естественной конвекции определяющим является критерий:

$$1. \text{ Рейнольдса} \quad Re = \frac{v \rho d}{\mu};$$

$$2. \text{ Грасгофа} \quad Gr = \frac{g d^3 \beta \Delta t}{\nu^2};$$

$$3. \text{ Фурье} \quad Fo = \frac{a \cdot \tau}{d^2};$$

$$4. \text{ Пекле} \quad Pe = \frac{v \cdot d}{a}.$$

Вариант задания 7.

Движущей силой выпаривания является:

1. разность давлений
 2. разность температур
 3. механическая сила
 4. разность концентраций
3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Массообменный процесс это:

1. процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую
2. процесс распределения одного или нескольких компонентов в жидкой фазе
3. процесс распределения нескольких компонентов в газовой фазе
4. концентрирование распределяемого компонента в одной фазе

Вариант задания 2.

Процесс сушки это:

1. процесс избирательного поглощения компонента газа, пара или раствора твердыми веществами
2. разделение жидких неоднородных смесей на составляющие компоненты, основанной на различной их летучести
3. выделение твердой фазы в кристаллическом виде из пересыщенного раствора или расплава
4. удаление влаги из твердых материалов с последующим переводом в паровую фазу путем подвода тепла

Вариант задания 3.

Параметр, который не используется для оценки воздуха как сушильного агента:

1. влагосодержание;
2. энтальпия;
3. относительная влажность;
4. вязкость.

Вариант задания 4.

В качестве сушильного агента используется:

1. перегретый пар
2. насыщенный пар
3. воздух
4. аммиак

Вариант задания 5.

Движущей силой кристаллизации является:

1. разность давлений
2. разность температур
3. механическая сила
4. разность концентраций

Вариант задания 6.

Движущей силой абсорбции является:

1. разность давлений
2. разность концентраций
3. механическая сила
4. разность температур

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К задачам науки не относят:

1. сбор, описание, анализ, обобщение и объяснение научных фактов
2. установление законов движения природы, общества, мышления и сознания
3. мистификацию
4. систематизацию полученных знаний

Вариант задания 2.

К задачам науки не относят:

1. объяснение сущности явлений и процессов
2. прогнозирование событий, явлений и процессов
3. установление направлений и форм практического использования полученных знаний
4. предсказание

Вариант задания 3.

К элементам науки не относят:

1. магию
2. теорию
3. методологию
4. методики исследований

Вариант задания 4.

Критерий научности знаний это:

1. системность
2. обоснованность
3. верифицируемость
4. фальсифицируемость
5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Научная гипотеза связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования
2. только с теоретическим уровнем исследования
3. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней

Вариант задания 2.

Методом эмпирического уровня научного исследования является:

1. эксперимент
2. формализация
3. абстрагирование
4. идеализация

Вариант задания 3.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент
2. формализация
3. наблюдение
4. измерение

Вариант задания 4.

Метод это система:

1. знаний
2. норм (правил)
3. информации
4. действий

Вариант задания 5.

Научная идея связана:

1. только с эмпирическим уровнем исследования
2. с эмпирическим и с теоретическим уровнем исследования
3. только с теоретическим уровнем исследования
4. не имеет отношения ни к одному из этих уровней

Вариант задания 6.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

- 1.закономерность
- 2.закон
- 3.концепцию
- 4.категорию

Вариант задания 7.

Измерение это процесс:

- 1.соотнесения параметра объекта исследования с эталоном
- 2.соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования
- 3.соотнесение двух объектов исследования
- 4.соединение предмета и объекта исследования

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Стохастическая составляющая связана:

1. только с функциональной связью
2. только с влиянием собственных случайных факторов
- 3.с функциональной связью и с влиянием собственных случайных факторов
4. нет правильных ответов

Вариант задания 2.

Коэффициент корреляции это:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$
2. $\Delta S_y^2 = \frac{\sum(y_i - \bar{y})^2}{n-1}$
3. $R = \frac{(x_i - \bar{x}) \cdot (y_i - \bar{y})}{(n-1) \cdot \Delta S_y \cdot \Delta S_x}$
- 4.нет правильных ответов

Вариант задания 3.

Требование минимального разброса точек y_i относительно кривой $y=f(x)$ соответствует равенству:

1. $\Delta S_x^2 = \frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n-1}$
2. $\Delta S_n^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n [y_i - f(x_i)]^2 \equiv \min$
3. $y = A_1 \cdot \varphi_1(x) + A_2 \cdot \varphi_2(x) + \dots + A_m \cdot \varphi_m(x)$
4. нет правильных ответов

Вариант задания 4.

К планированию эксперимента не относится:

1. процедура выбора числа и условий проведения опытов, достаточных для решения поставленных задач с заданной точностью
2. процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для описания объекта исследования с заданной погрешностью
3. процесс получения информации для описания объекта исследования
4. процесс выявления соотношения между факторами и откликом в объекте исследования, реализуемый с заданной точностью

Вариант задания 5.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число уровней:

1. восемь
2. два
3. один
4. три

Вариант задания 6.

План эксперимента типа $N = 2^3$ означает число факторов:

1. восемь
2. два
3. один
4. три

Вариант задания 7.

К контролируемым факторам не относятся следующие требования:

1. управляемость
2. точность поддержания факторов
3. зависимость от других факторов
4. совместимость с другими факторами

Вариант задания 8.

Симметричность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Регрессионный анализ сводится к ...

1. измерению тесноты связи
2. установлению формы зависимости
3. нахождению средней
4. нахождению вариации

Вариант задания 2.

Выборка – это ...

1. все объекты
2. часть объектов

3. один объект
4. не менее 100 объектов

Вариант задания 3.

Количество объектов определяет в выборке...:

1. объем
2. массу
3. множество величин
4. иные параметры

Вариант задания 4.

Показатель, с помощью которого оценивается существенность различий между экспериментальными данными, называется ...

1. НСР (наименьшая существенная разность)
2. f (распределение частот)
3. I (размер интервала)
4. \bar{X} (средняя арифметическая)

Вариант задания 5.

Относительная ошибка опыта измеряется в:

1. процентах
2. иных единицах измерения
3. интервалах
4. интегралах

Вариант задания 6.

Точность опыта определяется величиной относительной ошибки ...

1. 10%
2. 5%
3. 6%
4. 7%

Вариант задания 7.

Ошибка при уровне вероятности 95% составляет _____%:

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 8.

Ошибка при уровне вероятности 99% составляет _____%:

1. 5
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 9.

При проведении статистической обработки выборка считается маленькой при количестве исследуемых объектов до:

1. 5
2. 3
3. 10
4. 30
5. 20

Вариант задания 10.

При проведении статистической обработки выборка считается большой при количестве исследуемых объектов:

1. 5
2. 10
3. 30
4. 50

Вариант задания 11.

Выборка с количеством исследуемых объектов, равным тридцати, считается ...

1. большой
2. маленькой
3. средней
4. нормальной

Вариант задания 12.

Ошибка опыта снижается при ...

1. увеличении повторности
2. снижении повторности
3. сокращении повторности
4. умножении повторности

Вариант задания 13.

Из генеральной совокупности извлечена выборка объема n=10, при этом среднее выборочное равно ...

X _i	1	2	3
n _i	1	4	1

1. 3
2. 4
3. 5
4. 6

Вариант задания 14.

В формуле X – значение признака, n – общее число измеренных значений, тогда x – это ...

$$\bar{x} = \frac{\sum X}{n}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-ЗПК-15

Применять методы математического моделирования для разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Гидромеханические и механические процессы**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Тепловые процессы**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Массообменные процессы**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Понятие науки**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Этапы НИР. Уровни НИР**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные понятия и принципы планирования эксперимента**
- 7.Содержательный элемент (дескриптор): **Статистическая обработка экспериментальных данных**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Уравнение для определения скорости осаждения в гравитационном поле:

$$1. v = \sqrt{\frac{gd(\rho_T - \rho)}{3\zeta \cdot \rho}};$$

$$2. v = \sqrt{\frac{4gd(\rho_T - \rho)}{\zeta \cdot \rho}};$$

$$3. v = \frac{4}{3} \frac{gd(\rho_T - \rho)}{\zeta \cdot \rho};$$

$$4. v = \sqrt{\frac{4}{3} \frac{gd(\rho_T - \rho)}{\zeta \cdot \rho}}.$$

Вариант задания 2.

Производительность отстойника увеличивается при:

- 1.увеличении высоты
- 2.увеличении площади
- 3.увеличении вязкости среды
- 4.увеличении площади в квадрате

Вариант задания 3.

Прессованием называется процесс:

- 1.разделения твердого зернистого материала на фракции по размерам кусков или зерен
- 2.разделения твердого тела на части в результате механического воздействия с целью увеличения его поверхности
- 3.придания пластическому телу определенной формы
- 4.связывание частиц в более крупные агрегаты за счет сил межмолекулярного взаимодействия

Вариант задания 4.

Измельчением называется процесс:

- 1.разделения твердого зернистого материала на фракции по размерам кусков или зерен
- 2.разделения твердого тела на части в результате механического воздействия с целью увеличения его поверхности
- 3.придания пластическому телу определенной формы
- 4.связывание частиц в более крупные агрегаты за счет сил межмолекулярного взаимодействия

Вариант задания 5.

Сортированием называется процесс:

- 1.разделения твердого зернистого материала на фракции по размерам кусков или зерен
- 2.разделения твердого тела на части в результате механического воздействия с целью увеличения его поверхности
- 3.придания пластическому телу определенной формы
- 4.связывание частиц в более крупные агрегаты за счет сил межмолекулярного взаимодействия.

Вариант задания 6.

Формованием называется процесс:

- 1.разделения твердого зернистого материала на фракции по размерам кусков или зерен
- 2.разделения твердого тела на части в результате механического воздействия с целью увеличения его поверхности
- 3.придания пластическому телу определенной формы
- 4.связывание частиц в более крупные агрегаты за счет сил межмолекулярного взаимодействия

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Естественную конвекцию характеризует критерий:

- 1.критерии Нусельда (Шервуда)
- 2.диффузионный критерии Прантля (Шмидта)
- 3.диффузионный критерии Грасгофа
- 4.диффузионный критерии Фурье.

Вариант задания 2.

Конвективный теплообмен на границе стенка-жидкость характеризуется критериями:

1. критерии Нуссельда (Шервуда)
2. критерии Прантля (Шмидта)
3. критерии Грасгофа
4. критерии Фурье

Вариант задания 3.

Теплофизические свойства теплоносителя характеризуют критерии:

1. критерии Нуссельда (Шервуда)
2. критерии Прантля (Шмидта)
3. критерии Грасгофа
4. критерии Фурье

Вариант задания 4.

Нестационарный теплообмен характеризуется критериями:

1. критерии Нуссельда (Шервуда)
2. критерии Прантля (Шмидта)
3. критерии Грасгофа
4. критерии Фурье

Вариант задания 5.

Гидравлическая депрессия в вакуум-выпарном аппарате снижается при:

1. увеличении столба жидкости в кипятильных трубах
2. увеличении длины паропровода
3. увеличении диаметра паропровода
4. увеличении скорости движения вторичного пара

Вариант задания 6.

Поверхность теплопередачи теплообменного аппарата возрастает при:

1. уменьшении коэффициента теплопередачи
2. увеличении коэффициента теплопередачи
3. увеличении средней разности температур
4. уменьшении тепловой нагрузки на аппарат

Вариант задания 7.

Коэффициент теплоотдачи аппарата возрастает при:

1. увеличении скорости теплоносителя
2. уменьшении скорости теплоносителя
3. уменьшении теплопроводности стенки
4. увеличении термического сопротивления загрязнений.

Вариант задания 8.

Уравнение для определения количества удаляемой влаги в процессе сушки:

1. $W = m_n \left(1 - \frac{100 - \omega_n}{100 - \omega_k}\right);$
2. $W = m_k \left(1 - \frac{100 - \omega_n}{100 - \omega_k}\right);$
3. $W = \omega_n - \omega_k;$

4. $W = m_n (\omega_n - \omega_k)$.

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В качестве сушильного агента не используется:

1. перегретый пар
 2. топочные газы
 3. воздух
 4. аммиак
- ; 4.

Вариант задания 2.

Движущей силой сушки является:

1. разность давлений
2. разность температур
3. механическая сила
4. разность концентраций (парциальных давлений водяного пара)

Вариант задания 3.

Уравнение для определения количества диффундирующего вещества за счет молекулярной диффузии:

1. $M = -D \cdot \frac{dC}{dn} \cdot f$;
2. $M = \beta(C - C_{cp.})f$;
3. $M = K' \cdot \Delta C_{cp} \cdot f$;
4. $M = K \cdot \Delta t_{cp} \cdot f$.

Вариант задания 4.

Уравнение массоотдачи это:

1. $M = -D \cdot \frac{dC}{dn} \cdot f$;
2. $M = \beta(C - C_{cp.})f$;
3. $M = K' \cdot \Delta C_{cp} \cdot f$;
4. $M = K \cdot \Delta t_{cp} \cdot f$.

Вариант задания 5.

Основное уравнение массопередачи это:

1. $M = -D \cdot \frac{dC}{dn} \cdot f$;

2. $M = \beta(C - C_{cp.})f;$

3. $M = K' \cdot \Delta C_{cp} \cdot f;$

4. $Q = K \cdot \Delta t_{cp} \cdot f.$

Вариант задания 6.

Движущей силой адсорбции является:

1. разность давлений
2. разность температур
3. механическая сила
4. разность концентраций

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К основным принципам государственной научно-технической политики не относят:

1. приоритет фундаментальных наук
2. разделение науки и образования
3. приоритет инновационной деятельности
4. стимулирование научной деятельности

Вариант задания 2.

Главная особенность науки— это ее:

1. зависимость от субъективности исследователя
2. объективность
3. регулирование со стороны идеологического руководства
4. подчиненное религиозным догмам положение

Вариант задания 3.

Методом теоретического уровня научного исследования является:

1. эксперимент
2. идеализация
3. наблюдение
4. измерение

Вариант задания 4.

Предметом научного исследования не является:

1. элемент структуры
2. структура
3. система
4. подсистема

Вариант задания 5.

Проблема это:

1. ситуация, когда старые знания не способны дать ответ на поставленный вопрос, а нового знания пока нет
2. оценка адекватности выбранных методов
3. объяснение закономерности

4. проверка выдвинутой гипотезы на адекватность

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Измерение это процесс:

- 1.соотнесения параметра объекта исследования с эталоном
- 2.соотнесение предмета исследования с другим предметом исследования
- 3.соотнесение двух объектов исследования
- 4.соединение предмета и объекта исследования

Вариант задания 2.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

1. метод, методология, методика, процедура
2. методика, метод, процедура, методология
3. процедура, метод, методология, методика
4. процедура, методика, метод, методология

Вариант задания 3.

Расположить по уровням абстракции понятия (от конкретного к абстрактному):

- 1.предмет, объект, теория, метод
2. предмет, объект, метод, теория
3. метод, предмет, объект, теория
4. предмет, теория, объект, метод

Вариант задания 4.

В основе теоретического уровня исследования положен:

- 1.закон
- 2.закономерность
- 3.зависимость
- 4.другое

Вариант задания 5.

Структура эмпирического уровня научного исследования включает:

- 1.обобщение
- 2.закон
- 3.концепцию
- 4.катеорию

Вариант задания 6.

Структура теоретического уровня научного исследования включает:

- 1.научный факт
- 2.катеорию
3. эмпирическое обобщение
- 4.эмпирическую закономерность

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Нормированность полного факторного эксперимента означает:

- 1.сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю

2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления

Вариант задания 2.

Ротатабельность полного факторного эксперимента означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления

Вариант задания 3.

Ортогональность матрицы планирования означает:

1. сумма почленных произведений любых двух векторов-столбцов матрицы равна нулю
2. алгебраическая сумма элементов вектора-столбца каждого фактора равна нулю
3. сумма квадратов элементов каждого столбца равна числу опытов
4. дисперсии на равных расстояниях от центра плана одинаковы и не зависят от направления

Вариант задания 4.

Уравнение модели 2 порядка имеет вид:

1. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2 + a_{11}x_1^2 + a_{22}x_2^2$
2. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_{12}x_1x_2$
3. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3 + a_{123}x_1x_2x_3$
4. $y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3 + a_{12}x_1x_2 + a_{13}x_1x_3 + a_{23}x_2x_3$

Вариант задания 5.

К способам отсеивания части полного факторного эксперимента не относят:

1. рандомизированный план
2. латинский квадрат
3. априорное ранжирование факторов
4. эксперимент с изменением факторов по одному

Вариант задания 6.

Коэффициент конкордации это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$
- 5.

Вариант задания 7.

Критерий Пирсона это:

1. $\chi^2 = \frac{12S}{mk(k+1) - \frac{1}{k-1} \sum_1^m T_j}$
2. $T_j = \sum (t_i^3 - t_j)$
3. $W = \frac{12S}{m^2(k^3 - k) - m \sum T_j}$
4. $S = \sum_1^m (\Delta a)^2$

5.

Вариант задания 8.

Коэффициент конкордации составляет:

1. бесконечное значение
2. всегда равен нулю
3. всегда равен единице
4. изменяется в пределах от нуля до единицы

Вариант задания 9.

Какие погрешности связаны с субъективными особенностями исследователя:

1. грубые
2. систематические
3. случайные погрешности
4. нет правильных ответов

Вариант задания 10.

Среднеквадратичная погрешность отдельного измерения это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

5.

Вариант задания 11.

Выборочная дисперсия это:

1. $\frac{1}{n} \sum \Delta a_i^*$
2. $\Delta S_n^{*2} = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i^*)^2}{n}$
3. $\Delta S_n^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\Delta a_i)^2}{n-1}$
4. $\Delta S_{\bar{a}}^2 = \frac{\Delta S_n^2}{n} = \frac{\sum (\Delta a_i)^2}{(n-1) \cdot n}$

5.

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

В области $\mu \pm \sigma$ лежит _____ % всех наблюдений:

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 2.

В области $\mu \pm 2\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений:

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 3.

В области $\mu \pm 3\sigma$ лежит _____ % всех наблюдений:

1. 68,26
2. 95,46
3. 99,73
4. 78,63

Вариант задания 4.

Ошибка опыта снижается сильнее всего при количестве повторностей...:

1. до 4-6
2. до 3-5
3. до 2-3
4. до 4-5

Вариант задания 5.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

x	1	2	4
n	2	3	5

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

Вариант задания 6.

Для данной выборочной совокупности объем выборки равен ...

X	1	2	3	4
n	2	3	3	6

1. 12
2. 14
3. 8
4. 4

Вариант задания 7.

Средняя выборочная данного распределения равна ...

X	1	2
p	4	1

1. 0
2. 1
3. 2
4. 3

Вариант задания 8.

Статистическое распределение выборки имеет вид, объём выборки равен ...

X_i	X1	X2	X3
N_i	2	30	18

1. 41
2. 50
3. 22
4. 13

Вариант задания 9.

В формуле n – общее число измеренных значений, s^2 – дисперсия, тогда s_x – это ...

$$s_{\bar{x}} = \sqrt{\frac{s^2}{n}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. ошибка выборки

Вариант задания 10.

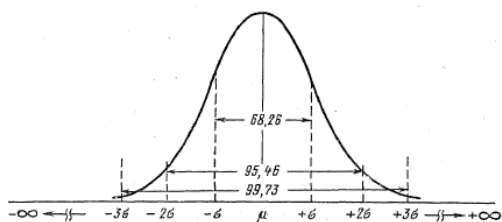
В формуле x – среднее значение, s – стандартное отклонение, тогда V – это ...

$$V = \frac{s}{\bar{x}}$$

1. средняя арифметическая
2. дисперсия
3. стандартное отклонение
4. коэффициент вариации

Вариант задания 11.

Какое распределение изображено на рисунке?



1. нормальное
2. Пуассона
3. дискретное
4. равномерное

ПК-16 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1ПК-16 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронных вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): Основы работы в Компас-график

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Главное меню программы КОМПАС служит для:

- а) служит для вызова команд системы. содержит названия страниц меню.
- в) служит для работы с КОМПАС-библиотеками
- б) служит для настройки объекта при его создании или редактирования
- г) отражает порядок создания модели (чертежа) и связи между ее элементами и компонентами

Вариант задания 2.

Сочетание клавиш <Ctrl>+<F9> при работе в системе КОМПАС означает

- а) пролистать изображение на один экран вниз
- в) пролистать изображение до левой границы документа
- б) обновить изображение в активном окне.
- г) увеличить/уменьшить в К раз масштаб отображения

Вариант задания 3.

Дерево документа может располагаться:

- а) только в нижней части экрана
- в) произвольно.
- б) только внутри окна документа
- г) с правой либо с левой стороны экрана

Вариант задания 4.

Файл детали имеет расширение:

- а) .a3d
- в) .spw
- б) .kdw
- г) .m3d

Вариант задания 5.

Чтобы задать единицы измерения длины в текущем графическом документе, вызовите команду:

- а) Настройка – Библиотеки стилей – Оформление чертежей – Единицы измерения
- в) Настройка – Параметры... – Текущий документ – Единицы измерения.
- б) Настройка – Библиотеки стилей – Единицы измерения
- г) Настройка – Параметры... – Новые документы – Графический документ – Единицы измерения

Вариант задания 6.

данная команда служит для:

- а) увеличение и уменьшение масштаба изображения
- б) масштаб по выделенным объектам
- в) явное задание масштаба изображения.
- г) переход к предыдущему или последующему масштабу отображения

Вариант задания 7.

Это изображение:

- а) панели управления
- в) панель текущего состояния
- б) панели свойств.
- г) панель изображения

Вариант задания 8.

При нажатии клавиши произойдет:

- а) выключение компьютера
- в) выключение программы
- б) прерывание команды
- г) сохранение параметров и выход из системы

Вариант задания 9.

Это команда :

- а) преобразование в NURBS
- в) выделить по стилю кривой.
- б) очистить заданную область
- г) выделить все

Вариант задания 10.

В системе КОМПАС построение окружности возможно способами:

- а) одним
- в) семью.
- б) пятью
- г) девятью

Вариант задания 11.

Максимальное возможное количество углов при создании многоугольника в системе КОМПАС:

- а) 33
- в) 48
- б) 98
- г) 55

Вариант задания 12.

Это изображение :

- а) панели свойств
- в) компактной панели
- б) ассоциативные виды
- г) панели состояния

Вариант задания 13.

Размер дуги на чертеже проставляется командой:

- а)
- в)
- б)
- г)

Вариант задания 14.

Квалитет выбирается

- а) в окне управления размерной надписью.
- в) командой выбора элементов управления
- б) сервис – параметры – квалитет
- г) инструменты – обозначения – знаки

Вариант задания 15.

Команда: линейный размер параллельно объекту

- а)
- в)
- б)

г)

Вариант задания 16.

Неуказанная шероховатость на чертеже ставится:

- а) команда неуказанная шероховатость на панели инструментов обозначения
- в) оформление – неуказанная шероховатость.
- б) инструменты - ввод текста – неуказанная шероховатость
- г) сервис – параметры – неуказанная шероховатость

Вариант задания 17.

Панель инструментов редактирование:

- а)
- в)
- б)
- г)

Вариант задания 18.

Компьютерная поддержка инженерного анализа это:

- а) CAD – система
- в) CAE – система
- б) CAM – система
- г) PDM – система

Вариант задания 19.

NURBS кривая:

- а) кривая из полиномов 2 порядка
- в) регулярный рациональный В-сплайн
- б) нерегулярный рациональный В-сплайн.
- г) кривая из полиномов 4 порядка

Вариант задания 20.

Какой из форматов не является форматом обмена данными между программой КОМПАС и другими программами САПР

- а) IGES
- в) WMF
- б) DWG
- г) TIFF

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2ПК-16 Используют системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): Основы трехмерного моделирования

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Гладкая (необязательно плоская) часть поверхности тела называется:

- а) ребро

- в) компонент
- б) грань
- г) поверхность

Вариант задания 2.

На рисунке изображена операция

- а) по траектории
- в) вращение
- б) выдавливание
- г) кинематическая

Вариант задания 3.

Компьютерная поддержка производства это:

- а) CAD – система
- в) CAE – система
- б) CAM – система
- г) PDM – система

Вариант задания 4.

Обозначение базы выполняется командой:

- а)
- в)
- б)
- г)

Вариант задания 5.

Требование к эскизу траектории при кинематической операции:

- а) каждом эскизе-траектории может быть не более трех контуров
- в) если эскизы образуют незамкнутую траекторию, то ее начало должно лежать за плоскостью эскиза-сечения
- б) контуры в эскизах должны соединяться друг с другом последовательно.
- г) контур, образующий начало траектории, должен лежать в плоскости, параллельной плоскости сечения или совпадающей с ней

Вариант задания 6.

Сочетание клавиш <Ctrl>+<N> при работе в системе КОМПАС означает:

- а) пролистать изображение на один экран вверх
- в) выбрать окно отображения рамкой
- б) пролистать изображение до левой границы документа
- г) создать новый документ.

Вариант задания 7.

Панель свойств программы КОМПАС служит для:

- а) служит для вызова команд системы. Содержит названия страниц меню
- в) служит для работы с КОМПАС-библиотеками.
- б) служит для настройки объекта при его создании или редактирования.
- г) отражает порядок создания модели (чертежа) и связи между ее элементами и компонентами

Вариант задания 8.

Перемещение курсора при нажатой левой клавише

- а) перетаскивание выделенных объектов.

- в) прокрутка рабочего поля документа
- б) выделение объекта с добавлением к выделенным ранее
- г) запуск редактирования объекта, активизация поля в строке параметров объектов и выделение всего содержимого поля

Вариант задания 9.

Прервать выполнение команды или закрыть страницу меню можно нажав:

- а) <Enter>
- в) <Esc>
- б) <Delete>
- г) <F1>

Вариант задания 10.

Как задать пространственную ломаную линию?

- а) Открыть раздел Каркас и поверхности; В панели Каркас выбрать операцию Ломаная; задать ломаную по координатам.
- б) Создать эскиз на плоскости; В панели Вспомогательные объекты выбрать операцию Смещенная плоскость, подоперация Плоскость через точку перпендикулярную ребру; указать точку на эскизе; указать кривую эскиза; Операции Эскиз и Плоскость через точку перпендикулярную ребру повторить для построения пространственной кривой.
- в) Открыть раздел Каркас и поверхности; В панели Каркас выбрать операцию Отрезок по координатам; задать отрезок по координатам; достроить ломаную используя операцию отрезок по координатам.

Вариант задания 11.

Какие требования предъявляются к эскизу по отношению к траектории?

- а) Эскиз должен иметь общую точку с траекторией.
- б) К эскизу не предъявляется никаких требований по отношению к траектории.
- в) Эскиз не должен иметь общих точек с траекторией.

Вариант задания 12.

Какие требования должны соблюдаться при построении эскиза в 3D модели?

- а) Все контура должны быть замкнуты; не должно быть наложений кривых; не должно быть пересечений кривых.
- б) Все контура должны быть замкнуты; не должно быть пересечений кривых.
- в) Все контура должны быть замкнуты; не должно быть наложений кривых.

Вариант задания 13.

Как поставить авторазмер в эскизе?

- а) В панели Размеры выбрать операцию Авторазмер; поставить размер.
- б) В панели размеры выбрать операцию Линейный размер; поставить размер.
- в) В панели Диагностика выбрать операцию Расстояние и угол; поставить размер.

Вариант задания 14.

Как выполнить операцию выдавливания?

- а) Создать эскиз; В панели Элементы тела выбрать операцию Элемент выдавливания; задать параметры элемента выдавливания.
- б) В панели Элементы тела выбрать операцию Элемент выдавливания; создать эскиз; задать параметры элемента выдавливания.
- в) Задать параметры элемента выдавливания; создать эскиз; В панели Элементы тела выбрать операцию Элемент выдавливания.

Вариант задания 15.

Как задать резьбовое отверстие с зенковкой?

- а) Создать эскиз с точкой; В панели Элементы тела выбрать операцию Отверстие простое, подоперация Отверстие с зенковкой; указать плоскость на модели, указать точку привязки, созданную в эскизе; задать параметры резьбы; задать параметры отверстия.
- б) Создать эскиз с точкой; В панели Элементы тела выбрать операцию Отверстие простое, подоперация Отверстие с зенковкой; указать плоскость на модели, указать точку привязки, созданную в эскизе; задать параметры отверстия.
- в) Создать эскиз с точкой; В панели стандартные изделия выбрать операцию конструктивные элементы, подоперация резьбовые отверстия; указать плоскость на модели, указать точку привязки, созданную в эскизе, задать направление; задать параметры резьбы; задать параметры отверстия.

Вариант задания 16.

Как добавить раздел в спецификацию?

- а) В панели Объекты выбрать операцию. Добавить раздел; выбрать раздел; Создать.
- б) Вставка. Добавить раздел.
- в) Добавить строку вспомогательного объекта; вписать в нее название раздела.

Вариант задания 17.

Как связать позиции объектов на чертеже с позициями базовых объектов в спецификации?

- а) На поле чертежа подсветить позицию детали; В окне спецификации подсветить строку соответствующей детали; В панели управление выбрать операцию. Редактировать состав объекта.
- б) В панели Обозначения выбрать операцию Обозначение позиций; проставить позиции на поле чертежа последовательно в соответствии со спецификацией.
- в) Последовательно отредактировать позиции в каждой строке базового объекта в соответствии с положением позиций на чертеже.

Вариант задания 18.

Какой элемент необходимо задать в эскизе для выполнения операции вращения?

- а) Необходимо задать осевую линию в эскизе.
- б) Оставить эскиз без изменений.
- в) Задать ограничения и проставить размеры.

Вариант задания 19.

Для чего используется команда "Исключить/включить в расчет" компонент?

- а) Команда "Исключить/включить в расчет" используется для того, чтобы исключить объект из проекта, без сохранения МЦХ, которые учитываются в расчете.
- б) Команда "Исключить/включить в расчет" используется для того, чтобы сделать объект полностью прозрачным (скрыть), при сохранении его МЦХ, которые учитываются при расчете.
- в) Команда "Исключить/включить в расчет" используется для того, чтобы удалить элемент безвозвратно.

Вариант задания 20.

Как осуществляется перемещение/вращение 3D моделей на поле сборочных единиц?

- а) На панели Размещение компонентов выбрать операцию. Переместить компонент/Повернуть компонент.

- б) Вращение и перемещение 3D моделей на поле сборочных единиц осуществляется при нажатии правой кнопки "мышки".
- в) Вращение и перемещение 3D моделей на поле сборочных единиц осуществляется зажатии колесика "мышки".

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3ПК-16 Используют стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проекта

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): Основы трехмерного моделирования

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Как задать разнесенные компоненты?

- а) На панели быстрого доступа выбрать операцию. Разнести компоненты; выбрать шаг разнесения; указать объект направления; указать компоненты; добавить шаг разнесения.
- б) На панели размещение компонентов выбрать операцию совпадение, подоперацию на расстоянии. Задать базовую плоскость и расстояние для каждого элемента сборочной единицы.
- в) Программа Компас не позволяет создавать сборки с разнесенными элементами.

Вариант задания 2.

Как задать плоскость через точку перпендикулярно ребру?

- а) Построить траекторию; В панели Вспомогательные объекты выбрать операцию Смещенная плоскость, подоперация Плоскость через точку перпендикулярную ребру; указать траекторию; указать точку на траектории.
- б) Построить траекторию; В панели Вспомогательные объекты выбрать операцию Смещенная плоскость, подоперация Плоскость через точку параллельно другой плоскости; указать базовую плоскость; указать точку на траектории.
- в) Создать поверхность; На поверхности создать точку; В панели Вспомогательные объекты выбрать операцию Смещенная плоскость, подоперация Плоскость, касательная к грани в точке; указать поверхность; Указать точку на поверхности.

Вариант задания 3.

Как построить твердотельную модель по сечениям с использованием осевой линии?

- а) В панели Элементы тела выбрать операцию Элементы выдавливания, подоперацию Элемент по сечениям; задать сечения последовательно; Задать Осевую линию.
- б) В панели Элементы тела выбрать операцию Элементы выдавливания, подоперацию Элемент по сечениям; задать сечения последовательно.
- в) В панели Элементы тела выбрать операцию Элементы выдавливания, подоперацию Элемент по сечениям; задать сечения; Задать Осевую линию.

Вариант задания 4.

Укажите верный путь расположения библиотеки стандартных изделий.

- а) Во вкладке Приложения выбрать Стандартные изделия; вставить элемент.
- б) Во вкладке Приложения выбрать Конфигуратор; Библиотеки; Библиотеки конструктивных элементов; вставить элемент.

в) Во вкладке Приложения выбрать Конфигуратор; Библиотеки; Типовые элементы; вставить элемент.

Вариант задания 5.

Как добавить крепежные элементы в сборку на примере болта ГОСТ 7805-70 используя библиотеку?

а) В окне Библиотека стандартных изделий выбрать вкладку Стандартные изделия; Крепежные изделия, болты, болты с шестигранной головкой, болт ГОСТ 7805-70; Задать характеристики болта; применить; указать поверхность установки; указать соосность.

б) Создать твердотельную 3D модель болта ГОСТ 7805-70; Добавить 3D модель болта в пространство сборки.

в) Создать сборочный чертеж по модели; В окне Библиотека стандартных изделий выбрать вкладку Стандартные изделия; Крепежные изделия, болты, болты с шестигранной головкой, болт ГОСТ 7805-70; Задать характеристики болта; применить; указать поверхность установки; указать угол поворота.

Вариант задания 6.

Где находится дерево модели/чертежа/сборки по умолчанию?

а) Дерево модели находится с левой стороны рабочего пространства модели.

б) В рабочем окне Компас дерево модели/чертежа/сборки отсутствует.

в) Дерево модели находится с правой стороны рабочего пространства модели.

Вариант задания 7.

Как внести изменения в настройках для текущего чертежа, модели, сборочной единицы?

а) В окне Параметры выбрать вкладку текущий чертеж/модель/сборка.

б) В окне Параметры выбрать вкладку новый чертеж/модель/сборка.

в) В окне Параметры выбрать вкладку текущее окно.

Вариант задания 8.

Как создать чертеж из модели?

а) В панели чертеж выбрать операцию. Создать чертеж по модели; задать параметры вида; указать точку привязки вида.

б) Все чертежи задаются через: Файл - Создать - Создать чертеж.

в) Все чертежи задаются через: Файл - Создать - создать фрагмент.

Вариант задания 9.

Как заменить в чертеже файл-источник одной 3D модели на другую?

а) Выбрать главный вид в Дереве чертежа; вызвать параметры вида; В графе Файл-источник задать ссылку на новую модель.

б) В панели Виды выбрать операцию Вид с модели; задать файл-источник на новую 3D модель. Старые виды удалить.

в) В программе Компас нет операций позволяющих заменить ссылку одной модели на другую.

Вариант задания 10.

С помощью графического редактора Компас 3D нельзя:

а) строить планы завоевания вселенной

б) Переводить двухмерные изображения в трехмерные

в) Заниматься строительным проектированием

Вариант задания 11.

Какой из графических редакторов является растровым?

- а) Inkscape
- б) Sketch
- в) Pixia

Вариант задания 12.

Минимальным объектом, используемым в растровом графическом редакторе, является:

- а) Геометрическая фигура
- б) Символ (знакоместо)
- в) Точка экрана (пиксель)

Вариант задания 13.

Какое из перечисленных расширений файлов не относится к графическим объектам?

- а) .png
- б) .dwg
- в) .jpg

Вариант задания 14.

Укажите утверждение о графическом редакторе Adobe Photoshop, которое не соответствует действительности:

- а) Не поддерживает чтение изображений с расширением .bmp
- б) Первоначальное название - Display
- в) Имеется возможность работать со скриптами

Вариант задания 15.

Что такое Cairo?

- а) Скриптовый язык программирования, интегрированный в растровые графические редакторы
- б) Графическая библиотека и библиотека функций для отрисовки векторной графики
- в) Векторный графический редактор

Вариант задания 16.

Укажите отличительную особенность объектов, созданных в векторных графических редакторах:

- а) Не теряют своих очертаний и четкости при приближении
- б) «Рассыпаются» на пиксели (точки) при приближении
- в) Могут редактироваться в графическом редакторе любого типа

Вариант задания 17.

Цветовая модель RGB состоит из цветов:

- а) Красного, желтого и зеленого
- б) Голубого, белого и черного
- в) Красного, зеленого и синего

Вариант задания 18.

Укажите единицу измерения разрешения изображений:

- а) Квадратный сантиметр
- б) Количество точек на дюйм
- в) Миллиметры или сантиметры

Вариант задания 19.

Какое понятие является основным во фрактальной графике?

- а) Конкретизация
- б) Абстрагирование
- в) Самоподобие

Вариант задания 20.

Какое представление имеет отсканированное изображение?

- а) Растровое
- б) Фрактальное
- в) Трёхмерное

ПК-17 Способен готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-1_{ПК-17}

Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения

Раскрытие индикатора (формирование результата):

- 1.Содержательный элемент (дескриптор): **Маркетинговые исследования**
- 2.Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность и содержание понятия «менеджмент»**
- 3.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные функции управления**
- 4.Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
- 5.Содержательный элемент (дескриптор): **Основные фонды и оборотные средства предприятия**
- 6.Содержательный элемент (дескриптор): **Персонал предприятия, производительность труда и оплата труда**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами**
- 8.Содержательный элемент (дескриптор): **Процессы управления проектами**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**
- 10.Содержательный элемент (дескриптор): **Стоимость соответствия, стоимость несоответствия**
- 11.Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка и использование методологии управления экономикой качества**
12. Содержательный элемент (дескриптор): **Анализ внутри предприятия**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основная цель маркетинговых исследований:

1. создать информационно-аналитическую базу для принятия маркетинговых решений
- 2.совершенствовать общее представление о маркетинге, как явлении и процессе
- 3.получить информацию о конкурентах
4. получить быстрый доход

Вариант задания 2.

Под таким принципом проведения маркетингового исследования, как объективность подразумевается ...

- 1.учет возможных погрешностей при измерении того или иного явления
- 2.получение адекватных данных за счет обеспечения научных принципов их сбора и проведения
- 3.изучение явлений и процессов в их взаимосвязи и развитии
- 4.объяснение изучаемых явлений на основе научных положений

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Системный подход используется при ...

- 1.выработке миссии организации
- 2.объяснении характера работы руководителей
- 3.определении оптимального способа решения управленческой задачи
- 4.распределении полномочий между линейными и функциональными руководителями

Вариант задания 2.

Ситуационный подход позволил ...

- 1.исключить научный поиск лучших вариантов решений, как своеобразного лекарства от всех болезней
- 2.признать факторы внешней среды и отработать методики их анализа
- 3.автоматизировать часть процессов управления
- 4.широко использовать математические методы в управлении

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Организация функции планирования зависит от ...

- 1.особенностей бизнеса
- 2.вида организационной структуры
- 3.решений руководства
- 4.степени подвижности внешней среды

Вариант задания 2.

Для правильной организации функции контроля важно обеспечить ...

- 1.соблюдение правил и норм
- 2.разработку стандарта исполнения
- 3.выбор системы поощрения
4. жесткость и неотвратимость наказания

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли определяет ...

1. чистую прибыль
2. точку безубыточности
3. валовой доход
4. расширенное воспроизводство

Вариант задания 2.

Падение спроса на продукцию предприятия отражается на показателе рентабельности:

1. собственного капитала
2. основной деятельности
3. продаж продукции
4. основных фондов

Вариант задания 3.

Под понятие «прибыль от реализации продукции» подразумевается ...

1. денежное выражение стоимости товаров
2. финансовый результат, полученный от основной деятельности предприятия
3. выручка, полученная от реализации продукции
4. чистый доход предприятия

Вариант задания 4.

Показатели рентабельности относятся к...

1. показателям динамики
2. абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности
3. цепным показателям темпов роста
4. относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности

Вариант задания 5.

К внешним факторам, влияющим на величину прибыли организации, относятся...

1. объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, квалификация кадров
2. цены и тарифы на топливо, энергию
3. состояние рынка, цены и тарифы на топливо, энергию, система налогообложения объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, технический уровень производственных фондов, квалификация кадров
4. объем и качество проданной продукции, уровень себестоимости, технический уровень производственных фондов, система налогообложения

Вариант задания 6.

Эффективность использования основных средств предприятия отражает показатель рентабельности...

1. собственного капитала
2. заемного капитала
3. основного капитала
4. оборотного капитала

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Что характеризует фондоотдачу?

1. удельные затраты, приходящиеся на один рубль товарной продукции
2. объем товарной продукции, приходящейся на один рубль ОПФ
3. количество ОПФ приходящихся на одного работающего
4. масса продукта на 1 тысячу рублей ОПФ

Вариант задания 2.

К собственным источникам формирования оборотных средств предприятия относятся:

1. прибыль предприятия
2. амортизационные отчисления
3. задолженность по заработной плате
4. кредиторская задолженность

Вариант задания 3.

Какие из показателей необходимы для нормирования оборотных средств, находящихся в запасах готовой продукции?

1. суточный расход материала
2. стоимость вспомогательных материалов
3. цена за единицу материала, необходимого для производства продукции
4. цена единицы изделия

Вариант задания 4.

Оборотные средства на предприятии делают за год 20 оборотов, тогда длительность одного оборота составит:

1. 36 дней
2. 20 дней
3. 18 дней
4. 6 дней

Вариант задания 5.

К активной части основных средств относятся...

1. сооружения
2. машины и аппараты, станки
3. здания
4. многолетние насаждения

Вариант задания 6.

Годовая величина износа основных средств, выраженная в процентах, называется...

1. рентабельностью
2. амортизацией
3. нормой амортизации
4. физическим износом

Вариант задания 7.

Восстановительная стоимость основных средств определяется:

1. затратами на воспроизводство основных фондов в современных условиях
2. суммой затрат на ремонт и модернизацию
3. разницей между первоначальной стоимостью и накопленной суммой износа
4. разницей между первоначальной и остаточной стоимостью

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Руководители – это...

1. лица, занятые инженерно-технической, экономической деятельностью
2. лица, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, а также хозяйственное обслуживание
3. работники, которые занимают должность руководителя предприятия или структурных подразделений

4. работники, которые занимают должность руководителя предприятия

Вариант задания 2.

От кого зависит, насколько эффективно используются на предприятии средства производства и насколько успешно работает предприятие в целом?

1. кадров предприятия
2. специалистов
3. руководителей
4. служащих

Вариант задания 3.

Руководителей в зависимости от возглавляемых ими коллективов подразделяют на:

1. линейных и функциональных
2. высшего, среднего и низшего звена
3. вертикальных и горизонтальных
4. высшего и низшего звена

Вариант задания 4.

По уровню, занимаемому в общей системе управления народным хозяйством, руководители подразделяются на:

1. линейных и функциональных
2. высшего, среднего и низшего звена
3. вертикальных и горизонтальных
4. высшего и низшего звена

Вариант задания 5.

Необходимое количество работников профессионально квалифицированного состава, необходимых для выполнения конкретных производственных, управленческих функций или объемы работ – это...

1. среднесрочная численность
2. явочная численность
3. списочная численность
4. штатная численность

Вариант задания 6.

Количество работников списочного состава явившихся на работу в данный день, включая работников находящихся в командировке – это...

1. среднесрочная численность
2. явочная численность
3. списочная численность
4. штатная численность

Вариант задания 7.

Численность списочного состава за определенный промежуток времени – это...

1. среднесрочная численность
2. явочная численность
3. списочная численность
4. штатная численность

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К методам группового творчества относят...

- 1.метод Гантта
- 2.метод мозговой штурм
- 3.метод диаграмм различий
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Целью мозгового штурма является ...

- 1.обсуждение проблем и рисков реализации проекта
- 2.создание всеобъемлющего списка рисков проекта
- 3.демонстрация познаний в области управления
- 4.выработка решения по поставленному вопросу

Вариант задания 3.

Какой из показателей обладает свойством аддитивности в стратегии сотрудничества?

- 1.PI
- 2.NPV
- 3.PB
- 4.нет верного варианта

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Команда это...

- 1.высоко сплоченный трудовой коллектив
- 2.устойчивое объединение людей, стремящихся к общей цели
- 3.группа, включающая руководителя и его ближайших помощников
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 2.

Автократичный лидер...

- 1.обладает достаточной властью, чтобы навязать свою волю исполнителям
- 2.апеллирует к потребностям более низкого уровня
- 3.делает обязанности подчиненных более привлекательными
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 3.

Задачи руководителя проекта:

- 1.определение состава работ
- 2.контроль и управление проектом
- 3.руководство работниками и их мотивация
- 4.разработка проекта

Вариант задания 4.

Проект отличается от процессной деятельности тем, что:

- 1.процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
- 2.для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
- 3.процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания
- 4.командная работа и чувство сопричастности

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Маркетинговый план включает:

1. анализ рынка, анализ конкурентов, определение сегмента потребителей
2. объемы производства, определение себестоимости
3. определение количества и качества трудовых ресурсов, расчет фонда заработной платы
4. расчет себестоимости единицы продукции, определение основных рисков

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Каким фактором предлагает Генети Тагути оценивать качество конкурентоспособной продукции?

1. величиной ущерба, наносимого потребителю
2. соответствием параметров изделия заданным показателям
3. величиной ущерба, наносимого обществу
4. величиной ущерба, наносимого потребителю

Вариант задания 2.

При внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки и исправления несоответствующей продукции и услуг
3. суммарные затраты на соответствие и затраты вследствие несоответствия для конкретного процесса
4. внутренние затраты на исправление брака

Вариант задания 3.

С учетом повышения эффективности производства затраты вследствие несоответствия - это:

1. внутренние затраты на обеспечение наиболее эффективным способом соответствия продукции или услуг декларированным (заявленным) требованиям
2. стоимость затраченного времени, материалов и ресурсов, связанных с процессом поступления, производства, отгрузки
3. полная сумма убытков, вызвавших невыполнение требований процесса производства, включая улучшенные возможности и выгоды
4. внутренние затраты на исправление брака

11. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При рациональном использовании и сокращении расходов сырья, материалов, снижении трудоемкости производства продукции ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие
2. контроль, зависящий от количества брака
3. контроль, не зависящий от количества брака
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 2.

При экономном расходовании энергоресурсов в организации усиленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

1. процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие
2. контроль, зависящий от количества брака
3. контроль, не зависящий от количества брака
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 3.

При повышении эффективности производства Петля качества - это

1. совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству
2. концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения
3. это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

Вариант задания 4.

При улучшении технологии менеджмента и применении маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения Спираль качества – это:

1. операции для создания определенных требований к качеству
2. модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения
3. это меры в области качества и распределения ресурсов
4. сплошной контроль качества

12. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При подготовке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции может ли при сборе данных в процессе стоимостного анализа качества целью быть установление обоснованной цены на продукцию?

1. может, только при получении исправимого брака
2. может, при получении качественной продукции
3. не может ни при каких обстоятельствах
4. может, только при получении неисправимого брака

Вариант задания 2.

При подготовке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции необходимо учитывать, что реальные неучтенные потери в работе персонала достигают от себестоимости продукции:

1. 50%

2. 70%
3. 10%
4. 30%

Вариант задания 3.

При подготовке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции необходимо учитывать, что брак можно классифицировать:

1. по видам, виновникам, причинам, месту образования
2. по видам, виновникам, причинам
3. по видам, причинам
4. по видам, виновникам

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-2_{ПК-17}

Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные функции управления**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность и содержание понятия «менеджмент»**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Маркетинговые исследования**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Факторы развития предприятия**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Методы управления проектами**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Специфика управления проектами различных типов**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Текущий контроль затрат**
10. Содержательный элемент (дескриптор): **Управление улучшениями**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Средством реализации предварительного контроля не является ...

1. четкое написание должностных инструкций
2. проверка условий до начала осуществления работы
3. предварительное обучение на каждом рабочем месте
4. организация обратной связи

Вариант задания 2.

При реализации стратегического планирования требуется определить ...

1. миссию и набор целей
2. миссию организации
3. набор целей в разных сферах деятельности организации
4. основные финансовые и рыночные цели

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Получатель информации в процессе коммуникации выступает в качестве ...

1. реноме
2. референта
3. рецензента
4. реципиента

Вариант задания 2.

Делегировать можно ту задачу, которая ...

1. неоднократно выполнялась руководителем
2. носит срочный характер
3. носит творческий характер
4. носит конфиденциальный характер

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Фирмы, специализирующиеся на продаже стандартизированной маркетинговой информации, относятся к фирмам ...

1. занимающимся полномасштабными маркетинговыми исследованиями по всем возможным направлениям
2. специализирующимся на проведении одного или нескольких типов маркетинговых исследований
3. специализирующимся на сборе синдикативной (подходящей сразу для нескольких заказчиков информации)
4. верны ответы 1 и 2

Вариант задания 2.

Вид маркетинговых исследований, к которому относятся исследования отношения к марке товара, называется ...

1. изучение рыночной конъюнктуры
2. изучение каналов распределения
3. изучение потребителей
4. тестирование новых товаров

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

По отношению к каким из перечисленных видов затрат распределяются косвенные общепроизводственные и общехозяйственные расходы на себестоимость единицы продукции:

1. к цеховой себестоимости
2. к материальным затратам
3. к затратам в нормо-часах
4. к основной заработной плате рабочих

Вариант задания 2.

Укажите, какие из статей затрат на производство продукции относятся к категории условно-переменных:

1. основная заработная плата рабочих
2. затраты на инструмент
3. амортизация здания заводоуправления
4. затраты на сырье и вспомогательные материалы

Вариант задания 3.

Укажите, какие из статей затрат на производство продукции относятся к категории условно-постоянных:

1. основная заработная плата рабочих
2. заработная плата административно-управленческого персонала
3. затраты на сырье и вспомогательные материалы
4. затраты на сырье и основные материалы

Вариант задания 4.

Как определяются состав затрат, включаемых в себестоимость продукции, и их классификация по статьям?

- 1.государственным стандартом
- 2.самими предприятиями
- 3.спросом на продукцию
- 4.все перечисленное верно

Вариант задания 5.

По способу отнесения затрат на единицу продукции затраты подразделяют:

- 1.на прямые и косвенные
- 2.на простые и комплексные
- 3.на постоянные и переменные
4. на основные и накладные

Вариант задания 6.

Что из перечисленного не относится к технико-экономическим факторам, с помощью которых реализуются пути снижения себестоимость:

- 1.совершенствование организации производства и труда
- 2.повышение технического уровня
- 3.повышение интеллектуального уровня работников
- 4.изменение объемов производства

Вариант задания 7.

Внедрение более производительного оборудования обеспечивает экономию заработной платы при увеличении амортизационных отчислений таким образом, что общая сумма труда, заключающаяся в товаре:

- 1.увеличивается
- 2.уменьшается
3. не изменяется
4. нет правильного ответа

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Коэффициент, определяемый отношением числа технологических операций к числу рабочих мест и отражающий организационный тип производства на данном предприятии, называется коэффициент:

1. производства
- 2.универсализации
- 3.закрепления
4. массовости

Вариант задания 2.

Научный принцип организации производства, предполагающий разделение производственного процесса на отдельные технологические процессы, операции, переходы, приемы, называется принципом:

- 1.интеграции
- 2.специализации
- 3.концентрации
- 4.дифференциации

Вариант задания 4.

Научный принцип организации производства, предполагающий сосредоточение и укрупнение операций по производству технологически однородной продукции в цеха или производствах, называется принципом:

- 1.универсализации
- 2.ритмичности
- 3.дифференциации
- 4.концентрации

Вариант задания 5.

Обслуживающим цехом в машиностроительном производстве является _____ цех:

- 1.механический
- 2.заготовительный
- 3.литейный
- 4.транспортный

Вариант задания 6.

Основным производственным звеном в производственной структуре предприятия является:

- 1.рабочее место
- 2.лаборатория
- 3.цех
- 4.столовая

Вариант задания 7.

Применение в производстве универсального оборудования в сочетании со специальным, которое расставляется по ходу технологического процесса в рамках предметно-замкнутых участков, характерно для _____ типа производства:

- 1.специального
- 2.массового
- 3.единичного
- 4.серийного

Вариант задания 8.

Принципы рациональной организации производственных процессов включают...экономическая обоснованность, рациональность

- 1.непрерывность, параллельность, пропорциональность, ритмичность, прямоточность
- 2.единичное, массовое, серийное типы производства
- 3.концентрацию, комбинирование, специализацию, кооперирование производства
4. нет правильного ответа

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основным отличием инновации от новшества является ее...

1. техничность
2. реальность
3. важность
4. прибыльность

Вариант задания 2.

Планируемый и осуществляемый комплекс мероприятий по вложению капитала в различные отрасли и сферы экономики с целью его увеличения, называется ...

1. инновационным проектом
2. бизнес-планом
3. инвестиционным проектом
4. хеджированием

Вариант задания 3.

Показателем качественного уровня нового продукта на стадии НИОКР является....

1. уровень стандартизации и унификации
2. технологичность его производства
3. длительность жизненного цикла
4. уровень механизации, автоматизации

Вариант задания 4.

Процесс дисконтирования представляет собой...

1. наращение денежного потока инвестиционного проекта к будущему моменту времени
2. приведение денежного потока инвестиционного проекта к единому моменту времени
3. исчисление суммы дохода при вложении средств в инвестиционный проект
4. определение ожидаемых денежных поступлений от предлагаемого проекта

Вариант задания 5.

Для расчета производственной мощности используется следующий состав оборудования:

1. наличное оборудование
2. установленное оборудование
3. фактически работающее оборудование
4. установленное и неустановленное оборудование

Вариант задания 6.

При расчете производственной мощности принимаются следующие нормы производительности оборудования:

1. паспортная и технически обоснованная
2. плановая
3. фактическая
4. проектная

Вариант задания 7.

При расчете производственной мощности используется фонд времени работы оборудования:

1. календарный
2. режимный

3. плановый
4. фактический

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

- 1.объявляется окончание выполнения проекта
- 2.санкционируется начало проекта
- 3.утверждается укрупненный проектный план
- 4.определяется эффективность проекта

Вариант задания 2.

Что включает типовая система управления проектом:

- 1.аппаратно-программный комплекс поддержки коммуникаций
- 2.организационная структура и роли в проекте
- 3.информационная система сопровождения проекта
- 4.руководящая роль управленцев

Вариант задания 3.

Менеджер проекта – это ...

- 1.лицо, с личностными качествами руководителя
- 2.роль, на которой, в конечном счете, лежит ответственность за успех или неудачу проекта
- 3.манера поведения лидера по отношению к подчиненным
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 4.

Ключевое преимущество управления проектами в команде выделенных групп людей:

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

Вариант задания 5.

Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма ...

- 1.Ишикавы
- 2.Паретто
- 3.Ганта
- 4.все варианты верны

Вариант задания 6.

Что такое предметная область проекта выделенных групп людей?

- 1.объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство

- (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта
- 2.направления и принципы реализации проекта
 - 3.причины, по которым был создан проект
 - 4.все варианты верны

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Основной результат стадии разработки проекта командой выделенных групп людей:

- 1.инженерная проектная документация
- 2.концепция проекта
- 3.достижение цели и получение ожидаемого результата проекта
- 4.сводный план осуществления проекта

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК
2. верно при наличии СМК
3. верно в любом случае
4. верно, если собираются внедрить систему

Вариант задания 2.

При внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья верно ли утверждение: "Не имеет смысла оценка затрат на качество, если на предприятии отсутствует система менеджмента качества"?

1. верно при отсутствии СМК
2. верно при наличии СМК
3. верно в любом случае
4. верно, если собираются внедрить систему

Вариант задания 3.

Кто является автором концепции, группирующей затраты по трем направлениям (с учетом рационального использования и сокращения расходов сырья): на предупреждение, на оценку уровня качества и на убытки от брака?

1. Фейгенбаум
2. Генити Тагути
3. Тейлор
4. Форд

Вариант задания 4.

С учетом рационального использования и сокращения расходов сырья что является целью любой системы учета затрат, связанных с качеством?

1. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на использование всех имеющихся возможностей для повышения эксплуатационных расходов
2. содействие усилиям по повышению качества продукции, направленным на

использование всех имеющихся возможностей для сокращения эксплуатационных расходов

3. учесть затраты на исправление брака
4. не учитывать затраты на исправление брака

Вариант задания 5.

При применении способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях необходимо помнить, что:

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество
2. нельзя снизить расходы без воздействия на качество
3. нельзя повысить качество, не увеличивая расходов
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 6.

При экономном расходовании энергоресурсов в организации необходимо помнить, что:

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности
3. можно повысить качество, не увеличивая расходов
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 7.

При экономном расходовании энергоресурсов в организации необходимо помнить, что:

- 1 можно снизить расходы без воздействия на качество
2. нельзя уменьшить расходы за счет снижения вариабельности
3. можно уменьшить расходы за счет снижения вариабельности, что автоматически приведет к повышению качества и эффективности
4. нельзя снизить расходы за счет повышения качества

Вариант задания 8.

Что такое конформные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции
2. затраты на устранение брака
3. затраты на выполнение процесса с эффективностью 100 %
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 9.

Что такое неконформные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

- 1 затраты, связанные с улучшением качества продукции
2. затраты на устранение брака
- 3.затраты, обусловленные неэффективным выполнением процесса, например, из-за перерасхода ресурсов или излишних расходов на рабочую силу, материалы, оборудование, энергию и т.п., что обусловлено неправильностью входов, сделанными ошибками, отвергнутыми выходами и различными другими потерями
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 10.

Что такое предупредительные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья
2. затраты на устранение брака
3. включают затраты на планирование качества, подготовку контроля технологических процессов, работу с кадрами, оборудование, используемое для управления качеством, мероприятия в рамках системы качества
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 11.

Что такое оценочные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов
2. затраты на устранение брака
3. затраты на испытания и приемочный контроль, лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание, самоконтроль, подтверждение соответствия, командировки к поставщикам для проверки качества сырья
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 12.

Что такое косвенные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

1. затраты, связанные с подбором качественного сырья и материалов
2. затраты на устранение брака
3. затраты на дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве; на материалы, оборудование и рабочую силу, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 13.

Что такое непредвиденные затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

1. непланируемые затраты, связанные с дополнительным подбором качественного сырья и материалов
2. затраты на устранение брака
3. непланируемые затраты из-за низкого качества продукции — судебные издержки, снижение спроса и объемов сбыта
4. затраты на утилизацию бракованной продукции

Вариант задания 14.

Как группируют затраты при выработке конкурентоспособной продукции?

1. группировка затрат на закупки и выпуск
2. группировка затрат на закупки и производство
3. группировка затрат по стадиям жизненного цикла продукции (модель жизненного цикла)
4. группировка затрат на выпуск и исправление брака

10. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Выберите правильное утверждение при выработке предприятием конкурентоспособной продукции:

1. каждый дефект обусловлен своей корневой причиной
2. каждый дефект является случайным
3. любой дефект можно предотвратить, даже не зная причины
4. никакой дефект предотвратить нельзя

Вариант задания 2.

При внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья нужно помнить, что:

1. причины дефектов можно предотвратить
2. можно предотвратить только часть дефектов
3. никакой дефект предотвратить нельзя
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 3.

При разработке предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции нужно помнить:

1. любой дефект всегда дешевле предотвратить, чем исправить
2. любой дефект всегда дешевле исправить, чем предотвратить
3. никакой дефект предотвратить нельзя
4. каждый дефект является случайным

Вариант задания 4.

Кто предложил концепцию «ноль дефектов» для выработки предприятием конкурентоспособной продукции?

1. Кросби
2. Тагутти
3. Форд
4. Кампанелла

Вариант задания 5.

Для выработки предприятием конкурентоспособной продукции на какие виды следует подразделять брак?

1. неисправный, исправный, внутренний, внешний
2. неисправный, исправный
3. внутренний, внешний
4. исправный внутренний, исправный внешний

Вариант задания 6.

При выработке предприятием конкурентоспособной продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно
2. дефекты, устранение которых невозможно
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно
4. дефекты, которые невозможно было избежать

Вариант задания 7.

При выработке предприятием конкурентоспособной продукции что является неисправным браком?

1. дефекты, устранение которых невозможно или экономически нецелесообразно
2. дефекты, устранение которых невозможно
3. дефекты, устранение которых экономически нецелесообразно
4. дефекты, которые невозможно было избежать

Вариант задания 8.

При рациональном использовании и сокращении расходов сырья, материалов, снижении трудоемкости производства продукции, повышении производительности

труда, экономном расходовании энергоресурсов в организации с какой целью используют данные по браку?

1. для изучения динамики брака, прогнозирования его возможных причин
2. для изучения динамики брака
3. для прогнозирования возможных причин брака
4. для разработки мероприятий по устранению брака

Вариант задания 9.

При рациональном использовании и сокращении расходов сырья, материалов, снижении трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономном расходовании энергоресурсов в организации необходимо помнить, что основные показатели эффективности управления качеством – это:

1. прирост продукции с улучшенными свойствами; прирост прибыли (чистого дохода)
2. выпуск не бракованной продукции
3. снижение расходов на качество
4. увеличение расходов на качество

Вариант задания 10.

При сокращении расходов сырья необходимо помнить, что при большой номенклатуре комплектующих:

1. невозможно всех поставщиков сделать постоянными партнерами
2. необходимо увеличивать расходы на сырье
3. необходимо снижать расходы на сырье
4. необходимо снижать количество поставщиков

Индикатор достижения / результат освоения компетенции: ИД-3ПК-17

Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

Раскрытие индикатора (формирование результата):

1. Содержательный элемент (дескриптор): **Основные функции управления**
2. Содержательный элемент (дескриптор): **Маркетинговые исследования**
3. Содержательный элемент (дескриптор): **Сущность и содержание понятия «менеджмент»**
4. Содержательный элемент (дескриптор): **Себестоимость, прибыль, рентабельность и ценообразование**
5. Содержательный элемент (дескриптор): **Основы организации производства**
6. Содержательный элемент (дескриптор): **Экономическая эффективность производства**
7. Содержательный элемент (дескриптор): **Разработка проекта**
8. Содержательный элемент (дескриптор): **Бизнес-планирование**
9. Содержательный элемент (дескриптор): **Идентификация факторов, влияющих на удовлетворенность потребителей**

1. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Вознаграждение принято делить на ...

1. внутреннее и внешнее
2. официальное и неофициальное
3. текущее и ожидаемое

4. материальное и моральное

Вариант задания 2.

Понятие «управленческий цикл» было введено благодаря развитию школы ...

- 1.человеческих отношений
- 2.поведенческих наук
- 3.науки управления
4. административного управления

Вариант задания 3.

Ключевая задача оперативного плана состоит в том, чтобы ...

- 1.обеспечить наиболее экономичное использование имеющихся ресурсов
- 2.обеспечить своевременность изменений
- 3.не допустить простоев оборудования
- 4.объединить цели разных уровней управления

2. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Аналитический процесс, включающий определение проблемы, сбор, обработку и анализ информации, а также выработку рекомендаций по решению проблемы, называется ...

- 1.формирование исследовательской панели
- 2.маркетинговые исследования
3. формирование гипотезы
- 4.выборочное исследование

Вариант задания 2.

Вид маркетинговых исследований, к которому относятся исследования деятельности посредников, называется ...

- 1.изучение рыночной конъюнктуры
- 2.изучение каналов распределения
- 3.изучение потребителей
- 4.тестирование новых товаров

3. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К задачам управления относится:

- 1.внести определенную упорядоченность в процесс;
- 2.разработать стратегию развития компании;
- 3.просчитать риски внедрения новой производственной линии.
- 4.Получить сверхприбыль

Вариант задания 2.

Характеристику объектов менеджмента проводят с позиции ... аспектов:

- 1.трех
- 2.пяти
- 3.семи
- 4.девяти

Вариант задания 3.

Наиболее общие и фундаментальные понятия, отражающие существенные свойства и устойчивые отношения в процессах управления организации – это:

1. функции управления
2. категории менеджмента
3. принципы управления
4. методы менеджмента

4. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

К основным затратам относятся такие затраты, как:

1. цеховые расходы
2. общехозяйственные расходы
3. расходы на топливо и энергию для технологических целей
4. расходы на реализацию продукции

Вариант задания 2.

Назначение классификации затрат по статьям калькуляции состоит в...

1. определении затрат на сырье и материалы
2. основании для составления сметы затрат на производство
3. расчете себестоимости единицы конкретного вида продукции
4. установлении цены изделия

Вариант задания 3.

В производственную себестоимость не входит статья затрат:

1. расходы на содержание и эксплуатацию оборудования
2. затраты на топливо и электроэнергию
3. коммерческие расходы
4. заработная плата производственных рабочих

Вариант задания 4.

Затраты на содержание и эксплуатацию здания управления относятся к ___ расходам:

1. общезаводским
2. цеховым
3. общехозяйственным
4. производственным

Вариант задания 5.

Определение себестоимости конкретного вида продукции достигается составлением:

1. бухгалтерского баланса
2. отчета о прибылях и убытках
3. калькуляции
4. сметы затрат на производство

Вариант задания 6.

Переменные затраты – это те затраты, которые ___ объемов производства в натуральных измерителях:

1. остаются неизменными при изменении
2. увеличиваются при изменении

- 3.изменяются прямо пропорционально изменению
- 4.не изменяются прямо пропорционально изменению

Вариант задания 7.

По способу отнесения на себестоимость продукции затраты делятся на:

- 1.технологические и производственные
- 2.прямые и косвенные
- 3.постоянные и переменные
- 4.экономические элементы и калькуляционные статьи

5. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Процесс труда, в результате которого никакой продукции НЕ создается, называется...

- 1.обслуживающим
- 2.заготовительным
- 3.основным
- 4.вспомогательным

Вариант задания 2.

Совокупность действий рабочего, имеющих определенное целевое назначение и входящего в состав операции называется...

- 1.производство
- 2.прием
- 3.время
- 4.операция

Вариант задания 3.

Укрупнение производства на основе сосредоточения средств производства называется:

- 1.кооперированием
- 2.специализацией
- 3.концентрацией
4. комбинированием

Вариант задания 4.

Тип производства, обеспечивающий низкие удельные издержки производства, высокую производительность труда и наиболее полное использование оборудования, называется...

- 1.единичным
- 2.массовым
- 3.мелкосерийным
- 4.серийным

Вариант задания 5.

Какие виды производственного процесса классифицируют по отношению к труду (несколько вариантов ответа):

1. основной и неосновной
2. естественный и трудовой
- 3.обслуживающий и вспомогательный
- 4.нет правильного ответа

Вариант задания 6.

Ряд последовательных операций изготовления определенного объекта – это:

1. непрерывный процесс
2. сложный процесс
3. трудовой процесс
4. простой процесс

Вариант задания 7.

Процесс, результаты которого используются в основном процессе – это (один вариант ответа):

1. обслуживающий процесс
2. вспомогательный процесс
3. сложный процесс
4. естественный процесс

6. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Анализ имущественного положения предприятия – это оценка...

1. состава, структуры и динамики актива баланса
2. состава, структуры и динамики пассива баланса
3. динамики валюты баланса
4. капитальных вложений

Вариант задания 2.

Величина коэффициента финансовой независимости определяется отношением...

1. стоимость заемного капитала организации/стоимость активов организации
2. стоимость собственного капитала организации/стоимость активов организации
3. собственный капитал организации/заемный капитал организации
4. нет правильного ответа

Вариант задания 3.

Точка безубыточности производства и реализации продукции показывает...

1. такой объем продаж, при котором фирма покрывает все постоянные и переменные затраты, не имея прибыли
2. объем продаж, обеспечивающий фирме максимальную прибыль
3. объем продаж, при котором фирма имеет максимальные затраты по производству и реализации продукции
4. объем продаж, при котором фирма имеет минимальные затраты по производству и реализации продукции

Вариант задания 4.

Показатели рентабельности относятся к...

1. цепным показателям темпов роста
2. относительным показателям эффективности хозяйственной деятельности
3. показателям динамики
4. абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

Вариант задания 5.

Показатель фондоотдачи относится к...

1. абсолютным показателям эффекта от хозяйственной деятельности

- 2.показателям динамики
- 3.цепным темпам роста
- 4.относительным показателям эффективности использования ресурсов

Вариант задания 6.

Рентабельность активов определяется как отношение...

- 1.выручка от продаж отчетного периода/стоимость активов организации
- 2.прибыль от продаж отчетного периода/стоимость активов организации
- 3.чистая прибыль/стоимость активов организации
4. стоимость активов/прибыль

7. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Какой из перечисленных показателей говорит об эффективности работы коммерческого предприятия:

- 1.выручка от реализации
- 2.размер инвестиций в производство
- 3.рост числа работников
- 4.чистая прибыль

8. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

Определите, какой критерий определяет эффективность инвестиционного проекта:

- 1.NPV=0
- 2.NPV<0
- 3.NPV>0
- 4.NPV<1

Вариант задания 2.

Как определяется ожидаемый результат инновационного проекта, рассчитанный с учетом его рисков?

- 1.как сумма произведений возможных результатов на вероятность получения этих результатов
- 2.как сумма произведений возможных результатов на объем инвестиций
- 3.как разница возможных результатов и объема инвестиций
- 4.как отношение произведений возможных результатов и вероятности получения этих результатов

Вариант задания 3.

Показатели оценки эффективности инвестиционных проектов, основанные на учетных (бухгалтерских) оценках, называются:

- 1.сложными (динамическими)
- 2.простыми (статическими)
- 3.комплексными
- 4.нет правильного варианта

Вариант задания 4.

Определите, какой из сценариев проекта будет наиболее привлекателен для потенциальных инвесторов? (NPV – чистая приведенная стоимость проекта, PI – индекс доходности проекта):

1. NPV = 250000 у.е. и PI = 1,15
2. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,20
3. NPV = 200000 у.е. и PI = 1,15
4. NPV = 220000 у.е. и PI = 1,18

9. Содержательный элемент

Вариант задания 1.

При применении методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений отчет об удовлетворенности потребителей должен содержать:

1. все ответы верны
2. результаты удовлетворенности потребителей
3. оценку факторов, которые повлияли на удовлетворенность потребителей
4. источники и методы, используемые для сбора информации

Вариант задания 2.

Что относится к факторам, вызывающим удовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции
2. отсутствие брака у продукции
3. участие в акции производителя
4. неудовлетворительные свойства продукции

Вариант задания 3.

Что относится к факторам, вызывающим неудовлетворенность потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. ожидаемый процесс или свойства продукции
2. отсутствие брака у продукции
3. участие в акции производителя
4. неудовлетворительные свойства продукции

Вариант задания 4.

Что относится к факторам, вызывающим восхищение потребителя при получении конкурентоспособной продукции?

1. процессы или свойства продукции, которые не ожидалось и не оговаривались заранее, но были положительно оценены потребителем в процессе эксплуатации
2. отсутствие брака у продукции
3. участие в акции производителя
4. неудовлетворительные свойства продукции

Вариант задания 5.

Как при получении конкурентоспособной продукции измеряют экономическую эффективность процесса?

1. путем сравнения затрат и удовлетворенности потребителей
2. отсутствие брака у продукции
3. оценка удовлетворенности потребителя
4. оценка неудовлетворенности потребителя

Вариант задания 6.

Какие градации для определения степени удовлетворенности потребителя используют (с применением квалитметрической шкалы) при получении конкурентоспособной продукции?

1. полная неудовлетворенность, неудовлетворенность, удовлетворенность и восхищение
2. полная удовлетворенность и предвосхищение
3. неудовлетворенность и удовлетворенность
4. неудовлетворенность и предвосхищение