

Утверждено на заседании учебно-методического совета ИЭПБ

Протокол № 7 от 30.08.2023

Председатель учебно-методического совета

О.В. Лисиченок



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Продукты для функционального питания

Направленность (профиль)

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Универсальные компетенции:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.

ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.

Профессиональные компетенции:

ПК-1. Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2. Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

ПК-3. Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Задание 1. Методы проведения занятий по источнику информации подразделяют на:

1. словесные, наглядные, практические, проблемные;
2. объяснительно-иллюстративные, проблемно-поисковые, информационно-развивающие;
3. индивидуальные, фронтальные, групповые.

Ответ: 3.

Задание 2. Выбор метода обучения не зависит от:

1. общих целей образования, воспитания и развития студентов и ведущих установок современной дидактики;
2. особенностей методики преподавания конкретной учебной дисциплины и определяемых ее спецификой требований к отбору общедидактических методов;
3. времени, отведенного на изучение того или иного материала;
4. уровня подготовленности студентов (образованности, воспитанности и развития);
5. желания обучающегося.

Ответ: 2.

Задание 3. Парадигма современного этапа обучения:

1. в центре учебного процесса – ученик,
2. в центре учебного процесса – учитель,
3. в центре учебного процесса – учитель и ученик.

Ответ: 3.

Задание 4. Попытки систематизации характерных черт, присущих выдающимся личностям, предпринимались в рамках:

1. поведенческого подхода;
2. транзакционного подхода;
3. теории лидерских черт;
4. ситуационных теорий лидерства.

Ответ: 3.

Задание 5. В какой концепции в качестве факторов, влияющих на эффективность работы руководителя, выделяются: взаимоотношения руководителя с подчиненными; характер регламентации труда; возможность руководителя влиять на работу подчиненных посредством подбора, стимулирования и продвижения кадров?

1. концепция Р. Хауса и Т. Митчелла;
2. концепция Ф. Фидлера;
3. концепция В. Врума – Ф. Йеттона;
4. концепция Дж. Моутона и Р. Блейка

Ответ: 2.

Задание 6. 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.

Ответ: 4.

Задание 7. Атрибутом авторитарного стиля управления является:

1. децентрализация полномочий
2. преобладание неформальных коммуникаций
3. инициативность сотрудников
4. директивность.

Ответ: 4.

Задание 8. К видам технокимического контроля относят:

- 1) входной, микробиологический, выходной,
- 2) входной, операционный, выходной,
- 3) входной и приемочный

Ответ: 2.

Задание 9. Операционный контроль – это:

- 1) контроль реактивов, моющих, дезинфицирующих средств, контроль за состоянием лабораторных измерительных приборов,
- 2) контроль технологических процессов обработки сырья и производства продуктов,
- 3) контроль качества поступающего сырья, продуктов, материалов и тары.

Ответ: 2.

Задание 10. Производственный контроль – это:

- 1) это контроль, выполняемый самим предприятием,
- 2) это контроль, выполняемый третьей стороной,
- 3) это контроль, выполняемый как самим предприятием, так и с привлечением соответствующих компетентных органов

Ответ: 1.

Задание 11. Какой метод исследования пищевой продукции предполагает наличие системы балловых оценок?

- 1) физико-химический,
- 2) микробиологический,
- 3) органолептический

Ответ: 3.

Задание 12. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это:

- 1) усвояемость;
- 2) безопасность;
- 3) пищевая ценность.

Ответ: 2.

Задание 13. Под качественным анализом рисков в проектах понимается:

1. процесс приоритизации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния, что впоследствии может быть использовано для количественного анализа рисков или планирования реагирования на риски.
2. анализ чувствительности, анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация

Ответ: 1.

Задание 14. К методам количественного анализа рисков относят:

1. риск, связанный с выполнением компанией бизнес-функций, включая риски мошенничества и внешних событий
2. процесс приоритезации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния, что впоследствии может быть использовано для количественного анализа рисков.
3. анализ чувствительности, анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация.

Ответ: 3.

Задание 15. Операционный риск это:

1. процесс приоритезации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния.
2. риск, связанный с выполнением компанией бизнес-функций, включая риски мошенничества и внешних событий.
3. анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация

Ответ: 2.

Задание 16. Моделирование бизнес-процессов организации это:

1. один из действенных способов роста эффективности и качества работы компании, который подразумевает выстраивание логических контактов между элементами путем установления взаимосвязей между соотносящимися операциями.
2. создание методологии организации, которая будет объединять основные знания о ключевых операциях в компании.
3. проведения аналитических исследований и оптимизации работы в разных отделах.

Ответ: 1.

Задание 17. Что такое внутренний аудит компании:

1. помогает организации достичь поставленных целей
2. это форма контроля деятельности организации изнутри. Процедура помогает руководству проверять финансовое состояние бизнеса и достоверность отчетности. Главная цель внутреннего аудита — выявить риски и усовершенствовать процессы после консультации аудитора.
3. повышение эффективности процессов управления рисками, контроля и корпоративного управления.

Ответ: 2.

Задание 18. Отрицательное воздействие на развитие предпринимательской деятельности оказывают следующие факторы:

- 1) Низкая норма накопления.
- 2) Льготный налоговый режим.
- В) Организация консультативных центров.

Ответ: 1.

Задание 19. Составлению бизнес-плана предшествуют следующие виды работ (множественный выбор):

- 1) Разработка детализированного бизнес-плана.
- 2) Выявление наиболее реальных проектов осуществления бизнес планирования.
- 3) Анализ потребностей рынка.

Ответ: 2,3.

Задание 20. Сегментирование рынка – это:

- 1) Разделение общей совокупности потребителей на определенные группы, для которых характерны общие потребности, требования товару и мотивы его приобретения.
- 2) Деятельность по обслуживанию потребителей продукции в соответствии с количественной и качественной структурой спроса.
- 3) Деятельность по классификации потенциальных потребностей в соответствии с количественной и качественной структурой спроса или их признаками, влияющими на спрос.

Ответ: 1.

Задание 21. На какой срок разрабатывается бизнес-план:

- 1) три-пять лет
- 2) более пяти лет
- 3) на один год

Ответ: 1.

Задание 22. Такие понятия как «бизнес» и «предпринимательство» могут являться синонимами:

- 1) да
- 2) нет

Ответ: 1.

Задание 23. Коллегиальность в управлении – это ситуация, когда:

- 1) персонал определенного подразделения – это коллеги по отношению друг к другу;
- 2) только руководитель организации может управлять персоналом, но некоторые полномочия он может делегировать своим подчиненным;
- 3) существует децентрализация управления организацией;
- 4) работодатели работают в тесном контакте друг с другом и связаны узами сотрудничества и взаимозависимости, составляют управленческий штат.

Ответ: 4.

Задание 24. Управленческий персонал включает:

- 1) вспомогательных рабочих;
- 2) сезонных рабочих;
- 3) младший обслуживающий персонал;
- 4) руководителей, специалистов;
- 5) основных рабочих.

Ответ: 4.

Задание 25. Должностная инструкция на предприятии разрабатывается с целью:

- 1) определение определенных квалификационных требований, обязанностей, прав и ответственности персонала предприятия;
- 2) найма рабочих на предприятие;
- 3) согласно действующему законодательству;
- 4) достижения стратегических целей предприятия.

Ответ: 1.

Задание 26. Бизнес как система наделен следующими свойствами (множественный выбор):

- 1) противоречивость

- 2) стрессоустойчивость
- 3) активность
- 4) целесообразность
- 5) целостность

Ответ: 1,3,4,5.

Задание 27. Емкость рынка – это:

- 1) объем реализованных на рынке товаров (услуг) в течение определенного периода времени
- 2) территория, на которой происходит реализация товаров (услуг) предприятия
- 3) удельный вес продукции предприятия в совокупном объеме продаж товаров (услуг) на данном рынке

Ответ: 1.

Задание 28. Себестоимость – это

- 1) затраты на производство продукции
- 2) цена продукции
- 3) стоимость продукции, включая все затраты

Ответ: 1.

Задание 29. Риск – это

- 1) потеря деятельности
- 2) всевозможная опасность потерь
- 3) потеря бизнеса.

Ответ: 2.

Задание 30. Отбор проб пищевой продукции – это:

- 1) определенное количество единиц продукта, отбираемое за один прием из одной единицы транспортной упаковки,
- 2) количество продукта, отобранного из одного места за один прием из партии продукта,
- 3) процедура по выделению или составлению пробы продукции с целью проведения лабораторного контроля

Ответ: 3.

Задание 31. Понятие группы, виды групп.

Ответ:.....

Задание 32. Структура группы.

Ответ:.....

Задание 33. Социально-психологическая структура группы.

Ответ:.....

Задание 34. Статусно-ролевые отношения в группе.

Ответ:.....

Задание 35. Профессионально-квалификационные характеристики группы.

Ответ:.....

Задание 36. Понятие и управление социально-психологическим климатом в организации.

Ответ:.....

Задание 37. Основные подходы к формированию команды: целеполагающий, межличностный, ролевой и проблемно-ориентированный.

Ответ:.....

Задание 38. Карта рисков включает:

Ответ:.....

Задание 39. Проведение технологического аудита позволяет выявить:

Ответ:.....

Задание 40. Основные этапы проведения технологического аудита в организации:

Ответ:.....

Задание 41. Какие виды анализа рисков существуют?

Ответ:.....

Задание 42. Критические контрольные точки - это:

Ответ:.....

Задание 43. Дать определение показателю «качество продукции»

Ответ:.....

Задание 44. Из чего складываются поэлементные нормы потерь в аппаратном цехе молочного завода?

Ответ:.....

Задание 45. От чего будут зависеть нормы расхода сырья в маслодельном производстве?

Ответ:.....

Задание 46. С какой целью проводят контрольные выработки молочных и мясных продуктов?

Задание 47. Мотивация – это

Ответ:.....

Задание 48. Дайте определение понятию «Управление»

Ответ:.....

Задание 49. Менеджмент – это

Ответ:.....

Задание 50. Дайте определение понятию «Бизнес-планирование».

Ответ:...

Задание 51. Какую информацию содержит резюме бизнес-плана.

Ответ:.....

Задание 52. Назовите ключевые разделы типового бизнес-плана.

Ответ:.....

Задание 53. Дайте определение понятию «Чистая прибыль»

Ответ:.....

Задание 54. Цель и задачи бизнес-планирования.

Ответ:.....

Задание 55. Классификация бизнес-планов.

Ответ:.....

Задание 56. Конкурентоспособность и методы ее оценки.

Ответ:.....

Задание 57. Виды конкурентных стратегий.

Ответ:.....

Задание 58. Содержание и особенности составления резюме.

Ответ:.....

Задание 59. Дайте определение стратегии.

Ответ:.....

Задание 60. Перечислите функции стратегического управления.

Ответ:.....

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Задание 1. При проектировании предприятий мясной промышленности необходимо учитывать:

1. Создание безотходных технологий; использовать современные достижения науки и техники; применять современные унифицированные строительные конструкции и использовать местные строительные материалы.
2. Максимальное использование сырья для выпуска широкого ассортимента продукции; предусмотреть возможность специализации и концентрации производства, его перспективного развития; обеспечить высокое качество продукции при низкой себестоимости ее производства; создание безотходных технологий; максимальная механизация и автоматизация управления производственным процессом; использовать современное оборудование и достижения науки, техники.
3. Предусмотреть возможность специализации и концентрации производства, его перспективного развития; предусмотреть максимальную механизацию и автоматизацию управления производственным процессом; применять современные унифицированные строительные конструкции и использовать местные строительные материалы.

Ответ: 2.

Задание 2. Сетка колонн - это?

1. Это произведение ширины пролета на шаг колонн средних рядов в метрах. Например, 6х6; 6х12; 12х24.
2. Это часть здания, ограниченная двумя смежными рядами колонн.
3. Это расстояние между двумя смежными продольными разбивочными осями, проходящими через колонны.

Ответ: 1.

Задание 3. Мясо-жировое производство объединяет следующие цехи (отделения):

1. Убой скота и разделки туш, переработки пищевой крови, субпродуктовый, кишечный, жировой, кормовых и технических продуктов, шкуроконсервировочный.
2. Включает помещения для охлаждения и хранения в охлажденном виде мяса,

субпродуктов, кишок, пищевых жиров.

3. Субпродуктовый, кишечный, жировой, кормовых и технических продуктов, шкуроконсервировочный.

Ответ: 1.

Задание 4. Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса (при одноэтажном решении):

1. Мясо-жировой корпус (МЖК) → Мясоперерабатывающее производство

2. Холодильник → Мясоперерабатывающее производство → МЖК

3. Мясо-жировой корпус (МЖК) → Холодильник → Колбасный цех

Ответ: 3.

Задание 5. К промышленным зданиям предъявляют требования:

1. Технологические, технические, архитектурно-художественные и экономические требования.

2. Технические, экономические требования.

3. Способность здания обеспечивать нормальное функционирование размещенного в нем технологического оборудования и нормативный ход технологического процесса.

Ответ: 1.

Задание 6. Генеральным планом предприятия называют:

1. План зданий расположенных с учетом розы ветров, чтобы предупредить возможность переноса огня господствующими ветрами

2. План строительной площадки с размещением на нем всех зданий и сооружений, рельсовых и безрельсовых дорог, подземных и наземных коммуникаций и сетей, организованных в единое целое для эффективного функционирования проектируемого предприятия.

3. План всех зданий и сооружений, дорог, организованных в единое целое для эффективного функционирования проектируемого предприятия

Ответ: 2.

Задание 7. По функциональному использованию площадку предприятия необходимо делить на зоны:

1. Предзаводскую (за пределами ограды предприятия), производственную, подсобную, складскую.

2. Санитарно-защитную зону, увязку с планировкой и застройкой прилегающей зоны, повышение эффективности использования территории.

3. Производственную, подсобную, санитарно-защитную.

Ответ: 1.

Задание 8. Результаты продуктового расчета в молочной промышленности используются при определении:

1. Ассортимента готовой продукции и количества рабочих.

2. Объемов производства, потребностей в электроэнергии, вспомогательных материалах, воде и т. п., а также при подборе технологического оборудования.

3. Режимы работы предприятия, ассортимента выпускаемой продукции.

Ответ: 2.

Задание 9. При определении мощности предприятий цельномолочной промышленности за основу расчета принимаются:

1. Численность населения в перспективе и физиологические нормы потребления цельномолочной продукции.

2. Мощность, ассортимент выпускаемой продукции.
 3. Физиологические нормы потребления цельномолочной продукции
- Ответ: 1

Задание 10. Приступая к продуктовым расчетам, необходимо знать:

1. Номенклатуру, мощность, режим работы предприятия, ассортимент выпускаемой молочной продукции.
2. Мощность и ассортимент выпускаемой молочной продукции.
3. Максимальное поступление молока за смену.

Ответ: 1.

Задание 11. Что является результатом неправильного питания?

1. долголетие
2. развитие таких заболеваний, как ожирение, сахарный диабет.
3. повышение устойчивости организма к воздействию различных болезнетворных факторов

Ответ: 2.

Задание 12. Причины развития болезней цивилизации:

1. потребление в пищу белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4;
2. резкое увеличение употребления в пищу рафинированных продуктов;
3. потери необходимых пищевых ингредиентов в процессе приготовления пищи.

Ответ: 2.

Задание 13. Что относится к макронутриентам?

1. витамины;
2. белки;
3. минералы.

Ответ: 2.

Задание 14. Что относится к микронутриентам?

1. витамины;
2. жиры;
3. углеводы.

Ответ: 1.

Задание 15. Что относится к непищевым компонентам?

1. углеводы;
2. жиры;
3. пищевые волокна.

Ответ: 3.

Задание 16. Белки – это:

1. сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот;
2. высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот, связанных между собой пептидными связями;
3. пищевые волокна.

Ответ: 2.

Задание 17. Жиры – это:

1. сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот;
2. высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот, связанных

между собой пептидными связями;

3. пищевые волокна.

Ответ: 1.

Задание 18. Глюкоза, фруктоза, галактоза это:

1. моносахара;

2. углеводы;

3. полисахариды;

4. липиды.

Ответ: 1.

Задание 19. Функции пищевых волокон

1. являются источниками жиров;

2. нормализуют деятельность микрофлоры;

3. являются источниками незаменимых аминокислот.

Ответ: 2.

Задание 20. Где начинается процесс пищеварения?

1. в ротовой полости;

2. в желудке;

3. в пищеводе.

Ответ: 1.

Задание 21. Что из нижеуказанного является провитамином А?

1. Бета-каротин

2. Холестерин

3. Ликопин

4. Пурин

Ответ: 1.

Задание 22. К какому заболеванию может привести длительная нехватка витамина С?

1. Анемия (малокровие)

2. Пеллагра

3. Рахит

4. Цинга

Ответ: 4.

Задание 23. Какое из следующих высказываний является ложным?

1. Витамин С участвует в синтезе фолиевой кислоты

2. Витамин С участвует в синтезе холестерина

3. Витамин С ускоряет заживление и рубцевание ран

4. Витамин С улучшает резорбцию (всасывание) железа

Ответ: 2.

Задание 24. Какой болезнью могут заболеть дети при недостатке витамина D?

1. Анемия (малокровие)

2. Синдром Дауна

3. Пеллагра

4. Рахит

Ответ: 4.

Задание 25. Какой гормон повышает или активирует образование витамина D?

1. Адреналин
 2. Инсулин
 3. Ренин
 4. Паратгормон (паращитовидный гормон)
- Ответ: 4.

Задание 26. Проектирование представляет собой:

1. это система расчетов создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства.
2. взаимоувязанный комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, используемая при строительстве или реконструкции зданий и сооружений. Проектирование - промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в практику.
3. Состав, порядок разработки, согласования и утверждения проектно-сметной документации на строительство предприятия, зданий.

Ответ: 2

Задание 27. Проекты различают:

1. типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также для реконструкции существующих предприятий
2. типовые, а также для реконструкции существующих предприятий
3. проекты, предназначенные для многократного использования в строительстве и для одноразового строительства предприятий

Ответ: 1

Задание 28. Пищевая продукция диетического лечебного питания это:

1. специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
2. жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
3. пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот.

Ответ: 1.

Задание 29. Сметная документация это:

1. расчёт (план) предстоящих доходов и расходов на выполнение каких-либо работ (проектных, строительных, отделочных, ремонтных и т. п.);
2. технологические, архитектурно-строительные, экономические расчеты
3. экономические расчеты

Ответ: 1.

Задание 30. Пищевая продукция для питания спортсменов это:

1. функциональные пищевые продукты с повышенным содержанием эссенциальных (незаменимых) биологически активных составляющих пищи, необходимых для питания спортсменов;
2. специализированные продукты питания с учетом анатомо-физиологических особенностей организма спортсмена;
3. специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам.

Ответ: 3

Задание 31. Суть теории сбалансированного питания.

Ответ:.....

Задание 32. Математические модели, описывающие технологические процессы.

Ответ:.....

Задание 33. Принципы составления рационов.

Ответ:.....

Задание 34. Принципы формирования питания по технологиям, учитывающим потребности социальных групп и отдельных потребителей.

Ответ:.....

Задание 35. Основные направления создания новых персонализированных пищевых продуктов.

Ответ:.....

Задание 36. Основные этапы проектирования рецептур сложных многокомпонентных продуктов питания.

Ответ:.....

Задание 37. Принципы создания новых видов мясопродуктов с применением методов компьютерного моделирования.

Ответ:.....

Задание 38. Рассчитать площадь модульной мини-бойни мощностью 8 голов КРС и 10 голов свиней в смену.

Ответ:.....

Задание 39. Рассчитать площадь сырьевого отделения мясоконсервного завода мощностью 18 туб/смену.

Ответ:.....

Задание 40. Рассчитать площадь мясо-порционного отделения мясоконсервного завода мощностью 12 туб/смену.

Ответ:.....

Задание 41. Рассчитать площадь стерилизационного отделения мясоконсервного завода мощностью 25 туб/смену.

Ответ:.....

Задание 42. Рассчитать площадь отделения посола колбасного завода мощностью 5 туб/смену (% соотношение по видам колбас произвольное).

Ответ:.....

Задание 43. Рассчитать количество нормализованной смеси (сливок), необходимой для получения 3 тонны сметаны (H_p – норма расхода молока на тонну готового продукта - 1005,7). Подобрать технологическое оборудование.

Ответ:.....

Задание 44. На молокоперерабатывающий завод принято 1000 кг молока жирностью 3,5 %.

Рассчитать условную массу молока по базисной общероссийской норме массовой доли жира. Сделать вывод.

Ответ:.....

Задание 45. Как влияет технологическое оборудование на конструкцию производственного здания?

Ответ:.....

Задание 46. По какому принципу группируется оборудование, и какие требования необходимо выполнять при компоновке оборудования?

Ответ:.....

Задание 47. Раскройте понятие «пищевые добавки».

Ответ:.....

Задание 48. Принципы витаминизации продуктов.

Ответ:.....

Задание 49. Каковы технологии введения пищевых функциональных нутриентов?

Ответ:.....

Задание 50. Что такое функциональный пищевой продукт?

Ответ:.....

Задание 51. Основные направления создания новых пищевых продуктов.

Ответ:.....

Задание 52. Методы контроля показателей безопасности и качества сырья функциональных продуктов питания.

Ответ:.....

Задание 53. Теория адекватного питания.

Ответ:.....

Задание 54. Дайте определение технологической схемы производства.

Ответ:.....

Задание 55. Какие процессы относятся к основным и какие к вспомогательным.

Ответ:.....

Задание 56. Что такое санитарно-защитная зона предприятия?

Ответ:.....

Задание 57. Назначения и требования, предъявляемые к генеральным планам.

Ответ:.....

Задание 58. Требования, предъявляемые к планировке предприятий мясной отрасли.

Ответ:.....

Задание 59. Требования, предъявляемые к планировке предприятий молочной отрасли.

Ответ:.....

Задание 60. Проект предприятия. Стадии проектирования и проектная документация.

Ответ:.....

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Задание 1. К словесным методам обучения не относится:

1. рассказ;
2. объяснение;
3. упражнения;
4. экскурсия.

Ответ: 3.

Задание 2. Логика научно-педагогического исследования отражает:

- 1 цель;
- 2 объект;
- 3 задачи;
- 4 предмет;
- 5 гипотезу;
- 6 актуальность;
- 7 план исследования;
- 8 методы исследования.

Ответ: 1, 2, 3, 4, 6, 8.

Задание 3. Выберите соответствующие пары:

Образовательная программа	Образовательное учреждение
1. Полное общее образование	4. Университет
2. Начальное профессиональное образование	3. Колледж
3. Среднее профессиональное образование	2. Училище
4. Высшее профессиональное образование	1. Гимназия
* Автошкола	

Задание 4. Документ, определяющий перечень и объем изучения учебных предметов, их распределение по циклам и ступеням обучения – это:

1. стандарт;
2. программа;
3. учебный план;
4. профессиональная характеристика.

Ответ: 3.

Задание 5. Документ, в котором отражено содержание дисциплины, последовательность изучения тем и их объем – это:

1. учебный план;
2. тематический план;
3. рабочая программа дисциплины;
4. перспективно-тематический план.

Ответ: 3.

Задание 6. Автор теории иерархии человеческих потребностей является:

1. З. Фрейд;
2. А. Маслоу;
3. Э. Шостром;

4. нет правильных ответов.

Ответ: 2.

Задание 7. Основным объектом изучения в теории межкультурной коммуникации являются:

1. различия в особенностях культуры и общения у представителей различных народов, расовых и этнических групп;
- 2 язык, кухня, традиции;
3. внешность.

Ответ: 1.

Задание 8. 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.

Ответ: 1.

Задание 9. Принадлежность индивида к какой-либо культуре или культурной группе, формирующая ценностное отношение человека к самому себе, другим людям, обществу и миру в целом. Это –

1. культурная идентичность;
2. эмпатия;
3. социальная норма.

Ответ: 1.

Задание 10. Где обычно пишется дата в деловом письме?

1. в левом нижнем углу;
2. в правом верхнем углу;
3. в правом нижнем углу;
4. в левом верхнем углу.

Ответ: 1.

Задание 11. Коммуникация, сопровождаемая несловесным поведением.

1. вербальная;
2. невербальная;
3. довербальная;
4. поствербальная.

Ответ: 2.

Задание 12. Краткое изложение преподавателем основного содержания разделов научной дисциплины, узловых взаимосвязанных проблем, хода и итогов дискуссий по теоретическим вопросам изучаемой науки – это лекция:

1. информационная;
2. вводная;
3. обзорная;
4. проблемная.

Ответ: 3.

Задание 13. К психологическим компонентам акта коммуникации относятся:

1. коммуникативное намерение;
2. замысел;

3. цель;
 4. канал;
 5. шифр.
- Ответ: 1, 2, 3.

Задание 14. Можно выделить следующие аспекты коммуникации:

1. информационный;
 2. интерактивный;
 3. гносеологический;
 4. фонетический;
 5. орфографический.
- Ответ: 1, 2, 3.

Задание 15. Условные знаки, обозначающие какие-то предметы, явления или процессы – это:

1. символы;
 2. ситуативная роль.
 3. замысел сообщения.
 4. статусная роль.
- Ответ: 1.

Задание 16. Какие качества окружения наиболее близки демократичному лидеру?

1. личная преданность;
 2. неустойчивость в принятии решений;
 3. единомыслие, взаимопонимание, интерес к делу;
 4. гибкость.
- Ответ: 3.

Задание 17. 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.
- Ответ: 1.

Задание 18. Что такое самоменеджмент?

1. организация личной работы руководителя;
 2. способность и возможность системы планировать и организовывать свою деятельность;
 3. самостоятельность в деятельности менеджера.
 4. управление командой.
- Ответ: 1.

Задание 19. В каких ситуациях эффективна стратегия избегания конфликта?

1. необходимо достичь поставленных целей;
 2. участие в конфликте не имеет смысла;
 3. есть все ресурсы для разрешения конфликта;
 4. очевидны причины конфликта.
- Ответ: 2.

Задание 20. К функциям руководителя не относится:

1. технологическая;

2. стратегическая;
3. административная;
4. социальная;
5. лидерская.

Ответ: 1.

Задание 21. Эффект делегирования полномочий наиболее часто проявляется через:

1. степень удовлетворённости их исполнителей;
2. разгрузку руководителя;
3. готовность исполнителя принимать новые полномочия;
4. повышение качества труда работников;
5. расширение ответственности исполнителей.

Ответ: 3.

Задание 22. К признакам трудового коллектива не относятся:

1. экономическая и социально-психологическая разобщённость членов коллектива;
2. совместная трудовая деятельность, единство целей;
3. коллективный интерес, взаимопомощь;
4. управление на основе демократии и дисциплины, сотрудничество;
5. динамичность развития.

Ответ: 2, 3.

Задание 23. В умеренно благоприятных для руководителя ситуациях предпочтительнее стиль руководства:

1. демократический;
2. авторитарный;
3. либеральный;
4. компромиссный;
5. делегирующий.

Ответ: 5.

Задание 24. Социально-демографическая структура трудового коллектива включает:

1. состав коллектива по возрасту, полу, национальности;
2. определенные взаимосвязи и взаимоотношения членов коллектива;
3. состав коллектива по уровню образования и квалификации;
4. состав коллектива по состоянию межличностных отношений;
5. состав коллектива по мотивам трудовой деятельности.

Ответ: 1.

Задание 25. Профессионально-квалификационная структура трудового коллектива включает в себя:

1. состав коллектива по уровню образования и квалификации;
2. определенные взаимосвязи и взаимоотношения членов коллектива;
3. состав коллектива по возрасту, полу, национальности;
4. состав коллектива по состоянию межличностных отношений;
5. состав коллектива по мотивам трудовой деятельности.

Ответ: 1.

Задание 26. Социокультура коллектива определяется системой динамических факторов, кроме:

1. взаимосвязи с внешней средой;
2. отношения работников к своей трудовой деятельности и рабочему месту;

3. социальной коммуникации внутри организации;
3. управленческой культуры;
4. господствующей мотивации и морали.

Ответ:

Задание 27. К внутренней мотивации относятся:

1. статус, признание;
2. возможность путешествовать;
3. самоутверждение, востребованность;
4. карьерный рост.

Ответ: 1, 2.

Задание 28. На формирование личности влияют

1. исключительно биологические факторы;
2. только социальные факторы;
3. исключительно психологические факторы;
4. биологические, социальные и психологические факторы в совокупности.

Ответ: 4

Задание 29. Парадигма современного этапа обучения:

1. в центре учебного процесса – ученик,
2. в центре учебного процесса – учитель,
3. в центре учебного процесса – учитель и ученик.

Ответ: 3.

Задание 30. По источникам формирования основные понятия методики профессионального обучения – это...

1. технические;
2. методические;
3. методико-технические;
4. дидактико-методические.

Ответ: 2.

Задание 31. Напишите структуру системы образования, изложенную в ФЗ «Об образовании РФ».

Задание 32. Какие формы получения образования и формы обучения вы знаете?

Задание 33. Перечислите сетевые формы реализации образовательных программ.

Задание 34. Охарактеризуйте особенности образовательной деятельности.

Задание 35. Перечислите учебные документы, входящие в состав УМКД.

Задание 36. Перечислите типы уроков.

Задание 37. Основными задачами правового регулирования отношений в сфере образования являются:

Задание 38. К основным образовательным программам относятся:

Задание 39. К дополнительным образовательным программам относятся:

Задание 40. Приведите примеры печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов по дисциплине «Основы преподавания профессиональных дисциплин».

Задание 41. Перечислите краткие правила оформления делового письма.

Задание 42. Перечислите структурные компоненты научного отчета и научной статьи.

Задание 43. Чем отличаются формальная и неформальная научная коммуникация?

- Задание 44. Перечислите формы устных научных коммуникаций.
- Задание 45. Перечислите структурные компоненты рабочей программы по учебной дисциплине в ФГБОУ ВО Новосибирском ГАУ.
- Задание 47. Факторы, влияющие на эффективность работы группы.
- Задание 48. Что ограничивает эффективную работу коллектива?
- Задание 49. Что такое «коллектив», «команда»?
- Задание 50. Что такое «эффективная работа команды»?
- Задание 51. Мотивация: поощрение, наказание.
- Задание 52. Ошибки руководителя при формировании и управлении командой.
- Задание 53. Признаки трудового коллектива
- Задание 54. Функции руководителя
- Задание 55. Что такое самоменеджмент?
- Задание 56. Сущность авторитарного стиля управления.
- Задание 57. Дайте характеристику демократичному лидеру.
- Задание 58. Социально-психологические методы управления в команде
- Задание 59. Словесные методы обучения.
- Задание 60. Методы проведения занятий по источнику информации

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Задание 1. Заполните пропуск

Could you tell me what ... you'd like your wake-up call tomorrow morning?

- 1) time;
- 2) home;
- 3) class;
- 4) news.

Ответ: 1.

Задание 2. Заполните пропуск

The ... of Stonehenge began about 5,000 years ago.

- 1) built;
- 2) builder;
- 3) rebuild;
- 4) building.

Ответ: 4.

Задание 3. Заполните пропуск

He waited patiently while his customers told him ... troubles.

- 1) themselves;
- 2) their;
- 3) them;
- 4) theirs.

Ответ: 2.

Задание 4. Заполните пропуск

It was much ... than he expected.

- 1) cheaper;
- 2) cheap;

3) the cheapest;

4) most cheap.

Ответ: 1.

Задание 5. Выберите верную вторую часть разделительного вопроса.

They were cleaning their shoes,

1) were they?

2) they were?

3) did not they?

4) weren't they?

Ответ: 4.

Задание 6. Выберите верную вторую часть разделительного вопроса.

She had to make a speech,

1) didn't she?

2) she didn't?

3) she did?

4) did she?

Ответ: 1.

Задание 7. Выберите верную вторую часть разделительного вопроса.

They had not written to him,

1) hadn't they?

2) didn't they?

3) had they?

4) they had?

Ответ: 3.

Задание 8. Используйте правильную грамматическую форму глагола
William Shakespeare ... Romeo and Juliet.

1) write;

2) wrote;

3) is written.

Ответ: 2.

Задание 9. Используйте правильную грамматическую форму глагола
"Oliver Twist" and "Domby and Son"... by Charles Dickens.

1) is written;

2) are written;

3) were written.

Ответ: 3.

Задание 10. Используйте правильную грамматическую форму глагола
In 1926 the theatre ... by fire.

1) is destroyed;

2) was destroyed;

3) destroyed.

Ответ: 2.

Задание 11. Используйте правильную грамматическую форму глагола
The shop ... at nine every day.

1) is opened;

- 2) was opened;
 - 3) will be opened.
- Ответ: 1.

Задание 12. Используйте правильную грамматическую форму глагола William Shakespeare ... in Stratford-upon-Avon.

- 1) were born;
- 2) is born;
- 3) was born.

Ответ: 3.

Задание 13. Используйте правильную грамматическую форму глагола London is the place where many famous writers ...

- 1) were born;
- 2) is born;
- 3) was born.

Ответ: 1.

Задание 14. Используйте правильную грамматическую форму глагола Many great writers ... in Westminster Abbey.

- 1) are buried;
- 2) buried;
- 3) were buried.

Ответ: 1.

Задание 15. Заполните пропуск Der Tee ... zu heiß.

- 1) ist
- 2) bin
- 3) hat
- 4) haben

Задание 16. Заполните пропуск Mein Onkel ... einen neuen Wagen.

- 1) ist;
- 2) sind;
- 3) hat;
- 4) haben.

Ответ: 3.

Задание 17. Заполните пропуск Der Zug ... morgen um elf Uhr ...

- 1) wird... ankommen;
- 2) werde... ankommen;
- 3) ist... angekommen;
- 4) werde... ankommen.

Ответ: 1.

Задание 18. Заполните пропуск Deutschland ... an neun Staaten.

- 1) grenze;
- 2) grenzen;

- 3) grenzt;
 - 4) grenzest.
- Ответ: 3.

Задание 19. Заполните пропуск
... wie viel Uhr beginnt der Sprachkurs?

- 1) in;
- 2) bei;
- 3) mit;
- 4) um.

Ответ: 4.

Задание 20. Выберите предложение с верным порядком слов

- 1) Geben Sie mir bitte einen Bleistift!
- 2) Sie geben mir bitte einen Bleistift!
- 3) Bitte mir geben Sie einen Bleistift!
- 4) Einen Bleistift Sie mir geben bitte!

Ответ: 1.

Задание 21. Выделите правильные утверждения:

- А) внимание к личным интересам улучшает межличностные отношения;
- Б) нет необходимости постоянно поддерживать психологический контакт с партнером;
- В) важна общая благоприятная атмосфера общения;
- Г) можно завершить общение не оставляя перспективы на продолжение отношений.

Ответ: А, В.

Задание 22. Задачи начальной части речи:

- А) установить контакт со слушателем;
- Б) доказать тезис;
- В) привлечь внимание к теме выступления;
- Г) поблагодарить за внимание.

Ответ: А, В.

Задание 23. Верное суждение -

- А) Вступление презентации должно содержать все известные нам сведения об авторе и его произведении.
- Б) Заключение приветствия должно носить чисто формальный характер.
- В) Заключение доклада должно быть органично связано с предыдущим изложением.

Ответ: В.

Задание 24. Виды плана по структуре:

- А) простой;
- Б) сложный;
- В) внешний;
- Г) внутренний.

Ответ: А, Б.

Задание 25. Сильные аргументы в деловых переговорах (множественный выбор):

- А) «по мнению эксперта ..»
- Б) «в соответствии с законом РФ ..»
- В) «как говорится в Википедии..»

Ответ: А, Б.

Задание 26. Стилиобразующие признаки официально-делового стиля (множественный выбор):

- А) стереотипность;
- Б) объективность;
- В) императивность;
- Г) доступность и простота изложения;
- Д) наличие индивидуально-авторских образований.

Ответ: А, Б, В.

Задание 27. Перечислите средства общения:

- А) язык;
- Б) диалект;
- В) стиль;
- Г) жесты;
- Д) мимика;
- Е) диалог.

Ответ: А, Г, Д.

Задание 28. В каких словарях содержатся лексические нормы русского языка

- А) толковых;
- Б) словарях иностранных слов;
- В) терминологических словарях и справочниках;
- Г) орфоэпических.

Ответ: А.

Задание 29. В каком предложении уместно использовать глагол ПРЕДОСТАВИТЬ?

- А) Нужно срочно ... отчет о работе.
- Б) Позвольте ... вам моего друга (познакомить).
- В) За отличное выполнение боевого задания его ... к награде.
- Г) Молодым специалистам ... квартиру.

Ответ: Г.

Задание 30. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Er ... noch zwei Wochen nicht.... Sein Arm ist gebrochen.

- А) kann ... schwimmen;
- Б) hat ... geschwommen;
- В) wollte ... schwimmen;

Ответ: А.

Задание 31. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

- 1: what
- 2: shall
- 3: I
- 4: you
- 5: phone
- 6: time

Ответ:.....

Задание 32. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1: will
2: the
3: shut
4: you
5: door
Ответ:.....

Задание 33. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1: the
2: was
3: when
4: computer
5: invented
Ответ:.....

Задание 34. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1: why
2: concert
3: the
4: was
5: cancelled
Ответ:.....

Задание 35. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1: been
2: long
3: have
4: married
5: how
6: you
Ответ:.....

Задание 36. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1: for
2: it
3: pay
4: must
5: you
6: yourself
Ответ:.....

Задание 37. Используйте правильную грамматическую форму глагола.
As soon as I (hear) the results, I'll let you know.

Задание 38. Используйте правильную грамматическую форму глагола
Where is Stella? – She (play) tennis in the park.

Задание 39. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Cats (not to like) sweets.

Задание 40. Используйте правильную грамматическую форму глагола
I didn't understand what she (mean) at first.

Задание 41. Используйте правильную грамматическую форму глагола
When I arrived, the party (finish).

Задание 42. Используйте правильную грамматическую форму глагола
Excuse me, where is the (near) cafe?

Задание 43. Используйте правильную грамматическую форму глагола
A cook is someone who (prepare) meals

Задание 44. Используйте правильную грамматическую форму глагола
It's raining. It (start) raining an hour ago.

Задание 45. Используйте правильную грамматическую форму глагола
Helen (be) 17 years old next Sunday

Задание 46. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

- 1) heute
- 2) Sie
- 3) Abend
- 4) ins Kino
- 5) kommen

Ответ:.....

Задание 47. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

- 1) Beruf
- 2) Sie
- 3) sind
- 4) von
- 5) was

Ответ:.....

Задание 48. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

- 1) du
- 2) gern
- 3) spielst
- 4) Schach

Ответ:.....

Задание 49. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

- 1) am
- 2) machen
- 3) Sie
- 4) was

5) Wochenende

Ответ:.....

Задание 50. Расположите слова в таком порядке, чтобы получилось вопросительное предложение.

1) Sie

2) Deutschland

3) kommen

4) aus

Ответ:.....

Задание 51. Назовите составные части библиографического описания.

Ответ:.....

Задание 52. Назовите словари, отражающие лексические нормы языка.

Ответ:.....

Задание 53. Перечислите качества образцовой речи и приведите их краткую характеристику.

Ответ:.....

Задание 54. Правила, вырабатываемые и принятые группой, которые обязаны соблюдать ее члены, называются групповыми _____

Ответ:.....

Задание 55. Перечислите различия устной и письменной речи.

Ответ:.....

Задание 56. Что такое диалог?

Ответ:.....

Задание 57. Перечислите приемы, которые использует оратор для привлечения внимания аудитории.

Ответ:.....

Задание 58. Речевой этикет – это

Ответ:.....

Задание 59. Назовите структурные части резюме.

Ответ:.....

Задание 60. В чем суть понятия УНИФИКАЦИЯ (служебного документа)?

Ответ:.....

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Задание 1. Сущность гипотезы контакта заключается в следующем:

1. формирование новых стереотипов и позитивного отношения к другим группам;
2. непосредственное общение между членами разных социальных групп способствует снижению враждебности в их отношениях;
3. непосредственное общение между членами разных социальных групп повышает враждебность в отношениях между ними;

4. снижения уровня взаимодействия между различными социальными группами.

Ответ: 3.

Задание 2. Методика профессионального обучения – как наука:

1. Изучает психологические особенности подростков;
2. Разрабатывает содержание подготовки рабочих для образовательных учреждений;
3. Изучает закономерности процесса подготовки рабочих в образовательных учреждениях;
4. Занимается поиском инновационных форм, методов и средств обучения будущих рабочих;
5. Научно обосновывает методическое обеспечение процесса подготовки рабочих в образовательных учреждениях.

Ответ: 3.

Задание 3. Социально-демографическая структура трудового коллектива включает:

1. состав коллектива по возрасту, полу, национальности;
2. определенные взаимосвязи и взаимоотношения членов коллектива;
3. состав коллектива по уровню образования и квалификации;
4. состав коллектива по состоянию межличностных отношений;
5. состав коллектива по мотивам трудовой деятельности.

Ответ: 1.

Задание 4. Профессионально-квалификационная структура трудового коллектива включает в себя:

1. состав коллектива по уровню образования и квалификации;
2. определенные взаимосвязи и взаимоотношения членов коллектива;
3. состав коллектива по возрасту, полу, национальности;
4. состав коллектива по состоянию межличностных отношений;
5. состав коллектива по мотивам трудовой деятельности.

Ответ: 1.

Задание 5. Социокультура коллектива определяется системой динамических факторов, кроме:

1. взаимосвязи с внешней средой;
2. отношения работников к своей трудовой деятельности и рабочему месту;
3. социальной коммуникации внутри организации;
4. управленческой культуры;
5. господствующей мотивации и морали.

Ответ:

Задание 6. К словесным методам обучения не относится:

1. рассказ;
2. объяснение;
3. упражнения;
4. экскурсия.

Ответ: 1, 2, 4.

Задание 7. Источник знаний практических методов:

1. слово + наблюдение + результаты практической работы;
2. слово + выполнение практической работы + наблюдение;
3. слово + объект + практическая работа.

Ответ: 3.

Задание 8. Система форм обучения включает:

1. методы и средства обучения;
2. разнообразные виды обучения;
3. многие формы занятий.

Ответ: 3.

Задание 9. Методы проведения занятий по источнику информации подразделяют на:

1. словесные, наглядные, практические, проблемные;
2. объяснительно-иллюстративные, проблемно-поисковые, информационно-развивающие;
3. индивидуальные, фронтальные, групповые.

Ответ: 1.

Задание 10. Выбор метода обучения не зависит от:

1. общих целей образования, воспитания и развития студентов и ведущих установок;
2. современной дидактики;
3. особенностей методики преподавания конкретной учебной дисциплины и определяемых ее спецификой требований к отбору общедидактических методов;
4. времени, отведенного на изучение того или иного материала;
5. уровня подготовленности студентов (образованности, воспитанности и развития);
6. желания обучающегося.

Ответ: 6.

Задание 11. Парадигма современного этапа обучения:

1. в центре учебного процесса – ученик;
2. в центре учебного процесса – учитель;
3. в центре учебного процесса – учитель и ученик.

Ответ: 3.

Ответ 12. По источникам формирования основные понятия методики профессионального обучения – это...

1. технические;
2. методические;
3. методико-технические;
4. дидактико-методические.

Ответ: 2.

Задание 13. Наблюдения, проводимые в контрольных условиях с целью проверки выдвинутых гипотез предположений) – это ...

- 1 наблюдение;
- 2 тестирование;
- 3 научный эксперимент;
- 4 диагностическое обследование.

Ответ: 3.

Задание 14. К научно-педагогическим методам относятся:

- 1 беседа;
- 2 наблюдение;
- 3 эксперимент;
- 4 методическая редукция;
- 5 опытно-экспериментальная работа.

Ответ: 1, 2, 3.

Задание 15. К внутренней мотивации относятся:

1. статус, признание;
2. возможность путешествовать;
3. самоутверждение, востребованность;
4. карьерный рост.

Ответ: 1, 2.

Задание 16. На формирование личности влияют:

1. исключительно биологические факторы;
2. только социальные факторы;
3. исключительно психологические факторы;
4. биологические, социальные и психологические факторы в совокупности.

Ответ: 4.

Задание 17. Результатом процесса социализации является:

1. формирование личности;
2. формирование темперамента;
3. формирование индивида.

Ответ: 1.

Задание 18. Личность – это:

1. любой Homo Sapiens;
2. индивид с набором социальных статусов и ролей;
3. врожденное качество человека.

Ответ: 2.

Задание 19. Установите соответствие между понятиями и их определениями:

- | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1. социальный статус | А) место, занимаемое индивидом в обществе или в группе |
| 2. естественный статус личности | Б) возраст |
| 3. положение человека в первичной социальной группе | В) личный статус |
| 4. прирожденный статус | Г) статус, полученный человеком при рождении |

Задание 20. Установите соответствие между социальными статусами личности и их примерами:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| 1. достигнутый (приобретенный) статус | А) инженер |
| 2. предписанный статус | Б) сын/дочь |
| 3. личный статус | В) душа компании. |

Задание 21. Установите соответствие между социологическими понятиями и их определениями:

- | | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. социальная группа | А) совокупность взаимодействующих людей, индивидов |
| 2. социальный институт | Б) система социальных связей и совокупность социальных норм |
| 3. социальная система | В) целостное единство, основным элементом которой являются люди, их взаимодействия, отношения и связи |
| 4. социальная роль | Г) образец поведения человека, который общество признает целесообразным для обладателя данного статуса. |

Задание 22. К основным разновидностям процесса межкультурной коммуникации относят:

1. этноцентризм;
2. ксеноцентризм;
3. антропоцентризм;
4. культурный релятивизм.

Ответ: 4.

Задание 23. Что такое межкультурная коммуникация?

1. процесс взаимодействия представителей разных культур;
2. общение как процесс социального взаимодействия, взятый в знаковом аспекте;
3. субъект-объектное взаимодействие, обмен деятельностью, информацией, опытом, навыками носителей разных типов культур.

Ответ: 1.

Задание 24. Что такое культурная идентификация?

1. процесс самоотождествления человека с другим человеком – носителем другой культуры;
2. осознание личностью своей принадлежности к определённой группе, своего статуса и роли;
3. представление о ком-то или чем-то как о значительно лучшем и совершенном;
4. приспособляемость, пассивное принятие существующего порядка, вкусов, суждений.

Ответ: 2.

Задание 25. Что такое «культурный шок»?

1. процесс разрушения культурного единства из-за отсутствия чётких социальных норм;
2. форма внутреннего беспокойства, связанного с потерей привычных коммуникативных знаков и символов;
3. состояние личности или социальной группы, общности, существующей на грани двух культур.

Ответ: 2.

Задание 26. Что такое толерантность?

1. особое состояние личности или социальной группы, общности, существующей на грани двух культур;
2. способность поставить себя на место другого человека в контексте его культуры, понять его чувства, желания, идеи и поступки;
3. терпимость к другому образу жизни, поведения, других взглядов, привычек, верований и т.п.

Ответ: 3.

Задание 27. К основным факторам, которые определяют эффективность коммуникации, относят:

1. адекватность восприятия переданной информации;
2. способность вызвать положительные чувства сопереживания и одобрения;
3. установление продолжительных контактов на базе достигнутого взаимопонимания;
4. взаимное обогащение участников коммуникации, обогащение культур, вступающих в диалог.

Ответ: 1.

Задание 28. Что такое речевой этикет?

1. совокупность правил, принципов и конкретных форм общения;
2. совокупность норм культурного делового общения;

3. умственное действие, направленное на приведение психики человека в состояние углублённой сосредоточенности;
4. страстная, приподнятая речь.
- Ответ: 1, 2.

Задание 29. Основные культурные стереотипы, которые позволяют осмыслить национальные особенности общения, можно условно обозначить как:

1. столкновение;
2. привлечение;
3. проникновение;
4. взаимодействие.

Ответ: 4.

Задание 30. Как называются черты, общие для всех культур народов мира; их специфика обусловлена как природными факторами, так и историческими особенностями развития этносов:

1. культурные аспекты;
2. культурный императив;
3. культурные различия;
4. культурные универсалии.

Ответ: 4.

Задание 31. Психологические механизмы взаимодействия.

Задание 32. Управление конфликтами.

Задание 33. Стили конфликтного поведения.

Задание 34. Классификация конфликтных личностей

Задание 35. Перечислите методы взаимодействия в команде и приведите примеры.

Задание 36. Какой из методов является наиболее важным в процессе сплочения коллектива?

Задание 37. Аргументируйте свой ответ.

Задание 38. Понятие межкультурной компетенции.

Задание 39. Аккультурация как освоение чужой культуры.

Задание 40. Назовите основные формы аккультурации.

Задание 41. Понятие культурного шока и его симптомы.

Задание 42. Толерантность как результат межкультурной коммуникации.

Задание 43. Причины возникновения межкультурной коммуникации.

Задание 44. Социализация и инкультурация.

Задание 45. Культурные нормы и ценности.

Задание 46. Культурная идентичность и её сущность.

Задание 47. Природа и сущность понятий «свой» и «чужой».

Задание 48. Структура межкультурного взаимодействия.

Задание 49. Нормы и ценности в межкультурной коммуникации.

Задание 50. Общение и коммуникация.

Задание 51. Межкультурные конфликты и их причины.

Задание 52. Перечислите виды межкультурной коммуникации.

Задание 53. Понятие и сущность этноцентризма.

Задание 54. Культура и ценности.

Задание 55. Симптомы культурного шока и способы его преодоления.

Задание 56. Природа межкультурных конфликтов.

Задание 57. Понятие и сущность толерантности.

Задание 58. Дайте определение понятию «барьеры межкультурной коммуникации».

Задание 59. Назовите известные вам виды стереотипов. Приведите примеры стереотипов.

Задание 60. Чем обусловлены межкультурные различия?

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Задание 1. Наука это:

а - это сфера человеческой деятельности, направленная на выработку и систематизацию новых знаний о природе, обществе, мышлении и познании окружающего мира;
б - это экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды в - это исследования, направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач.

Ответ: а.

Задание 2. Проблема – это:

а - система теоретических взглядов, объединенных научной идеей (научными идеями).
б - научные исследования, направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач
в - сложная теоретическая или практическая задача, способы решения которой неизвестны или известны не полностью;

Ответ: в.

Задание 3. Непосредственные цели науки это:

а - выявление законов движения природы, общества, мышления и познания;
б - сбор, описание, анализ, обобщение и объяснение фактов;
в - получение знаний об объективном и о субъективном мире постижение объективной истины.
г- систематизация полученных знаний; - объяснение сущности явлений и процессов;
д - прогнозирование событий, явлений и процессов;

Ответ: в.

Задание 4. Поисковыми научные исследования это:

а - исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
б - экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды;
в - направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач.

Ответ: в.

Задание 5. Фундаментальные научные исследования это:

а - исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
б - экспериментальная или теоретическая деятельность, направленная на получение новых знаний об основных закономерностях строения, функционирования и развития человека, общества, окружающей природной среды;
в – направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач.

Ответ: б.

Задание 6. Научная разработка это:

- а - исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
- б - исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований;
- в – направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач.

Ответ: б.

Задание 7. Прикладные научные исследования – это:

- а –исследование, которое направлено на внедрение в практику результатов конкретных фундаментальных и прикладных исследований;
- б - исследования, направленные преимущественно на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
- в - направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач.

Ответ: б.

Задание 8. Теория – это:

- а – мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо;
- б – требующее проверки и доказательства предположение о причине, которая вызывает определенное следствие, о структуре исследуемых объектов и характере внутренних и внешних связей структурных элементов;
- в – логически организованное знание, концептуальная система знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную область действительности;
- г – положение, которое является исходным, недоказываемым и из которого по установленным правилам выводятся другие положения.

Ответ: в.

Задание 9. Аксиома – это:

- а – мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо;
- б – требующее проверки и доказательства предположение о причине, которая вызывает определенное следствие, о структуре исследуемых объектов и характере внутренних и внешних связей структурных элементов;
- в – логически организованное знание, концептуальная система знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную область действительности;
- г - положение, которое является исходным, недоказываемым и из которого по установленным правилам выводятся другие положения.

Ответ: г.

Задание 10. Гипотеза – это:

- а – мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо;
- б – требующее проверки и доказательства предположение о причине, которая вызывает определенное следствие, о структуре исследуемых объектов и характере внутренних и внешних связей структурных элементов;
- в – логически организованное знание, концептуальная система знаний, которая адекватно и целостно отражает определенную область действительности;
- г - положение, которое является исходным, недоказываемым и из которого по установленным правилам выводятся другие положения.

Ответ: б.

Задание 11. Научные разработки содержат

- А) практические рекомендации;
 - Б) выводы;
 - В) конечные результаты исследований в такой форме, в которой они могут непосредственно применяться на практике;
 - Г) теоретические обобщения.
- Ответ: В.

Задание 12. При определении кислотности молока на титрование пробы было израсходовано 1,9 мл раствора КОН 0,1 н. Какая при этом кислотность молока в Т°?

- А) 1,9;
- Б) 3,5;
- В) 19;
- Г) 38.

Ответ: А.

Задание 13. Научное исследование состоит из конкретных этапов. Какой из перечисленных этапов не характерен для исследований?

- А) подготовительный;
- Б) творческий;
- В) исследовательский;
- Г) заключительный.

Ответ: Б.

Задание 14. Выберите из представленных методы исследований технологических свойств (множественный выбор):

- А) определение pH;
- Б) определение суммарного количества незаменимых аминокислот;
- В) определение ВСС и ВУС мясного сырья;
- Г) определение плотности молока;
- Д) определение выхода продукта после термической обработки.

Ответ: А, В, Г, Д.

Задание 15. Как называется реакция взаимодействия сахаров с белками?

- А) карамелизацией;
- Б) меланоидинообразования.

Ответ: Б.

Задание 16. Совокупность приемов, операций и способов теоретического познания и практического преобразования действительности при достижении определенных результатов:

- А) метод;
- Б) принцип;
- В) эксперимент;
- Г) разработка.

Ответ: А

Задание 17. Наука - это...

- А) выработка и теоретическая систематизация объективных знаний;
- Б) учения о принципах построения научного познания;
- В) учения о формах построения научного познания;
- Г) стратегия достижения цели.

Ответ: А.

Задание 18. Научное исследование - это...

- А) целенаправленное познание;
- Б) выработка общей стратегии науки;
- В) система методов, функционирующих в конкретной науке;
- Г) учение, позволяющее критически осмыслить методы познания.

Ответ: А.

Задание 19. Методология науки - это...

- А) система методов, функционирующих в конкретной науке;
- Б) целенаправленное познание;
- В) воспроизведение новых знаний;
- Г) учение о принципах построения научного познания.

Ответ: А.

Задание 20. Обоснование проблемы – это ...

- А) предполагает поиск аргументов в пользу ее решения, значимости ожидаемых результатов, сравнение с другими исследованиями;
- Б) предполагает поиск методов;
- В) предполагает поиск аргументов в пользу ее решения;
- Г) связано с научной деятельностью.

Ответ: А.

Задание 21. Цель исследования – это...

- А) представление о результате, то, что должно быть достигнуто в итоге работы;
- Б) конечный результат;
- В) направление научной работы;
- Г) улучшение здоровья населения.

Ответ: А.

Задание 22. Аннотация – это....

- А) это документ об основных положениях содержания будущей работы (учебника, диссертации);
- Б) это краткая характеристика содержания;
- В) это краткая характеристика содержания, целевого назначения издания, его читательского адреса, формы;
- Г) научный документ.

Ответ: В.

Задание 23. Оглавление и содержание — это...

- А) обязательные элементы справочного аппарата научных и методических работ;
- Б) разделы научной работы;
- В) разделы книги;
- Г) разделы методической работы.

Ответ: А.

Задание 24. Важное качество для автора научного текста...

- А) умение писать;
- Б) ясность, умение писать доступно и доходчиво;
- В) умение писать доходчиво;
- Г) ясность.

Ответ: Б.

Задание 25. Еще одно необходимое требование к написанию научной работы...

- А) умение избегать повторов, излишней детализации, словесной шелухи;
- Б) умение избегать повторов;
- В) краткость, умение избегать повторов, излишней детализации, употребления лишних слов, без надобности — иностранных слов;
- Г) краткость.

Ответ: В.

Задание 26. Основные приборы применяемые в криоскопии (множественный выбор):

- А) криоскоп
- Б) осмометр
- В) анализатор
- Г) термометр Бекмана

Ответ: А, Г.

Задание 27. Какие условия необходимы для выбора параметрических статистических методов?

- А) разнородность дисперсий;
- Б) нормальное распределение признака;
- В) необходимо не менее 30 вариантов в совокупности;
- Г) гомогенность дисперсий.

Ответ: Б.

Задание 28. Выборка называется репрезентативной, если она:

- а) дает достаточное представление об особенностях генеральной совокупности;
- б) не дает достаточное представление об особенностях генеральной совокупности;
- в) не дает достаточное представление об особенностях выборочной совокупности;
- г) дает достаточное представление об особенностях выборочной совокупности.

Ответ: а.

Задание 29. Какой тип распределения описывает редко происходящие события:

- а) распределение Стюдента;
- б) распределение Пуассона;
- в) распределение Гаусса;
- г) распределение χ^2 .

Ответ: б.

Задание 30. Данные - это:

1. отдельные факты, характеризующие объекты, процессы, явления, признаки или записанные наблюдения, которые по каким-то причинам не используются, а только хранятся
2. выявленные закономерности в определенной предметной области
3. совокупность сведений, необходимых для организации хозяйственной деятельности предприятия
4. отчетные документы, необходимые для принятия управленческих решений

Ответ: 1.

Задание 31. Понятие о науке.

Задание 32. Непосредственные цели науки и задачи науки.

Задание 33. Как различают науки в зависимости от сферы, предмета и метода познания.

Задание 34. Фундаментальные научные исследования.

- Задание 35. Прикладные научные исследования.
- Задание 36. Поисковые научные исследования.
- Задание 37. Долгосрочные, краткосрочные и экспресс-исследования.
- Задание 38. Понятие Гипотеза,
- Задание 39. Организация, планирование и последовательность выполнения научной работы.
- Задание 40. Научное направление, научная проблема и тема научного исследования.
- Задание 41. Формулировка проблемы, разработка проблемы, анализ противоречий.
- Задание 42. Понятие темы, подтемы.
- Задание 43. Выбор научного направления.
- Задание 44. Составление плана научно-исследовательской работы.
- Задание 45. анализ научного эксперимента.
- Задание 46. Оформление результатов работы.
- Задание 47. Постановка цели и задач научно-исследовательской работы.
- Задание 48. Разработка проблемы и ее деление на темы.
- Задание 49. Понятие о методе и методологии исследования.
- Задание 50. Классификация методов по отраслям науки.
- Задание 51. Методы эмпирических исследований.
- Задание 52. Связь эксперимента и теории.
- Задание 53. Понятие абстрагирования, анализа и синтеза.
- Задание 54. Методы установления причинной связи методами научной индукции.
- Задание 55. Понятие индукции, дедукции и моделирования.
- Задание 56. Взаимосвязь индукции и дедукции.
- Задание 57. Методы теоретических исследований.
- Задание 58. Идеализация и формализация,
- Задание 59. Цель идеализации.
- Задание 60. Достоинства формализации.

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

Задание 1. К общим принципам стратегического управления относятся (множественный выбор):

1. единство направлений развития,
2. непрерывность планирования,
3. социальная направленность
4. гибкость,
5. экономическая эффективность.

Ответ: 1,2,4

Задание 2. К специальным принципам стратегического управления относятся (множественный выбор):

1. единство направлений развития,
 2. непрерывность планирования,
 3. социальная направленность,
- гибкость,
экономическая эффективность.

Ответ: 3,5

Задание 3. В чем состоит суть системного подхода (множественный выбор):

1. повысить производственно-хозяйственную самостоятельность подразделений предприятия,

2. ориентировать подразделения на внедрение в производство более совершенных видов продукции в соответствии с запросами рынка;
3. повышение социальной ответственности участников экономической деятельности;
4. обновление производства на базе инноваций;
5. оптимизировать затраты на обеспечение деятельности и производство продукции.

Ответ: 1,2,5

Задание 4. Основные этапы плановой работы на предприятии (множественный выбор):

1. анализ ситуации на рынке (в регионе, отрасли, сфере деятельности);
2. анализ внешней политики государства;
3. анализ текущей и перспективной позиции предприятия (подразделения);
4. собственно планирование;
5. контроль выполнения плана;
6. оценка полученных результатов.

Ответ: 1,2,4,5

Задание 5. Виды прогнозов (множественный выбор):

1. экономические прогнозы;
2. прогнозы инвестиций;
3. прогнозы развития территорий;
4. прогнозы развития конкуренции;
5. прогнозы развития технологии;
6. прогнозы состояния рынка;
7. социальные прогнозы

Ответ: 1,4,5,6,7

Задание 6. К рыночным задачам планирования относятся (множественный выбор):

1. усиление или сохранение позиций на местном рынке,
2. реструктуризация активов и пассивов,
3. достижение к концу планового периода конкретных объемов производства,
4. поддержание определенного уровня ликвидности;
5. создание имиджа лидера.

Ответ: 1,3,5

Задание 7. Дайте определение Стратегического планирования

1. это особый вид практической деятельности специалистов, основанный на рациональном мышлении, который предназначен помочь организации достичь своих целей
2. это целеориентированное множество планов, между которыми существуют специфические связи, обладающие целенаправленностью, целостностью и целеориентированной структурой;
3. обеспечение применения нововведений, включая организационные изменения, необходимых для жизнедеятельности предприятия.

Ответ: 1

Задание 8. Что по мнению современных теорий управления приносит компаниям долгосрочный успех

1. товары;
2. процессы создания товаров
3. стратегическое планирование;
4. маркетинговые исследования.

Ответ: 3

Задание 9. Два структурных элемента, интересующие потенциальных инвесторов (множественный выбор):

1. открытость и прозрачность компании
2. репутация компании на рынке и в обществе
3. деловая репутация
4. корпоративная культура

Ответ: 1,2

Задание 10. Комплексные технологии прогнозирования менеджмента, которые используются на конкретном предприятии - это

1. концепция управления;
2. политика компании;
3. стратегический менеджмент;
4. оперативное управление.

Ответ: 3

Задание 11. Человеческий капитал - это:

1. форма инвестирования в человека, т. е. затраты на общее и специальное образование, накопление суммы здоровья от рождения и через систему воспитания до работоспособного возраста, а также на экономически значимую мобильность. вложение в средства производства;
2. это совокупность форм и методов работы администрации, обеспечивающих эффективный результат.

Ответ: 1

Задание 12. При какой форме планирования осуществляется выбор средств для достижения целей на период от 1 года до 5 лет

1. перспективное;
2. среднесрочное;
3. оперативное.

Ответ: 2

Задание 13. При стратегическом планировании в рамках альтернативы сокращение может быть несколько вариантов (множественный выбор):

1. ликвидация;
2. ограниченный рост;
3. сокращение;
4. сочетание;
5. переориентация.

Ответ: 1,3,5

Задание 14. Качественные методов прогнозирования (множественный выбор):

1. мозговой штурм;
2. трендовые модели;
3. экономико-математическое моделирование;
4. метод ;сценарного развития.

Ответ: 1,4

Задание 15. Количественные методы прогнозирования (множественный выбор):

1. мозговой штурм;
2. трендовые модели;
3. экономико-математическое моделирование;

4. метод сценарного развития.

Ответ: 2,3

Задание 16. Прогнозирование сбыта определяться на основе

1. доли рынка предприятия в региональном спросе данного товара.
2. базируется на предположении, что в будущем сохранятся прошлые тенденции развития спроса
3. изучают временные ряды динамики спроса (ретроспективный анализ)

Ответ: 1

Задание 17. Метод прогнозирования предполагающий, что коэффициент в прогнозируемом периоде не изменится

1. Метод скользящего среднего;
2. Прогнозирование спроса на основе индикаторов;
3. Прогноз спроса на основе коэффициента эластичности.

Ответ: 3

Задание 18. Основой для разработки плана по производству и реализации продукции являются (множественный выбор):

1. портфель заказов, договора, заключенные с потребителями;
2. наличие производственных мощностей по каждому виду продукции;
3. возможности приобретения материальных ресурсов;
4. анализ основных средств организации;
5. уровень корпоративной культуры.

Ответ: 1,2,3

Задание 19. Товарная продукция это

1. определяется как сумма стоимости валовой продукции, производимой всеми цехами данного предприятия, независимо от того, будет данная продукция использоваться внутри предприятия или будет реализована на сторону;
2. стоимость готовой продукции, полученной в результате производственной деятельности, законченных работ, предназначенных для реализации на сторону (потребителям), оказанных услуг.

Ответ: 2

Задание 20. Тип продукции характеризующий общий объем промышленного производства вне зависимости от степени готовности продукции

1. Чистая продукция;
2. Валовая продукция;
3. Товарная продукция.

Ответ: 2

Задание 21. Направления планирования потребности в материально-технических ресурсах

1. потребность в поступлении и расходу ресурсов;
2. потребность в сырье и инвестициях.

Ответ: 1

Задание 22. Запас предназначенный для обеспечения потребностей производства на случай задержки поступления материальных ценностей

1. Подготовительный запас;
2. Текущий запас;
3. Гарантийный (страховой) запас;

4. Сезонный запас.

Ответ: 3

Задание 23. Запас предназначается для обеспечения производства ресурсами между двумя смежными поставками сырья и материалов

1. Подготовительный запас;
2. Текущий запас;
3. Гарантийный (страховой) запас;
4. Сезонный запас.

Ответ: 2

Задание 24. Работники предприятия, непосредственно связанные с процессом производства продукции (работ, услуг), т.е. занятые производственной деятельностью

1. промышленно-производственный персонал
2. непромышленный персонал

Ответ: 1

Задание 25. Объем продукции, производимый в единицу рабочего времени или приходящийся на одного среднесписочного работника

1. Выработка работника;
2. роста производительности труда;
3. трудоемкость.

Ответ: 1

Задание 26. По какой формуле планируется потребность в вспомогательных рабочих

1. $\text{Чяв} = \frac{\sum TP}{T\partial}$, чел.
2. $\text{Чсп} = \text{Чяв} \times \text{Кп}$, чел.
3. $\text{Чяв} = \frac{B_{см}}{H_{выр} \times K_{вн}}$, чел.

Ответ: 1

Задание 27. В состав трудоемкости продукции входят (лишнее убрать)

1. технологическую трудоемкость;
2. трудоемкость обслуживания производства;
3. производственную трудоемкость;
4. трудоемкость управления производством;
5. трудоемкость единицы продукции.

Ответ: 5

Задание 28. Основная цель внутрицехового планирования

1. оптимизация производственных процессов на предприятии;
2. контроль качества продукции;
3. оценка прежних результатов организации.

Ответ: 1

Задание 29. Что входит во внутрицеховое планирование (лишнее убрать)

1. Календарный план;
2. Генеральный план;
3. План производства;
4. План использования оборудования.

Ответ: 2

Задание 30. Определение количественных показателей каждого выпускаемого изделия в привязке к временным отрезкам планирования в пределах всего срока планирования это

1. Календарное прогнозирование;
2. Объемно-календарное планирование;
3. Оперативное планирование.

Ответ: 2

Задание 31. Что из себя представляет стратегическое планирование предприятия?

Задание 32. Три направления в современном планировании организаций.

Задание 33. Классификации видов планирования.

Задание 34. Процесс стратегического планирования организации.

Задание 35. Анализ внешней и внутренней среды (SWOT анализ).

Задание 36. Внутрифирменное планирование.

Задание 37. Индикативное планирование, где и для чего используется.

Задание 38. Бизнес-план, цели создания.

Задание 39. Балансовый метод и его виды.

Задание 40. Виды стратегий при долгосрочном планировании.

Задание 41. Основные принципы стратегического планирования.

Задание 42. Что из себя представляет системный подход?

Задание 43. Основные этапы планирования на предприятии.

Задание 44. Виды оценок анализа позиции предприятия на рынке.

Задание 45. Характеристики деятельности стратегических отделов.

Задание 46. Как рассчитывается конкурентоспособность вида продукции?

Задание 47. Конкурентоспособность компании на рынке (как рассчитывается)?

Задание 48. Цель стратегического планирования на предприятии.

Задание 49. Перечислите качественные и количественные методы прогнозирования.

Задание 50. Что из себя представляет прогнозирование спроса методом скользящего среднего?

Задание 51. Какие показатели должны учитываться при прогнозировании сбыта?

Задание 52. Разделы производственной программы предприятия.

Задание 53. Планирование производственной мощности предприятия (что входит).

Задание 54. Виды потребностей при планировании производственных запасов и материальных ресурсах.

Задание 55. Понятие «персонал» и его деление по категориям.

Задание 56. Планирование потребности в основных рабочих.

Задание 57. Планирование потребности вспомогательных рабочих

Задание 58. Планирование роста производительности труда (выработка)

Задание 59. Трудоемкость продукции, ее виды.

Задание 60. Внутрицеховое оперативное планирование.

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Задание 1. Расположите русские слова в таком порядке, чтобы получилось соответствие.

1) employer	a) обращаться с просьбой о приёме на работу
2) relevant	b) работодатель
3) to request employment	c) прежнее место работы
4) previous employment	d) значимый/значительный

Ответ: 1-b, 2-d, 3-a, 4-с.

Задание 2. Расположите русские слова в таком порядке, чтобы получилось соответствие.

1) to convince	a) стандартное название сферы деятельности
2) primary objective	b) убедить
3) standard area title	c) сильные стороны
4) strong points	d) главная задача/цель

Ответ: 1-b, 2-d, 3-a, 4-с.

Задание 3. Расположите русские слова в таком порядке, чтобы получилось соответствие

1) body of a letter	a) подразделение компании
2) to schedule interview	b) анкета
3) application form	c) запланировать собеседование
4) company division	d) основная часть письма

Ответ: 1-d, 2-с, 3-b, 4-a.

Задание 4. Расположите русские слова в таком порядке, чтобы получилось соответствие

1) smooth and natural	a) руководящая должность
2 senior appointment	b) опыт
3) experience	c) иметь возможность прийти на собеседование
4) available for interview	d) гладкий и естественный (о стиле письма)

Ответ: 1-d, 2-a, 3-b, 4-с.

Задание 5. Определите, какой один глагол из трёх не подходит по смыслу предложения.
He ... to review our complaints.

- 1) promised;
- 2) refused;
- 3) closed.

Ответ: 3.

Задание 6. Определите, какой один глагол из трёх не подходит по смыслу предложения.
She ... to check the documents

- 1) opened;
- 2) failed;
- 3) refused.

Ответ: 1.

Задание 7. Заполните пропуск

Could you tell me what _____ you'd like your wake-up call tomorrow morning?

1. time;
2. home;
3. class;
4. news;

Ответ: 1.

Задание 8. Заполните пропуск

The _____ of Stonehenge began about 5,000 years ago.

1. built;
2. builder;

- 3. rebuild;
 - 4. building;
- Ответ: 4.

Задание 9. Заполните пропуск

He waited patiently while his customers told him _____ troubles.

- 1. themselves;
- 2. their;
- 3. them;
- 4. theirs;

Ответ: 2.

Задание 10. Заполните пропуск

It was much ___ than he expected.

- 1. cheaper;
- 2. cheap;
- 3. the cheapest;
- 4. most cheap.

Ответ: 1.

Задание 11. Заполните пропуск

_____ the morning we went to the museum

- 1. In;
- 2. At;
- 3. On.

Ответ:

Задание 12. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

- 1. природные злаки;
- 2. молочные продукты
- 3. растительные жиры;
- 4. натуральные соки и напитки.

Ответ: 3.

Задание 13. Консерванты добавляются в пищевые продукты для:

- 1. для предохранения пищевых продуктов от высыхания;
- 2. для придания вкуса и запаха пищевым продуктам;
- 3. для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности.

Ответ: 3.

Задание 14. Термостатный способ производства сметаны способствует:

- 1. формированию густой консистенции;
- 2. сокращению длительности процесса;
- 3. ускорению протекания биохимических процессов.

Ответ: 1.

Задание 15. Какая особенность закваски для выработки кефира:

- 1. состоит из чистых культур молочнокислых бактерий;
- 2. естественная симбиотическая закваска;
- 3. ацидофильные палочки слизистых и не слизистых рас;

4. полизакваска из чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислых палочек.

Ответ: 2.

Задание 16. Продолжительность выдержки мяса в посоле для колбасных изделий зависит от?

1. вида мяса;
2. метода посола, степени измельчения;
3. вида мяса, степени измельчения, метода посола;
4. степени измельчения.

Ответ: 3.

Задание 17. С какой целью в производстве мясопродуктов используют крахмал?

1. Для контроля или воздействия на такие характеристики как структура, внешний вид, консистенция и стабильность при хранении;
2. Для улучшения органолептических показателей и консистенции;
3. Для повышения качественных показателей;
4. Для увеличения сроков хранения.

Ответ: 1.

Задание 18. Для производства каких мясопродуктов используют кровь и ее фракции?

1. Для производства колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов, функциональных мясных продуктов, зельцев, паштетов, текстуратов, структурированных белковых препаратов, гематогена;
2. Для производства полуфабрикатов, консервов, паштетов, структурированных белковых препаратов;
3. Для производства вареных колбасных изделий в качестве замены основного сырья;
4. Для производства ливерных, комбинированных и кровяных колбасных изделий, гематогена.

Ответ: 1.

Задание 19. Вещества придающие мясу аромат?

1. Экстрактивные вещества – азотистые (карнозин, креатин, ансерин, пуриновые основания) и безазотистые (гликоген, глюкоза, молочная кислота).
2. Молочная кислота, гликоген.
3. Азотистые экстрактивные вещества.
4. Глюкоза, креатин

Ответ: 1.

Задание 20. Рецепт мясной продукции это?

- А) Документ по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов.
- В) Это перечень использованных в процессе производства пищевой продукции компонентов.
- С) Документально установленный изготовителем полный перечень использованных в процессе производства мясной продукции компонентов с указанием количества мясных и немясных ингредиентов, включая поваренную соль, пряности, пищевые добавки и добавляемую воду (в том числе в виде льда, бульонов, рассолов), по которому устанавливается принадлежность мясной продукции к группам мясных, мясосодержащих, мясорастительных или растительно-мясных продуктов.
- Д) Документально установленный изготовителем перечень использованных в процессе производства продукции компонентов.

Ответ: С.

Задание 21. Мясо механической обвалки (дообвалки) это?

- А) Мясо в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках или в виде кусков различного размера.
- В) Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов.
- С) Пищевая продукция, изготовленная путем переработки (обработки) продуктов убоя,
- Д) Бескостное мясо в виде пастообразной массы с массовой долей костных включений не более 0,8 процента, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и (или) жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и (или) жировой ткани) от кости механическим способом, без добавления немясных ингредиентов.

Ответ: Д.

Задание 22. Количество воды (льда) добавляемой к весу фарша (исключая вес шпика и жира), при производстве вареных колбас, сосисок и сарделек составляет, % ?

- А) 10-35;
- В) 10-15;
- С) 35-40;
- Д) 25.

Ответ: А

Задание 23. Температура фарша в конце куттерования не должна превышать?

- А) 18 °С;
- В) 8-10 °С;
- С) 20 °С;
- Д) 25 °С.

Ответ: В.

Задание 24. Основные этапы технологии производства сырокопченых колбасных изделий?

- А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка (созревание) фарша, шприцевание, вязка, осадка, копчение, сушка, хранение.
- В) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка фарша, шприцевание, вязка, осадка, варка, копчение, сушка, хранение.
- С) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, созревание, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка (созревание) фарша, шприцевание, вязка, осадка, копчение, хранение.
- Д) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол сырья, измельчение, приготовление фарша, перемешивание, выдержка фарша, шприцевание, вязка, копчение, сушка, хранение.

Ответ: А.

Задание 25. Продолжительность перемешивания сырья в куттер-мешалке для ливерной колбасы не более?

- А) 15 мин;
- В) 5 мин;
- С) 5 – 8 мин;
- Д) 3-4 мин.

Ответ: С.

Задание 26. Кости убойных с.-х. животных являются?

- А) Ценным сырьем для пищевой промышленности;
- В) Ценным сырьем для пищевой, кормовой и технической продукции;
- С) Ценным сырьем для выработки технической продукции;
- Д) Ценным сырьем для выработки кормовой и технической продукции.

Ответ: В.

Задание 27. От чего зависит консистенция животных жиров?

- А) От преобладания насыщенных или ненасыщенных жирных кислот;
- В) От анатомического их расположения;
- С) От количества насыщенных жирных кислот- пальмитиновой, стеариновой;
- Д) От количества углерода, водорода;

Ответ: А.

Задание 28. Как влияет нагрев на вязкость жира?

- А) Понижается.
- В) Повышается.
- С) Никак не влияет.
- Д) Образует эмульсию.

Ответ: А.

Задание 29. Основные этапы технологии производства полукопченых колбасных изделий?

- А) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, измельчение сырья, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, хранение.
- В) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, сортировка, измельчение сырья, посол мяса, созревание, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, сушка, хранение.
- С) Приемка и туалет сырья, обвалка, жиловка, сортировка, посол мяса и шпика, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, копчение, хранение.
- Д) Приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка, жиловка, посол мяса и шпика, измельчение сырья, приготовление фарша, перемешивание, шприцевание, вязка, осадка, обжарка, варка, охлаждение, сушка, хранение

Ответ: В.

Задание 30. Йогурт отличается от других кисломолочных напитков следующим:

- А) повышенной кислотностью;
- Б) повышенным содержанием сухих веществ;
- В) присутствием спирта;
- Г) отстоем жира;
- Д) низкой температурой сквашивания.

Ответ: Б.

Задание 31. Расположите части делового письма в правильном порядке

1. We are a large music shop in the center of Liverpool and would like to know more about the tapes and cassettes you advertised in this month's edition of Music Monthly.

A.X.C. Records Ltd .41 Broadway.Liverpool L91 5

2. PB

12 May 2005

3. Dear Sirs,

Yours faithfully,

4. _____

Jeffrey Allen

Director

5. The Sales Department, Southern Importers Ltd, Dane Street, Northern,
Southampton SO9 4YQ

Ответ:.....

Задание 32. Перед Вами конверт

(1) New Jersey Power Company

5695 South 23rd Road

Ridgefield (2) NJ 08976

(3) Mr. Frederick Wolf

(4) Director of Marketing

Smith Printing Company

(5) 673 Sixth Avenue

Milwaukee, (6) WI 53136

Соотнесите информацию под определенным номером на конверте с тем, что она обозначает.

1 the ZIP Code in the mailing address

2 the addressee's position

3 the addressee's name

4 the street name in the mailing address

5 the sender

6 the ZIP Code in the return address

Ответ:.....

Задание 33. Определите, к какому виду делового документа относится представленный ниже отрывок

Thank you for your fax dated 13 May concerning your order for five of our dills.

We must apologize for the delay in snipping this order This was due to unforeseen circumstances. However, we are dealing with y our older now and it will be sent without further delay.

(From Company to Company by A. Littlejohn)

1. Letter of apology

2. Memo

3. CV

4. Contract

Ответ:

Задание 34. Поставьте глагол в форме Present Perfect tense:

She ... (invite) all her friends.

Ответ:.....

Задание 35. Поставьте глагол в форме Past Perfect Tense.

Baby Bear's plate was empty because someone ... his breakfast (eat).

Ответ:.....

Задание 36. Дайте ответ на вопрос с использованием времени Past Continuous.

What were you doing, when I phoned you? (to write my report).

Ответ:.....

Задание 37. Используйте правильную грамматическую форму глагола.

Die Kinder (einschlafen) gestern sofort.

Ответ:.....

Задание 38. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Diese Oper (schaffen) 1869 von einem bekannten Musiker

Ответ:.....

Задание 39. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Ich (empfangen) gestern von meinen Freunden am Flughafen

Ответ:.....

Задание 40. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Silvio (werden) im vorigen Jahr Deutschlehrer.

Ответ:.....

Задание 41. Используйте правильную грамматическую форму глагола

Er (zubereiten) in der nächsten Woche das Frühstück selbst ...

Ответ:.....

Задание 42. Основные направления совершенствования технологий производства продуктов функционального назначения на злаковой основе.

Задание 43. Особенности химического состава водорослей и их использование для лечебного и профилактического питания.

Задание 44. Пути ликвидации дефицита эссенциальных нутриентов в мясных продуктах

Задание 45. Условия формирования функциональных свойств продуктов для детского и диетического питания.

Задание 46. Характеристика технологических функций стабилизаторов в мясных пищевых системах

Задание 47. Факторы, влияющие на формирование качества молочного сырья

Задание 48. Что такое пищевая ценность продуктов

Задание 49. Что такое биологическая ценность пищевых продуктов

Задание 50. Что такое энергетическая ценность пищевых продуктов

Задание 51. Дайте характеристику оболочек, используемых в колбасном производстве, их назначение, требования к ним.

Задание 52. Белковые препараты, предназначенные для производства колбасных изделий.

Задание 53. Классификация препаратов и назначение перечень, основных свойств, определяющих качество белковых препаратов.

Задание 54. Посол сырья для колбасных изделий: назначение операции, основные изменения, происходящие в сырье при посоле,

Задание 55. способы и режимы посола, основное технологическое оборудование.

Интенсификация процесса.

Задание 56. Сушка как технологическая операция: факторы, влияющие на скорость сушки, режимы сушки,

Задание 57. Основные дефекты готовой продукции при нарушении режима сушки.

Задание 58. Копчение: фракционный состав копильного дыма, свойства основных фракций копильного дыма.

Задание 59. Горячее и холодное копчение, режимы и способы выполнения.

Задание 60. Влияние микрофлоры на формирование качественных показателей и

безопасности сырокопченых колбас.

**ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и
производства путем использования и разработки новых высокотехнологических
решений**

Задание 1. Какой метод исследования пищевой продукции предполагает наличие системы балловых оценок?

- а) физико-химический;
- б) микробиологический;
- в) органолептический.

Ответ: в.

Задание 2. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это:

- а) усвояемость;
- б) безопасность;
- в) пищевая ценность.

Ответ: б.

Задание 3. Аргентометрический метод позволяет определить в пищевых продуктах:

- а) массовую долю сахарозы;
- б) массовую долю соли;
- в) кислотность.

Ответ: б.

Задание 4. К токсико-химическим показателям безопасности товаров относят (множественный выбор):

- а) бактерии группы кишечной палочки;
- б) радионуклиды;
- в) жиры;
- г) плесени и дрожжи;
- д) пестициды.

Ответ: б, д.

Задание 5. Отбор проб пищевой продукции – это:

- а) определенное количество единиц продукта, отбираемое за один прием из одной единицы транспортной упаковки;
- б) количество продукта, отобранного из одного места за один прием из партии продукта;
- в) процедура по выделению или составлению пробы продукции с целью проведения лабораторного контроля.

Ответ: в.

Задание 6. Среднюю пробу выделяют из:

- а) объединенной пробы;
- б) лабораторной пробы;
- в) контрольной пробы.

Ответ: а.

Задание 7. При контроле технологического процесса производства молока питьевого пастеризованного на стадии гомогенизации контролируют:

- а) температуру, давление, кислотность,;
- б) температуру, давление;

в) давление, эффективность гомогенизации, массовую долю жира.

Ответ: б.

Задание 8. Какой из методов определения влажности является арбитражным:

а) метод высушивания в СЭШ до постоянной массы;

б) ускоренный метод высушивания в СЭШ;

в) высушивание в аппарате Чижовой.

Ответ: а.

Задание 9. Контроль технологических процессов производства на предприятии осуществляется в соответствии:

а) с действующими инструкциями по санитарной обработке оборудования на предприятиях пищевой промышленности;

б) с картами метрологического обеспечения;

в) с санитарными правилами и нормами.

Ответ: б.

Задание 10. Среднюю пробу выделяют из:

а) объединенной пробы;

б) лабораторной пробы;

в) контрольной пробы.

Ответ: а.

Задание 11. Какой из перечисленных физико-химических показателей молока сырого допускается определять не реже 2 раз месяц при приемке сырья?

а) титруемая кислотность;

б) массовая доля белка;

в) плотность.

Ответ: б.

Задание 12. При контроле технологического процесса производства молока питьевого пастеризованного на стадии гомогенизации контролируют:

а) температуру, давление, кислотность;

б) температуру, давление;

в) давление, эффективность гомогенизации, массовую долю жира.

Ответ: б.

Задание 13. При контроле технологического процесса производства кисломолочных напитков на стадии сквашивания смеси контролируют:

а) объемную долю закваски, кислотность, продолжительность сквашивания;

б) температуру сквашивания, объемную долю закваски, продолжительность сквашивания;

в) температуру сквашивания, кислотность, продолжительность сквашивания.

Ответ: в.

Задание 14. При контроле технологического процесса производства колбасных изделий на стадии приготовления колбасного фарша контролируют:

а) продолжительность созревания фарша, температуру в камере созревания;

б) количество и порядок закладываемого сырья, продолжительность куттерования, температуру фарша в куттере;

в) размер частиц измельченного мясного сырья, количество соли.

Ответ: б.

Задание 15. Какие из следующих определений не отражают сущность термина «наука»? (множественный выбор)

- а) социальный институт, обеспечивающий существование, функционирование и развитие объективного научного знания;
- б) система объективных знаний об окружающем мире;
- в) упорядоченный и организованный способ деятельности (состоящий из действий и операций), направленный на достижение новых знаний;
- г) получаемые в процессе познания данные (логические знания), которые адекватно отображают закономерности объективного мира и используются в общественно-исторической практике;
- д) сфера человеческой деятельности, направленная на получение и систематизацию новых знаний об окружающем мире.

Ответ: б, г

Задание 16. Какие из следующих тезисов относятся к отличительным чертам научного исследования? (множественный выбор)

- а) предполагает применение особого понятийного аппарата, лексики;
- б) функционирует и развивается стихийно;
- в) направлено на достижение объективного нового результата;
- г) доступно любому человеку и основано на здравом смысле;
- д) требует оформления результата в читаемом виде;
- е) построено на накопленных знаниях и опыте авторитетных предшественников.

Ответ: а, в, е.

Задание 17. Определите, какой(ие) термин(ы) в приведенном ниже суждении применен(ы) правильно (корректно): «В исследовании были использованы следующие источники научной информации: анализ, статьи и книги по теме исследования, моделирование, статистические сборники, методологические приемы». (множественный выбор)

- а) статистические сборники;
- б) статьи;
- в) анализ;
- г) моделирование;
- д) книги;
- е) методологические принципы.

Ответ: а, б, д.

Задание 18. Укажите, что в следующей фразе является лишним (некорректным): «Исследование было построено на научной методологии, а именно: на научных принципах, результатах, субъектах, приемах, методах, задачах»? (множественный выбор)

- а) принципы;
- б) субъекты;
- в) методы;
- г) результаты;
- д) приемы;
- е) задачи.

Ответ: а, б, г.

Задание 19. Основные задачи и направления автоматизации

1. снижение производственных затрат;
2. обеспечение безопасности жизнедеятельности;
3. повышение производительности труда;
4. все из предложенных.

Ответ: 4.

Задание 20. Принцип завершенности требует

1. выполнение всех операций в пределах одной автоматизированной производственной системы без промежуточной передачи полуфабрикатов в другие подразделения;
2. количество операций промежуточной обработки сырья и полуфабрикатов должны быть сведены к минимуму, а маршруты их подачи – оптимизированы;
3. объект управления не должен требовать дополнительных наладочных работ после того, как он пущен в эксплуатацию;
4. все объекты управления и службы производства подчинены единому критерию оптимальности.

Ответ: 1.

Задание 21. Аббревиатура АТК расшифровывается:

1. автоматизированные технологические комплексы;
2. робототехнические комплексы;
3. гибкие производственные модули;
4. автоматизированные системы технологической подготовки производства.

Ответ: 1.

Задание 22. Автоматизированное производство, созданное из специального оборудования, объединенного жесткой связью относят к:

1. серийному и мелкосерийному;
2. крупносерийному и массового выпуска;
3. мелкосерийному;
4. крупносерийному.

Ответ: 2.

Задание 23. Основным отличительным признаком дискретного производства является:

1. наличие счетных единиц выпускаемой продукции;
2. постоянный технологический процесс, который не может быть прерван в произвольный момент времени;
3. уникальным характером каждой единицы выпускаемой продукции;
4. все вышеперечисленное.

Ответ: 1.

Задание 24. К основному оборудованию физико-химической лаборатории относят:

- а) пастеризатор, весы аналитические, сушильный шкаф;
- б) баня водяная, вытяжной шкаф, дистиллятор, центрифуга;
- в) автоклав, муфельная печь, бокс.

Ответ: б.

Задание 25. К лабораторной мерной посуде относятся:

- а) пробирки, воронки, химические стаканы, плоскодонные колбы;
- б) пикнометры, колбы для дистилляции, капельницы, эксикаторы;
- в) мензурки, пипетки, бюретки.

Ответ: в.

Задание 26. Проба, взятая одновременно из определенной части продукции – это:

- а) точечная проба;
- б) объединенная проба;
- в) контрольная проба;

г) средняя проба.

Ответ: а.

Задание 27. Сычужно-бродильная проба для определения качества молока проверяют на его пригодность при производстве:

а) кефира;

б) мороженого;

в) масла;

г) сыра.

Ответ: г.

Задание 28. Толщина шпика при определении категории упитанности свинины измеряется над остистыми отростками:

а) между 5 и 6 спинными позвонками;

б) между 6 и 7 спинными позвонками;

в) между 6 и 7 шейными позвонками;

г) между 5 и 6 поясничными позвонками.

Ответ: б.

Задание 29. Степень свежести мяса, имеющего увлажненную поверхность, слабоупругие и влажные на разрезе мышцы, оставляющие влажное пятно на фильтровальной бумаге, характеризуется, как:

а) мясо свежее;

б) мясо несвежее;

в) мясо сомнительной свежести.

Ответ: в.

Задание 30. Какие факторы влияют на изменение химического состава рыбы?

1. Химический состав рыбы зависит от возраста, времени года, содержания кормов в водоемах, площади посадки.

2. Химический состав рыбы зависит от возраста, времени года.

3. Химический состав рыбы зависит от содержания кормов в водоемах, площади посадки.

4. Химический состав рыбы зависит от возраста, площади посадки.

Ответ: 1.

Задание 31. Этапы развития гипотезы.

Задание 32. Требования, предъявляемые к новой теории.

Задание 33. Понятие системы в основе структурного анализа.

Задание 34. Классификация проблем.

Задание 35. Методология для решения структурируемых проблем.

Задание 36. Технология применения системного анализа к решению сложных задач.

Задание 37. Этапы процедуры принятия решений.

Задание 38. Этапы формулировки проблемы.

Задание 39. Выбор темы исследования.

Задание 40. Отраслевые, межотраслевые и глобальные проблемы.

Задание 41. Понятие и классификация научных тем.

Задание 42. Понятие о технохимическом контроле.

Задание 43. Виды технохимического контроля.

Задание 44. Какие помещения должны входить в состав заводской лаборатории?

Задание 45. Какие требования предъявляются к организации, устройству и оснащению лаборатории?

Задание 46. Что такое аккредитованная лаборатория.

- Задание 47. Каковы основные составляющие программы производственного контроля?
- Задание 48. Какие факторы влияют на эффективность работы лаборатории по контролю и обеспечению качества выпускаемой продукции?
- Задание 49. Правила отбора проб и подготовка их к анализу.
- Задание 50. Основные правила проведения органолептической оценки.
- Задание 51. Виды дегустаций.
- Задание 52. Дайте определение автоматике.
- Задание 53. Дайте определение автоматизации производственного процесса.
- Задание 54. В чем различие между механизацией процесса и автоматизацией?
- Задание 55. В чем сущность принципа завершенности автоматизации?
- Задание 56. В чем сущность принципа малооперационной технологии?
- Задание 57. Какие бывают автоматизированные производства по видам компоновки оборудования?
- Задание 58. Какие бывают автоматизированные производства по видам промежуточного транспорта?
- Задание 59. Принципы построения автоматизированных производств.
- Задание 60. Классификация объектов и систем автоматизации.

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Задание 1. Общее управление технологическим процессом и его изменение в случае необходимости осуществляются

1. автоматическими измерительными машинами;
2. дистанционно управляемыми интеллектуальными приводами;
3. промышленными роботами;
4. программно-техническим компьютерным комплексом.

Ответ: 4.

Задание 2. Непосредственное управление технологическим оборудованием осуществляют

1. автоматизированные рабочие места;
2. программируемые контроллеры;
3. клиентские компьютеры;
4. встраиваемые панельные компьютеры.

Ответ: 2.

Задание 3. К электрическим сигналам в системах контроля и управления относят

1. фотоны;
2. постоянный ток, напряжение, потенциал, заряд;
3. переменный ток, радиоволны;
4. все из предложенных.

Ответ: 2.

Задание 4. Непрерывный сигнал, который в определенном диапазоне может приобретать бесконечное число состояний называют

1. знаковый сигнал;
2. цифровой сигнал;
3. аналоговый сигнал;
4. наблюдаемый сигнал.

Ответ: 3.

Задание 5. Для регулирования объектов, обладающих большим переходным запаздыванием, а также в тех случаях, когда нагрузка в объектах регулирования изменяется часто и быстро применяют.

1. И-регуляторы;
2. ПИ-регуляторы;
3. ПД и ПИД регуляторы;
4. П-регуляторы.

Ответ: 3.

Задание 6. Учение – это:

- а - научное утверждение, сформулированная мысль;
- б - система теоретических взглядов, объединенных научной идеей (научными идеями);
- в - новое интуитивное объяснение события или явления; - определяющее стержневое положение в теории;
- г - совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности.

Ответ: б.

Задание 7. Идея - это:

- а - научное утверждение, сформулированная мысль;
- б - система теоретических взглядов, объединенных научной идеей (научными идеями);
- в - новое интуитивное объяснение события или явления; - определяющее стержневое положение в теории;
- г - совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности.

Ответ: в.

Задание 8. Концепция – это:

- а - научное утверждение, сформулированная мысль;
- б - система теоретических взглядов, объединенных научной идеей (научными идеями);
- в - новое интуитивное объяснение события или явления; - определяющее стержневое положение в теории;
- г - совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности.

Ответ: б.

Задание 9. При выборе темы научного исследования новизна должна быть:

- а- инженерной,
- б- научной
- в- литературной

Ответ: б.

Задание 10. Какие действия совершает магистрант при выполнении научно-исследовательской работы на этапе моделирования:

- а- математизация модели
- б- подбор и составление библиографических списков отечественной и зарубежной литературы
- в- составление доклада

Ответ: а.

Задание 11. Сфера исследований научного коллектива, посвященных решению каких-либо крупных, фундаментальных теоретических и экспериментальных задач в определенной отрасли науки – это...

- 1) научная школа;
- 2) научное направление;
- 3) научный вопрос;
- 4) научная тема;
- 5) научный подход.

Ответ: 2.

Задание 12. Совокупность подходов, приемов, способов решения различных практических и познавательных проблем – это...

- 1) методика;
- 2) развитие;
- 3) навык;
- 4) механизм;
- 5) процесс.

Ответ: 1.

Задание 13. Грант – это...

- 1) средства, передаваемые фондом для выполнения конкретной работы;
- 2) сумма денег;
- 3) письменное обращение к грантодателю;
- 4) безвозмездно передаваемые финансы;
- 5) возмездно передаваемые финансы.

Ответ: 4.

Задание 14. Динамические и статистические методы познания относятся к методам:

- 1) общенаучным;
- 2) частнонаучным;
- 3) всеобщим;
- 4) теоретическим;
- 5) метафизическим.

Ответ: 1.

Задание 15. Выбор темы исследования определяется...

- 1) актуальностью;
- 2) отражением темы в литературе;
- 3) интересами исследователя.

Ответ: 1.

Задание 16. Формулировка цели исследования предполагает ответ на вопрос:

- 1) что исследуется?
- 2) для чего исследуется?
- 3) кем исследуется?

Ответ: 2.

Задание 17. Задачи представляют собой этапы работы

- 1) по достижению поставленной цели;
- 2) дополняющие цель;
- 3) для дальнейших изысканий.

Ответ: 1.

Задание 18. Как соотносятся объект и предмет исследования:

- 1) не связаны друг с другом;
- 2) объект содержит в себе предмет исследования;
- 3) объект входит в состав предмета исследования.

Ответ: 2.

Задание 19. Метод исследования, который предполагает организацию ситуации исследования и позволяет её контролировать:

- 1) Наблюдение;
- 2) Эксперимент;
- 3) Анкетирование.

Ответ: 2.

Задание 20. На какие вещества должна приходиться основная калорийность при разработке низкокалорийного функционального продукта?

- а) на белки;
- б) на углеводы;
- в) на жиры;
- г) не важно.

Ответ: а.

Задание 21. На что должен влиять выбор физико-химической формы обогащающей добавки?

- а) на максимальную хранимоспособность;
- б) на инновационность упаковки;
- в) на совместимость с изначальным продуктом.

Ответ: в.

Задание 22. Получение функционального пищевого продукта со сниженным количеством вредных компонентов, это:

- а) обогащение недостаточными микронутриентами;
- б) снижение общего содержания жиров и сахара.

Ответ: б.

Задание 23. Функциональные продукты, это:

- а) продукты массового употребления;
- б) продукты лечебного питания;
- в) продукты диетического питания;
- г) специализированные продукты.

Ответ: а.

Задание 24. Постулат: «пища усваивается как самим организмом, так и населяющими его бактериями» относится к:

- а) к теории сбалансированного питания;
- б) к теории холистического питания;
- в) к теории рационального питания;
- г) к теории адекватного питания.

Ответ: г.

Задание 25. По теоретической энергетической ценности, какие вещества наиболее энергоемки?

- а) белки;
- б) жиры;
- в) углеводы.

Ответ: б.

Задание 26. Пищевые волокна как альгинаты, инулин, камеди, каррагинан относятся:

- а) к бесструктурным полисахаридам растений;
- б) к структурным компонентам растений;
- в) к структурным компонентам животных тканей.

Ответ: а.

Задание 27. Концепция «дифференцированного питания» относится:

- а) к альтернативным теориям питания;
- б) к основным теориям и концепциям питания.

Ответ: а.

Задание 28. Какие из перечисленных красителей относят к натуральным?

- а) каротиноиды;
- б) тартразин желтый;
- в) индигокармин;
- г) азорубин.

Ответ: а.

Задание 29. Кодирование пищевых функциональных ингредиентов:

- а) класс, группа, подгруппа;
- б) группа, класс, категория;
- в) класс, подкласс, группа, подгруппа.

Ответ: а.

Задание 30. Назовите основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования:

- а. производительность;
- б. геометрические;
- в. скорость работы обслуживающего персонала;
- г. технические условия.

Ответ: а.

Задание 31. Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Задание 32. Дайте определение объекта управления.

Задание 33. Дайте определение технологического параметра.

Задание 34. Что такое управление объектом?

Задание 35. Назовите виды воздействий на объект управления.

Задание 36. Чем отличается автоматизированный процесс от автоматического?

Задание 37. Что такое уровень автоматизации производства?

Задание 38. Что называется функциональной схемой и из чего она состоит?

Задание 39. В чем отличие сигнала от физической величины?

Задание 40. В чем суть принципа разомкнутого управления?

Задание 41. Дайте определение ТАУ.

Задание 42. Дайте определение САУ.

Задание 43. Дайте определение термину «наука».

Задание 44. Приведите примеры источников научной информации.

Задание 45. Дайте определение научной методологии.

- Задание 46. Перечислите отличительные черты научного исследования.
- Задание 47. Дедукция это – ...
- Задание 48. Перечислите нормы научной этики, регулирующие научную деятельность, отношения между коллегами, публикацию результатов.
- Задание 49. Укажите требования, которым должна удовлетворять информация, помещенная в раздел «Методы исследований» научной статьи.
- Задание 50. Укажите структуру и правила оформления НИР.
- Задание 51. Хроматография, принцип и последовательность выполнения исследований данным методом.
- Задание 52. Приведите примеры использования метода рефрактометрии в пищевой промышленности.
- Задание 53. Какие ингредиенты используются в первую очередь для обогащения продуктов питания?
- Задание 54. Какие факторы учитываются при выборе конкретного функционального ингредиента?
- Задание 55. Каким образом должно влиять на потребительские свойства продуктов питания введение функционального ингредиента?
- Задание 56. Что является целью медико-биологической оценки вновь разработанных продуктов?
- Задание 57. В чем заключается обогащение продуктов нутриентами в процессе его производства?
- Задание 58. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам питания.
- Задание 59. Перечислите и поясните основные принципы пищевой комбинаторики.
- Задание 60. Принципы определения направленности комбинированного продукта, характеризующейся определенной пищевой и биологической ценностью.

ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Задание 1. Прикладные науки используют знания полученные в:

- а- фундаментальных исследованиях;
- б- поисковых опытах в- в научных разработках.

Ответ: а.

Задание 2. Анализ - это метод познания, который позволяет:

- а- разделить предметы исследования на составные части;
- б- осуществлять соединение отдельных частей или сторон предмета в единое целое;
- в- отвлечься от реальных границ человеческих возможностей.

Ответ: а.

Задание 3. Научная работа факультета учебных заведений организуется и проводится в соответствии:

- а- с планами работы на учебный год;
- б- личными пожеланиями магистранта ;
- в- личными пожеланиями научного руководителя.

Ответ: а.

Задание 4. Пассивный эксперимент может быть:

- а- только однофакторным;
- б- только многофакторным;
- в- одно и многофакторным.

Ответ: б.

Задание 5. Выводы научной работы должны отражать:

- а- только положительные результаты;
- б- только отрицательные результаты;
- в- и положительные и отрицательные результаты.

Ответ: в.

Задание 6. Можно ли одно и тоже понятие называть по - разному?

- а- да
- б- нет
- в- не имеет значения

Ответ:

Задание 7. Прикладные научные исследования - это исследования, направленные преимущественно на:

- а- применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
- б- применение уже известных знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач;
- в- применение полученных знаний в теоретических исследованиях.

Ответ: б.

Задание 8. Техника исследования это:

- а- Совокупность специальных приемов для использования того или иного метода;
- б- Определенная последовательность действий, способ организации исследования;
- в- Это совокупность способов и приемов познания;
- г- Учение о научном методе познания.

Ответ: а.

Задание 9. Методика исследования это:

- а- совокупность специальных приемов для использования того или иного метода;
- б- Определенная последовательность действий, способ организации исследования;
- в- Совокупность способов и приемов познания.

Ответ: в.

Задание 10. Процедура исследования это:

- а- Совокупность специальных приемов для использования того или иного метода;
- б- Определенная последовательность действий, способ организации исследования;
- в- Совокупность способов и приемов познания;
- г- Учение о научном методе познания.

Ответ: б.

Задание 11. Методология это:

- а- Совокупность специальных приемов для использования того или иного метода;
- б- Определенная последовательность действий, способ организации исследования;
- в- Совокупность способов и приемов познания;
- г- Учение о научном методе познания.

Ответ: г.

Задание 12. Интеллектуальная собственность...

- 1) исключительное право на результаты творения человеческого разума, его интеллекта;
- 2) государственное право на результаты изобретательской деятельности;

3) исключительной право на результаты предпринимательской деятельности.

Ответ: 1.

Задание 13. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности осуществляется...

- 1) Патентным законом;
- 2) законом «Об охране авторских и смежных прав» и др.;
- 3) Гражданским кодексом РФ.

Ответ: 3.

Задание 14. Что является объектами интеллектуальной собственности?

- 1) литературные, художественные произведения, научные открытия
- 2) законы, судебные решения;
- 3) произведения народного творчества;
- 4) пресечение недобросовестной конкуренции.

Ответ: 1.

Задание 15. Способность получать, хранить, преобразовывать и выдавать информацию, вырабатывать новые знания, принимать решения, формулировать цели, оценивать ситуации, возникающие в окружающем мире — это...

- 1) дедукция;
- 2) интеллект;
- 3) слух.

Ответ: 2.

Задание 16. Единственным неиссякаемым ресурсом человечества является:

- 1) интеллектуальный потенциал;
- 2) деньги;
- 3) оптимизм.

Ответ: 1.

Задание 17. Укажите, что из перечисленного ниже является объектами изобретения?

- 1) устройство, способ, вещество, товарный знак;
- 2) применение известного устройства, способа, вещества по определенному назначению, художественно-конструкторское решение промышленного изделия;
- 3) устройство, способ, вещество, а также применение известного устройства, способа, вещества по определенному назначению.

Ответ: 3.

Задание 18. Патент на изобретение – это документ:

- 1) удостоверяющий: приоритет изобретения, авторство и исключительное право на изобретение;
- 2) удостоверяющий: приоритет изобретения и авторство;
- 3) удостоверяющий: приоритет изобретения и исключительное право на изобретение.

Ответ: 1.

Задание 19. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности осуществляется...

- 1) Патентным законом;
- 2) законом «Об охране авторских и смежных прав» и др.;
- 3) Гражданским кодексом РФ.

Ответ: 3

Задание 20. Что подтверждает права автора на изобретение?

- 1) сертификат;
- 2) патент;
- 3) удостоверение;
- 4) лицензия.

Ответ: 2.

Задание 21. Биологически активные добавки (БАД) – это:

- а) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;
- б) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов

Ответ: б.

Задание 22. Установите соответствие веществами и их определением:

- 1) пробиотики;
- 2) пребиотики;
- 3) синбиотики;
- а) физиологически функциональные пищевые ингредиенты, обладающие свойством взаимного усиливающего воздействия на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека;
- б) живые микроорганизмы, приносящие пользу хозяину при введении в адекватных количествах;
- в) вещества, которые не всасываются в желудочно-кишечном тракте и стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике.

Ответ: 1-б; 2-в; 3-а.

Задание 23. Функциональный пищевой ингредиент или продукт, представляющий собой комбинацию пробиотика и пребиотика, оказывающий синергический эффект на физиологические функции и метаболические процессы в организме человека, называется:

- А. Синбиотик
- В. Пищевой добавкой
- С. Продукт функционального питания
- Д. Биологически активной добавкой
- Е. Продукт лечебно-профилактического питания

Ответ: А.

Задание 24. Какое основное назначение препаратов пробиотиков:

- А) лечение острых инфекционных заболеваний;
- Б) коррекции микробиоты кишечника;
- В) для усиления иммунитета;
- Г) для получения противомикробных соединений.

Ответ: Б.

Задание 25. Живые микроорганизмы и вещества микробного или иного происхождения, оказывающие при естественном способе введения благоприятные эффекты на физиологические функции, биохимические и поведенческие реакции организма хозяина через оптимизацию его микрорасположения, называются:

- А) вакцины;
- Б) пребиотики;
- В) пробиотики;
- Г) синбиотики;
- Д) пищевые добавки.

Ответ: В

Задание 26. Пищевые волокна как альгинаты, инулин, камеди, каррагинан относятся:

- а) к бесструктурным полисахаридам растений;
- б) к структурным компонентам растений;
- в) к структурным компонентам животных тканей.

Ответ: а.

Задание 27. Бифидобактерии и другие молочнокислые бактерии относятся:

- а) к олигосахаридам;
- б) к пребиотикам;
- в) к пробиотикам;
- г) к симбиотикам.

Ответ: в.

Задание 28. Концепция «дифференцированного питания» относится:

- а) к альтернативным теориям питания;
- б) к основным теориям и концепциям питания.

Ответ: а.

Задание 29. Понятие группы веществ «атомовитов» характеризует:

- а) наличие молекулярного азота и кислорода;
- б) наличие различных групп белков;
- в) наличие различных групп макро-и микроэлементов.

Ответ: в.

Задание 30. На что должен влиять выбор физико-химической формы обогащающей добавки?

- б) на максимальную хранимоспособность;
- б) на инновационность упаковки;
- в) на совместимость с изначальным продуктом.

Ответ: в.

Задание 31. Цель и задачи статистических методов обработки экспериментальных данных.

Задание 32. Понятие о выборочной и генеральной совокупности.

Задание 33. Свойства средней арифметической.

Задание 34. Показатели изменчивости количественных признаков

Задание 35. Нормальное распределение объектов совокупности.

Задание 36. Биномиальное распределение объектов, распределение Пуассона.

Задание 37. Асимметричное распределение.

Задание 38. Практическое применение показателей разнообразия признаков для контроля качества в пищевой промышленности.

Задание 39. Вычисление стандартных ошибок статистических параметров.

Задание 40. Свойства коэффициента корреляции.

Задание 41. Методы измерения связи между признаками.

Задание 42. Вычисление коэффициента корреляции Пирсона

Задание 43. Дайте определение «актуальность исследования».

- Задание 44. Перечислите теоретические методы исследования.
- Задание 45. Дайте определение научно-технической информации.
- Задание 46. По каким показателям определяют гигиеническую безопасность новых источников сырья и готовых пищевых продуктов функционального назначения.
- Задание 47. Использование пищевых и вкусоароматических добавок при разработке продукции функционального назначения.
- Задание 48. Принципы определения направленности комбинированного продукта, характеризующейся определенной пищевой и биологической ценностью.
- Задание 49. В чем заключается функциональная роль БАД для организма человека?
- Задание 50. Перечислите основные требования к перечню информации, выносимой на маркировку БАД.
- Задание 51. Основное содержание современной теории адекватного питания.
- Задание 52. Методология науки о питании.
- Задание 53. Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований.
- Задание 54. Что представляет собой метод социологического опроса.
- Задание 55. Расскажите о лечебно-профилактическом питании и о рационах лечебно-профилактического питания?
- Задание 56. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания?
- Задание 57. В чем отличие практической усвояемости от теоретической усвояемости?
- Задание 58. Что такое рацион питания?
- Задание 59. К чему приводит избыточное потребление витаминов?
- Задание 60. Как влияют пищевые волокна на усвояемость пищи?

ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

Задание 1. Программа учебной дисциплины включает структурные элементы (множественный выбор):

1. паспорт программы;
2. условия реализации;
3. структура и примерное содержание;
4. контроль и оценка результатов освоения.

Ответ: 2, 3, 4.

Задание 2. Виды программ (множественный выбор):

1. радиальная;
2. ступенчатая;
3. рабочая программа;
4. авторская программа.

Ответ: 3, 4.

Задание 3. Принципы разработки содержания программ дисциплин (множественный выбор):

1. наглядности;
2. доступности;
3. современности;
4. всесторонности;
5. систематичности;
6. универсальности;

7. преемственности;
 8. перспективности.
- Ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

Задание 4. Основные компоненты педагогического процесса: (множественный выбор):

1. Целевой;
2. Личностный;
3. Федеральный;
4. Содержательный;
5. Дидактические условия;
6. Оценочно-результативный;
7. Контрольно-регулирующий;
8. Операционно-деятельностный.

Ответ: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8.

Задание 5. Основные нормативные документы, отражающие содержание подготовки специалистов СПО (множественный выбор):

1. Учебный план;
2. Профессиограмма;
3. Программа учебного предмета;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт.

Ответ: 1, 3, 4.

Установите правильную последовательность.

Задание 6. Этапы разработки программы производственного обучения:

1. Построение системы производственного обучения;
2. Анализ содержания профессиональной деятельности рабочего;
3. Анализ квалификационной характеристики;
4. Анализ тарифно-квалификационной характеристики;
5. Выделение наиболее характерных единиц труда рабочего;
6. Выбор учебной единицы системы ПО.

Ответ:.....

Задание 7. Основные структурные компоненты Федерального государственного образовательного стандарта (множественный выбор):

1. Требования к структуре ОПОП;
2. Требования к условиям реализации ОПОП;
3. Требования к результатам освоения ОПОП;
4. Характеристика подготовки по профессии;
5. Требования к оцениванию качества освоения ОПОП;
6. Характеристика профессиональной деятельности выпускников;
7. Сводные данные по бюджету времени.

Ответ: 1, 2, 3, 5, 7.

Установите правильную последовательность

Задание 8. Циклы дисциплин учебного плана:

3. Общетехнический и отраслевой
1. Гуманитарный;
 2. Естественнонаучный;
 3. Общетехнический и отраслевой;
 4. Профессиональный.

Ответ: 1, 2, 4.

Задание 9. Структура учебных планов подготовки квалифицированных рабочих в системе начального профессионального образования по циклам дисциплин (множественный выбор):

1. Сводные данные по бюджету времени;
2. План учебного процесса;
3. Перечень кабинетов, лабораторий и др.;
4. Пояснительная записка.

Ответ:

Задание 10. Методы, средства, с помощью которых педагог воздействует на обучаемых, – это _____ обучения.

1. технология;
2. принципы;
3. способы;
4. стратегия.

Ответ: 1.

Задание 11. Деятельность преподавателя по передаче знаний, навыков, умений, жизненного опыта – это:

1. преподавание;
2. воспитание;
3. технология обучения;
4. воздействие.

Ответ: 3.

Задание 12. Способ взаимодействия обучающего и обучаемого, при помощи которого достигается овладение обучаемым знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной профессиональной деятельности, – это _____ обучения.

1. метод;
2. технология;
3. стратегия;
4. тактика.

Ответ: 1.

Задание 13. Структурированное, последовательное, ясное изложение основных понятий, законов и принципов предмета – это _____ обучение.

1. непосредственное;
2. активное;
3. самостоятельное;
4. пассивное.

Ответ: 2.

Задание 14. Форма учебного занятия, основу которого составляет систематическое, последовательное устное изложение преподавателем учебного материала, как правило, теоретического характера, – это:

1. лекция;
2. семинар;
3. коллоквиум;
4. зачет.

Ответ: 1.

Задание 15. Монологичное изложение преподавателем учебного материала – это лекция

- 1. информационная;
- 2. вводная;
- 3. обзорная;
- 4. проблемная.

Ответ: 1.

Задание 16. Лекция, в которой раскрываются предмет и методы научной дисциплины, ее структура, связь с другими науками и практикой, цели и методы изучения дисциплины, формы контроля за качеством изучения, – это лекция:

- 1. информационная;
- 2. вводная;
- 3. обзорная;
- 4. проблемная.

Ответ: 2.

Задание 17. Краткое изложение преподавателем основного содержания разделов научной дисциплины, узловых взаимосвязанных проблем, хода и итогов дискуссий по теоретическим вопросам изучаемой науки – это лекция:

- 1. информационная;
- 2. вводная;
- 3. обзорная;
- 4. проблемная.

Ответ: 3.

Задание 18. Форма лекционных занятий, построенная на последовательной постановке основных проблем темы, выявлении и обосновании путей их решения, – это лекция:

- 1. информационная;
- 2. вводная;
- 3. обзорная;
- 4. проблемная.

Ответ: 4.

Задание 19. Постановка преподавателем сложных вопросов в ходе устного изложения материала и организация коллективного поиска ответов на них происходит на:

- 1. лекции-дискуссии;
- 2. лекции-беседе;
- 3. лекции-консультации;
- 4. семинар.

Ответ: 1.

Задание 20. Изложение учебного материала с вовлечением студентов в двусторонний обмен мнениями – это:

- 1. обзорная лекция;
- 2. лекция-беседа;
- 3. лекция-консультация;
- 4. семинар.

Ответ: 2.

Задание 21. Лекция, построенная в форме ответов на вопросы студентов в развернутой форме – это:

1. лекция-дискуссия;
2. лекция-беседа;
3. лекция-консультация;
4. лекция проблемная.

Ответ: 3.

Задание 22. Способ познания, который позволяет участвовать в схематическом представлении реальных жизненных ситуаций, – это:

1. моделирование;
2. метод примера;
3. «мозговой штурм»;
4. метод «Конспектирование».

Ответ: 1.

Задание 23. Групповое практическое занятие под руководством преподавателя, которое обеспечивает создание личных образовательных продуктов, - это:

1. семинар;
2. коллоквиум;
3. лекция-консультация;
4. зачет.

Ответ: 1, 2.

Задание 24. Способ проверки знаний, умений и навыков студентов, проводимый в устной или письменной форме с выставлением отметки "зачтено", "не зачтено" или дифференцированной оценки, - это:

1. семинар;
2. коллоквиум;
3. зачет;
4. экзамен.

Ответ: 3.

Задание 25. Проверка знаний студента по части курса или полному курсу изучаемой дисциплины с выставлением дифференцированной оценки – это:

1. семинар;
2. коллоквиум;
3. зачет;
4. экзамен.

Ответ: 4.

Задание 26. Результат процесса познания действительности, усвоения информации по предмету определенной науки – это:

1. знание;
2. навык;
3. умение;
4. зачет.

Ответ: 1.

Задание 27. Способность выполнять целенаправленные действия при решении типовых задач в экономике, производственной или иной деятельности – это:

1. знание;

2. навык;
3. умение;
4. коллоквиум.

Ответ: 3.

Задание 28. Доведенные до автоматизма способности решать тот или иной вид задач, освоенный способ выполнения действий – это:

1. знание;
2. навык;
3. умение;
4. убеждение.

Ответ: 2.

Задание 29. Метод приобретения студентом знаний, умений и навыков без или с минимальной помощью преподавателя – это:

1. самостоятельная работа;
2. практическое занятие;
3. коллоквиум;
4. лабораторная работа.

Ответ: 1.

Задание 30. Форма итоговой проверки знаний и исследовательских способностей студента при окончании учебного заведения – это:

1. контрольная работа;
2. курсовая работа;
3. дипломная работа;
4. экзамен.

Ответ: 3.

Задание 31. Квалификационный экзамен – это...

Задание 32. К особенностям организации получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья относят:

Задание 33. Управление системой образования включает в себя:

Задание 34. Особенности финансового обеспечения реализации образовательных программ?

Задание 35. Что понимается под содержанием образования?

Задание 36. Какие факторы оказывают влияние на содержание образования?

Задание 37. Что такое учебный план, его содержание?

Задание 38. Что определяет Федеральный государственный образовательный стандарт?

Задание 39. Перечислите основные циклы и разделы учебного плана и их назначение.

Задание 40. Принципы составления учебного плана.

Задание 41. Что такое профессия, специальность и квалификация?

Задание 42. Как взаимосвязаны между собой основные компоненты обучения: цель, содержание, методы, формы и средства обучения?

Задание 43. Основные этапы в подготовке преподавателя к занятиям.

Задание 44. В чем заключается личная подготовка преподавателя к занятиям?

Задание 45. Цель перспективно-тематического планирования.

Задание 46. Какими соображениями пользуется преподаватель при распределении учебного материала по отдельным урокам?

Задание 47. Дайте определение понятию «метод обучения».

Задание 48. Какие группы методов вы знаете?

Задание 49. Что такое методический прием?

- Задание 50. Назовите основные психолого-педагогические факторы, определяющие выбор методов и форм обучения.
- Задание 51. Дайте характеристику применяемых уроков.
- Задание 52. Поясните понятие «тема урока».
- Задание 53. Цели и задачи урока.
- Задание 54. Три этапа подготовки преподавателя к занятиям.
- Задание 55. Деление учебного материала по функциональному назначению.
- Задание 56. Деление учебного материала по общности элементов содержания.
- Задание 57. Раскройте возможности содержания темы по решению воспитательных и развивающих задач.
- Задание 58. Какова роль межпредметных связей в активизации познавательной деятельности обучающихся?
- Задание 59. Какими критериями необходимо руководствоваться при выборе методов обучения?
- Задание 60. Какие меры можно рекомендовать для повышения эффективности домашней учебной работы обучающихся?

**ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых
продуктов питания животного происхождения на автоматизированных
технологических линиях**

Задание 1. Пояснительная записка включает:

- А. технологические и экономические расчеты;
- Б. технологические, архитектурно-строительные, экономические расчеты;
- В. расчёт предстоящих доходов и расходов на выполнение каких-либо работ.

Ответ: Б.

Задание 2. На сколько основных групп, согласно функциональному признаку предложенному в свое время профессором Пелеевым А.И., все технологическое оборудование мясокомбинатов, делится на:

- А. подъемно-транспортное; разделки, дозирования, формования и тепловое;
- Б. простые рабочие машины, полуавтоматы, автоматы;
- В. подъемно-транспортное; оборудование для разделки скота и птицы, механообработки мяса и мойки мясопродуктов, разделки, дозирования и формования, тепловой и диффузионной обработки мяса и мясопродуктов; оборудование консервных заводов.

Ответ: В.

Задание 3. Автоматизация технологического процесса это:

- А. совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы или систем, позволяющих осуществлять управление самим технологическим процессом без непосредственного участия человека, либо оставления за человеком права принятия наиболее ответственных решений;
- Б. машины с числовым управлением (NC), роботы;
- В. гибкие производственные системы (FMS), системы компьютерного интегрирования (CIM).

Ответ: А.

Задание 4. Типы автоматизации производства:

- А. машины с числовым управлением (NC), роботы;
- Б. машины с числовым управлением (NC), роботы, информационные технологии (IT), применение систем автоматизированного проектирования, гибкие производственные системы (FMS), системы компьютерного интегрирования (CIM);

В. системы автоматизированного проектирования (CAD/CAM/CAE).

Ответ: Б.

Задание 5. Компьютерное интегрирование направлено на выполнение каких функций производственного комплекса:

А. проектирование, планирование и подготовительные действия перед производством продукции; управление работой участков и цехов, где изготавливается продукция; управление складами, транспортными системами; обеспечение качества продукции; контроль за работой системы сбыта; управление по части финансирования;

Б. позволяют анализировать показатели эффективности производственной деятельности, отслеживать их изменения;

В. помогают избежать простоев и максимально эффективно использовать рабочее время.

Ответ: А.

Задание 6. Проектирование представляет собой:

А. это система расчетов создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства;

Б. взаимоувязанный комплекс работ, итогом выполнения которых является техническая документация, используемая при строительстве или реконструкции зданий и сооружений. Проектирование - промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в практику;

В. Состав, порядок разработки, согласования и утверждения проектно-сметной документации на строительство предприятия, зданий.

Ответ: Б.

Задание 7. Проекты различают:

А. типовые, индивидуальные, для экспериментального строительства, а также для реконструкции существующих предприятий

Б. типовые, а также для реконструкции существующих предприятий

В. проекты, предназначенные для многократного использования в строительстве и для одноразового строительства предприятий

Ответ: А.

Задание 8. Сетка колонн это?

А. Это произведение ширины пролета на шаг колонн средних рядов в метрах. Например, 6х6; 6х12; 12х24;

Б. Это часть здания, ограниченная двумя смежными рядами колонн;

В. Это расстояние между двумя смежными продольными разбивочными осями, проходящими через колонны.

Ответ: А.

Задание 9. Основной порок живой товарной рыбы и какие факторы вызывают снулость рыбы?

1. основной порок живой товарной рыбы –снулость, причиной снулости могут быть неправильный кислородный режим, интенсивная мускульная деятельность и болезни (набухают и обесцвечиваются жабры, вздувается брюшко, набухает мясо, масса увеличивается на 10 %).

2. основной порок живой товарной рыбы –снулость, вследствие воздействия ферментов.

3. Основной порок живой товарной рыбы –снулость, этому пороку подвержены жирные рыбы. От степени жирности зависит и стойкость запаха нефтепродуктов. Возникает вследствие загрязнения водоемов.

Ответ: 1

Задание 10. Проект состоит:

- А. пояснительной записки и расчетов;
- Б. пояснительной записки и графической части;
- В. из текстовых материалов (пояснительной записки, расчетов), чертежей и сметной документации.

Ответ: В.

Задание 11. Проектная документация это:

- А. система расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность его строительства;
- Б. ведомственные нормы технологического проектирования предприятий общественного питания;
- В. пояснительная записка с кратким изложением содержания проекта, сопоставление вариантов и данных об очередности строительства.

Ответ: А.

Задание 12. Какие основные этапы включает разработка проектной документации:

- А. экономический и технический;
- Б. архитектурно-строительный, технологический;
- В. предпроектный, проектный и послепроектный.

Ответ: В.

Задание 13. Сметная документация это:

- А. расчёт (план) предстоящих доходов и расходов на выполнение каких-либо работ (проектных, строительных, отделочных, ремонтных и т. п.);
- Б. технологические, архитектурно-строительные, экономические расчеты;
- В. экономические расчеты.

Ответ: А.

Задание 14. Пищевая продукция диетического лечебного питания это:

- А. специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
- Б. жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
- В. пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот.

Ответ: А

Задание 15. Пищевая продукция для питания спортсменов это:

- А. функциональные пищевые продукты с повышенным содержанием эссенциальных (незаменимых) биологически активных составляющих пищи, необходимых для питания спортсменов;
- Б. специализированные продукты питания с учетом анатомо-физиологических особенностей организма спортсмена;
- В. специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам.

Ответ: В.

Задание 16. Свиной огушают током промышленной частоты, напряжением Вольт:

а-200-240

б-70-120

в-120-200

г-65-100

Ответ: 2-г

Задание 17. Назовите расположение толкающего пальца на конвейере ГК-1

а-сбоку

б-сверху

в-снизу

Ответ: 3-а

Задание 18. Молоко, подвергнутое тепловой обработке при определенных температурных режимах и затем охлажденное, называется:

а) нормализованным;

б) гомогенизированным;

в) пастеризованным;

Ответ: в.

Задание 19. Белковое молоко отличается от обычного пастеризованного молока повышенным содержанием:

а) жира;

б) СОМО;

в) СОМО и жира.

Ответ: б.

Задание 20. При недостаточной эффективности гомогенизации наблюдается:

а) заметный отстой жира;

б) хлопьевидная консистенция;

в) загустевание.

Ответ: а.

Задание 21. Область применения системы менеджмента качества с учетом ГОСТ Р ИСО 9001- 2015 должна быть доступна и поддерживаться как документированная информация, описывающая продукцию и услуги, охваченные системой менеджмента качества

а) Да;

б) Нет.

Ответ: а.

Задание 22. Все измерительное оборудование с учетом ГОСТ Р ИСО 9001-2015 должно быть:

а) калибровано;

б) поверено;

в) сертифицировано;

г) идентифицировано.

Ответ: г.

Задание 23. Система ХАССП это:

а) система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;

- б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- в) стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- г) система отсутствия рисков.

Ответ: б.

Задание 24. Критическая контрольная точка это:

- а) место проведения контроля в технологическом процессе;
- б) место контроля опасного фактора;
- в) место нахождения продукта.
- г) этап предварительных мероприятий

Ответ: б.

Задание 25. Мониторинг это:

- а) контроль за технологическим процессом;
- б) система наблюдений за критическими контрольными точками;
- в) контроль качества готовой продукции.
- г) совокупность всех контрольных точек

Ответ: б.

Задание 26. Качество – это...

- 1. степень соответствия присущих характеристик цене;
- 2. полученные характеристики продукции;
- 3. степень соответствия совокупности присущих характеристик объекта требованиям.

Ответ: 3.

Задание 27. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

- 1. 12;
- 2. 4;
- 3. 10;
- 4. 7.

Ответ: 4.

Задание 28. Условия, в которых находится объект, когда действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями:

- 1. качество;
- 2. риск-менеджмент;
- 3. идеальные условия производства продукции;
- 4. безопасность.

Ответ: 4.

Задание 29. На соответствие требованиям какого стандарта, организации выдается сертификат соответствия СМК:

- 1. ИСО 9001:2008 и ИСО 9004:2000;
- 2. ИСО 9001:2015;
- 3. ИСО 9000:2005.

Ответ: 2.

Задание 30. Малоопасные вещества - это вещества, имеющие ПДК ...

- 1. менее 0,1 мг/м³;

- 2. 0,1-1 мг/м³;
 - 3. 1,1-10 мг/м³;
 - 4. более 10 мг/м³;
- Ответ: 4.

Задание 31. Принципы расстановки технологического оборудования:

Задание 32. Определите энергетическую ценность мясного продукта, если содержание белка - 16 %, жира - 23 %, углеводов - 0,9 %.

Задание 33. Реконструкция предприятия: задачи, основные направления?

Задание 34. Методика расчета и подбора технологического оборудования?

Задание 35. Функциональные пищевые продукты это:

Задание 36. Каким образом обеспечивается вовлечение всех сотрудников в управление качеством?

Задание 37. Какая информация относительно СМК должна содержаться в должностных инструкциях для сотрудников предприятия?

Задание 38. Распределение и доведение до сведения персонала функций, ответственности и полномочий может выполняться следующим способом...

Задание 39. Назовите причины для актуализации системы ХАССП

Задание 40. Какие документы должны быть разработаны на предприятии при внедрении системы ХАССП?

Задание 41. В чем отличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции от системы ХАССП?

Задание 42. В чем заключается ответственность руководства организации при разработке системы ХАССП?

Задание 43. Условия подготовки скота и птицы к убою.

Задание 44. Способы огула животных, условия и регламентируемые параметры.

Задание 45. Условия и правила обескровливания.

Задание 46. Условия, последовательность этапов съемки шкур и шпарки туш свиней.

Задание 47. Условия и режимные параметры обработки свиных туш

Задание 48. Отличительные особенности технологии творога традиционным и раздельным способами.

Задание 49. Изменения, происходящие при замораживании, закаливании мороженого с компонентами его смеси, как это влияет на его качество.

Задание 50. Технологические операции и их режимы, являющиеся общими для всех продуктов консервирования молока и молочного сырья.

Задание 51. Сущность сквашивания и созревания кисломолочных продуктов.

Задание 52. Роль внутреннего контроля в профилактике рисков.

Задание 53. Оценка производственных рисков.

Задание 54. Виды и классификация аудитов

Задание 55. Этапы проведения технологического аудита в организации.

Задание 56. Верификация – это (определение).

Задание 57. ХАССП – это

Задание 58. Корректирующее действие - это

Задание 59. Гормональные препараты и их влияние на организм человека.

Задание 60. Методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.

ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов

Задание 1. К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относятся:

А. пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, жиры и вещества, сопутствующие жирам, полисахариды, вторичные растительные соединения, пробиотики,

пребиотики, синбиотики;

Б. витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), полиненасыщенные жирные кислоты;

В. растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины, минеральные вещества.

Ответ: А.

Задание 2. Пищевой статус человека это:

А. питание, обеспечивающее нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее профилактике заболеваний;

Б. состояние обеспеченности организма питательными веществами в данный период времени, который определяет работу (функционирование) органов и метаболических систем организма, иными словами это состояние здоровья, сложившееся на фоне конституциональных особенностей организма под воздействием фактического питания;

В. влияние компонентов пищи на метаболизм человека.

Ответ: Б.

Задание 3. Здоровое питание-это:

А. влияние компонентов пищи не только на метаболизм, но и на генетический аппарат человека;

Б. это физиологически адекватное потребностям организма питание, обеспечивающее необходимый уровень обмена веществ;

В. питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний.

Ответ: В.

Задание 4. При выработке топленого молока нормализованную смесь нагревают до температуры:

а) 85-90 °С;

б) 90-95 °С;

в) 95-99 °С.

Ответ: в.

Задание 5. Молоко, подвергнутое тепловой обработке при температуре выше 100 °С, называется:

а) пастеризованное;

б) термизированное;

в) консервированное;

г) стерилизованное.

Ответ: г.

Задание 6. Норма расхода включает:

а) чистый, теоретический расход сырья на выпуск продукции;

б) потери сверх утвержденных норм естественной убыли в производстве;

в) технологические потери;

г) отходы и потери, вызванные несоблюдением установленных технологических режимов.

Ответ: а, в.

Задание 7. Максимально допустимое плановое количество сырья и материалов, используемое для производства единицы продукции установленного качества – это:

а) технологические потери;

б) выход продукции;

в) норма расхода.

Ответ: в.

Задание 8. Регулирование массовой доли жира, сухих веществ, СОМО, влаги в таком соотношении, которое должно быть между ними в готовом продукте в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, называется:

а) гомогенизация;

б) нормализация;

в) сепарирование.

Ответ: б.

Задание 9. Учитывается ли живая масса при определении категории телят:

а) да;

б) нет;

в) только у телят-молочников.

Ответ: в.

Задание 10. Что такое скот для убоя:

а) животные независимо от пола, возраста и упитанности;

б) сельскохозяйственные животные, предназначенные для убоя, независимо от пола, возраста и упитанности;

в) животные, забитые на предприятиях мясной промышленности.

Ответ: б.

Задание 11. Ускорение выведения радиоактивных веществ связано (множественный выбор):

1. с употреблением молочных продуктов;

2. высокобелковой диетой;

3. соблюдением технологии приготовления;

4. употреблением пищевых волокон.

Ответ: 1, 4.

Задание 12. Мышьяк в организме взаимодействует:

1. с SH-группами белков;

2. СО-группами белков;

3. NO-группами белков;

4. СО- и NO-группами белков.

Ответ: 1.

Задание 13. В каких случаях не разрешено введение ПД в продукты питания?

1. когда дозировка ПД соответствует предельным нормам безопасности;

2. если ПД применяют для сокрытия пороков в продукте;

3. когда введение ПД снизит энергетическую ценность продукта.

Ответ: 2.

Задание 14. Метод построения системы управления организацией через применение формализованных, взаимосвязанных и действующих совокупностей видов деятельности, преобразующих входы (стартовые условия) в выходы (промежуточные/конечные результаты).

1. системный метод

2. риск-менеджмент

3. процессный подход

4. концепция

Ответ: 3.

Задание 15. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции:

1. надлежащая производственная практика;
2. ХАССП;
3. система национальной стандартизации;
4. концепция развития индустрии питания.

Ответ: 2.

Задание 16. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

1. 12;
2. 4;
3. 10;
4. 7.

Ответ: 4.

Задание 17. Концепция ХАССП была основана в:

1. Великобритании;
2. России;
3. США;
4. Германии;

Ответ: 3.

Задание 18. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:

1. обязательной сертификации;
2. добровольной сертификации;
3. декларирования соответствия;
4. нет правильного ответа.

Ответ: 2.

Задание 19. Верификация

1. подтверждение, посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. действия, предпринятые для устранения обнаруженного несоответствия;
3. подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены.

Ответ: 1.

Задание 20. Создание продукции – это...

1. процесс производства продукции;
2. процессы, в которых участвуют все работники организации и начинается этот процесс с изучения того, что хочет потребитель;
3. процесс разработки технологии производства новой продукции.

Ответ: 2.

Задание 21. Корректирующее действие – это...

1. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации;
2. действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия;

3. действие, предпринятое для устранения причины несоответствия и предупреждения его повторного возникновения.

Ответ: 3.

Задание 22. Технологический процесс изготовления рыбы горячего копчения (из рыбы-сырца и охлажденной рыбы)?

А) Мойка → Сортировка → Разделка, мойка → Посол → Созревание → Отмочка → Обвязка и нанизывание → Подсушка, копчение при температуре 23-25 °С → Охлаждение, сортировка → Упаковка → Маркирование → Хранение;

В) Приемка и сортировка → мойка → сортировка по длине, массе и качеству → разделка мойка → посол → промывка, обвязка или наколка → Подсушка – 50 –90 °С, проварка – 100 –140 °С, копчение – 80 –120 °С, → Охлаждение, сортировка → упаковка → замораживание → маркирование → хранение;

С) Отмачивание → сортировка по длине, массе и качеству → Посол → промывка, обвязка или наколка → Подсушка – 50 –90 °С, проварка – 100 –140 °С, копчение – 80 –120 °С → Охлаждение, сортировка → упаковка → замораживание → маркирование → хранение;

Д) Отмачивание → сортировка по длине, массе и качеству → Посол → промывка, обвязка или наколка → Подсушка –90-120 °С, копчение – 80 –120 °С → Охлаждение, сортировка → упаковка → замораживание → маркирование → хранение.

Ответ: В.

Задание 23. Условия и продолжительность хранения рыбы горячего копчения с момента изготовления?

А) Упакованную копченую рыбу хранят и реализуют при температуре от + 2 °С до – 2 °С в течение 72 ч с момента окончания технологического процесса. В случае транспортирования на большие расстояния охлажденную рыбу замораживают при температуре (-30°С) и упаковывают. Хранить такую продукцию допускается при температуре –(-18 °С) в течение 30 суток со дня изготовления;

В) Упакованную копченую рыбу хранят и реализуют при температуре от + 2 °С до – 2 °С в течение 30 суток со дня изготовления;

С) Упакованную копченую рыбу хранят и реализуют при температуре от + 2 °С до – 2 °С в течение 48 ч с момента окончания технологического процесса. В случае транспортирования на большие расстояния охлажденную рыбу замораживают при температуре (-30°С) и упаковывают;

Д) Хранить рыбу г/копчения и относительной влажности воздуха при 75 – 80 %.

Ответ: А.

Задание 24. Какие факторы влияют на потери живой рыбы при транспортировке и хранении?

А) Потери при перевозке и хранении живой рыбы складываются из того, что часть ее постепенно погибает, а также за счет потерь массы рыбы при истощении.

В) Потери при перевозке и хранении живой рыбы складываются из того, что часть ее постепенно погибает.

С) Потери при перевозке и хранении живой рыбы складываются за счет потерь массы рыбы при истощении.

Д) Потери при перевозке и хранении живой рыбы складываются из того, что происходит усушка.

Ответ: А.

Задание 25. Что понимают под приловом рыбы, и как используется рыба с большим приловом?

- А) Порок связан с нахождением в пищеварительном аппарате хищной рыбы различных рыб. На качество рыбы сырца данный порок не влияет, но снижает выход товарной разделанной рыбы;
- В) Прилов- это рыба или другие животные, попадающие в улов вместе с основными объектами. Возникает необходимость сортировки рыбы. Большой прилов очень мелкого ерша приводит к снижению качества основного вида рыбы. Рыба с большим приловом используется для приготовления кормовой муки;
- С) Прилов это необходимость сортировки рыбы. Большой прилов очень мелкого ерша приводит к снижению качества основного вида рыбы. Рыба с большим приловом используется для приготовления кормовой муки;
- Д) Порок связан с нахождением в пищеварительном аппарате хищной рыбы различных рыб. Рыба с большим приловом используется для приготовления кормовой муки.
- Ответ: В.

Задание 26. Основные технологические операции при убое и обработке туш свиней без съемки шкуры:

- а-Оглушение, шпарка, отделение головы, ног, извлечение органов, нутровка, клеймение, взвешивание, подача в холодильник;
- б-Подача, оглушение, обескровливание, отделение конечностей, шпарка, снятие щетины, опалка, отделение головы, нутровка, распиловка, на полутушки, обрезка, клеймение, взвешивание и подача в холодильник;
- в-Обескровливание, опаливание, шпарка, разделение на полутуш, обрядка, взвешивание, подача в холодильник.

Ответ: б.

Задание 27. Состав газовой смеси для оглушения свиней:

- а-диоксид углерода 100%;
- б-диоксид углерода 65%, воздух 35%;
- в-диоксид углерода 50%, воздух 50%;
- г-азот 33%, диоксид углерода 33%, воздух 33%.

Ответ: б.

Задание 28. Свиней оглушают током повышенной частоты, напряжением Вольт:

- а-200-240;
- б-70-120;
- в-120-200;
- г-65-100;

Ответ: а.

Задание 29. Продолжительность оглушения свиней током промышленной частоты в секундах:

- а-6-8;
- б-8-10;
- в-10-15;
- г-до 30.

Ответ: а.

Задание 30. Напряжение тока промышленной частоты при убое крупного рогатого скота в возрасте до 1 года током промышленной частоты, в Вольтах:

- а-50-60;
- б-70-90;
- в-100-120.

Ответ: б.

Задание 31. Разработать варианты рецептур мясорастительного паштета для питания людей страдающих диабетом. В качестве растительного сырья можно использовать: морская капуста, соя, морковь, топинамбур, кукуруза, горох:

Задание 32. Алгоритм создания функциональных пищевых продуктов:

Задание 33. Роль минорных компонентов пищи в поддержании здоровья человека:

Задание 34. Как определить заданную физиологическую направленность функционального продукта:

Задание 35. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?

Задание 36. Роль минорных компонентов пищи в поддержании здоровья человека:

Задание 37. Определите энергетическую ценность мясного продукта, если содержание белка - 16 %, жира - 23 %, углеводов - 0,9 %.

Задание 38. Функциональные пищевые продукты это:

Задание 39. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?

Задание 40. Дать определение показателю «выход готовой продукции»:

Задание 41. Из чего складываются поэлементные нормы потерь в аппаратном цехе молочного завода:

Задание 42. От чего будут зависеть нормы расхода сырья в маслодельном производстве:

Задание 43. С какой целью проводят контрольные выработки молочных и мясных продуктов?

Задание 44. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов в том числе с белковыми добавками.

Задание 45. Сформулируйте дефекты, которые могут возникнуть при производстве колбас и меры их предотвращения.

Задание 46. Влияние микрофлоры на формирование качественных показателей и безопасности сыро-копченых колбас.

Задание 47. Особенности цветообразования и структурообразования в технологии производства сырокопченых колбас.

Задание 48. Характеристика мяса механической обвалки.

Задание 49. Способы механической дообвалки кости.

Задание 50. Технологические параметры получения и обработки сычужного сгустка.

Задание 51. Биохимические процессы, происходящие при созревании сыра.

Задание 52. Особенности технологии производства вологодского масла

Задание 53. Способы производства кисломолочных напитков

Задание 54. эубиотики, определение и функции.

Задание 55. парафармацевтики, определение и функции

Задание 56. Классификация и общая характеристика биологически активных добавок

Задание 57. Технологические параметры охлаждения и замораживания.

Задание 58. Методы размораживания мяса и факторы, определяющие качество размороженного мяса.

Задание 59. Правила приемки шкур на консервирование.

Задание 60. Технология хранения гидробионтов.

ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения

Задание 1. Технологическая схема охлаждения рыбы льдом?

А) сортировка → взвешивание рыбы → (подготовка тары и дробление льда) → укладка рыбы и льда в тару → упаковка и маркировка тары → хранение и транспортировка → реализация;

В) взвешивание рыбы → (подготовка тары и дробление льда) → укладка рыбы и льда в тару → упаковка и маркировка тары → хранение и транспортировка → реализация;

С) приемка рыбы-сырца → разделка → мойка → сортировка → взвешивание рыбы → (подготовка тары и дробление льда) → укладка рыбы и льда в тару → упаковка и маркировка тары → хранение и транспортировка → реализация;

Д) приемка рыбы-сырца → разделка → мойка → сортировка → взвешивание рыбы → упаковка и маркировка тары → хранение и транспортировка → реализация.

Ответ: С.

Задание 2. По виду охлаждающей среды охлаждение рыбы подразделяют на следующие способы?

А) 1. Охлаждение водой, температура которой понижается за счет работы холодильной установки. 2. Охлаждение смесью воды и льда. 3. Охлаждение рассолом, температура которого понижена;

В) 1. Охлаждение смесью воды и льда. 2. Охлаждение рассолом, температура которого понижена;

С) Охлаждение рассолом, температура которого понижена;

Д) Охлаждение смесью воды, льда и воздуха

Ответ: А.

Задание 3. Какое влияние оказывает холод на микрофлору и автолитические процессы в рыбном сырье?

А) Автолиз зависит от температуры тела рыбы, чем она выше, тем быстрее идут ферментативные процессы. При охлаждении до начальной криоскопической температуры (-1°C) жизнедеятельность микрофлоры и скорость автолитических процессов существенно замедляется;

В) Автолиз зависит от температуры тела рыбы, чем она выше, тем быстрее идут ферментативные процессы, жизнедеятельность микроорганизмов приостанавливается;

С) При охлаждении рыбы ферменты не инактивируются, а лишь снижается их активность, жизнедеятельность микроорганизмов приостанавливается;

Д) Для торможения процесса автолиза рыбу следует хранить при температуре близкой к 0°C , в результате жизнедеятельность микроорганизмов приостанавливается.

Ответ: А.

Задание 4. Что такое глазирование рыбы, и что предотвращает этот процесс?

А) Глазирование- это процесс обезвоживания рыбы высокой температурой, предотвращающий микробиальную порчу;

В) Глазирование- это процесс, при котором поверхность рыбы, блоков рыбы покрывается тонкой ледяной оболочкой, предотвращающей обезвоживание продукта и окисление жира, содержащегося в нем;

С) Глазирование- это процесс разделки рыбы;

Д) Глазирование- это порок;

Ответ: В.

Задание 5. Способы размораживания рыбы?

А) 1. Размораживание в воде при температуре не выше 15°C , 2. Размораживание рыбы в подогретом тузлуке с температурой до 40°C , 3. Размораживание на воздухе при температуре $15-20^{\circ}\text{C}$;

В) 1. Размораживание в воде при температуре не выше 25°C , 2. Размораживание рыбы в подогретом тузлуке с температурой до 50°C , 3. Размораживание на воздухе при температуре $15-20^{\circ}\text{C}$;

С) 1. Размораживание в воде при температуре не выше 5°C , 2. Размораживание рыбы в подогретом тузлуке с температурой до 65°C , 3. Размораживание на воздухе при температуре $15-20^{\circ}\text{C}$;

Д) 1. Размораживание в воде при температуре не выше 0°C , 2. Размораживание рыбы в подогретом тузлуке с температурой до 45°C , 3. Размораживание на воздухе при температуре $15-20^{\circ}\text{C}$.

Ответ: А.

Задание 6. Размораживание рыбы считают законченным когда?

А) Когда тело рыбы станет на ощупь мягким, а температура будет не ниже -1°C ;

Б) Когда тело рыбы станет на ощупь мягким, а температура будет не ниже 15°C ;

С) Когда тело рыбы станет на ощупь мягким, а температура будет не ниже 27°C ;

Д) Когда тело рыбы станет на ощупь мягким.

Ответ: А.

Задание 7. Что такое процесс сорбции и десорбции рыбы, и от чего зависит длительность процесса?

А) Процесс поглощения рыбой влаги из воздуха называется десорбцией (сушкой).

Процесс десорбции будет происходить до тех пор, пока давление паров воды над рыбой и в воздухе не сравняется;

В) Процесс поглощения рыбой влаги из воздуха называется сорбцией, обратный процесс – десорбцией (сушкой). Процесс сорбции и десорбции будет происходить до тех пор, пока давление паров воды над рыбой и в воздухе не сравняется;

С) Процесс поглощения рыбой влаги из воздуха называется сорбцией. Процесс сорбции будет происходить до тех пор, пока давление паров воды над рыбой и в воздухе не сравняется;

Д) Процесс поглощения рыбой влаги из воздуха называется сорбцией, обратный процесс – десорбцией.

Ответ: В.

Задание 8. Какие части и органы рыбы относятся к съедобным, а какие к несъедобным

А) Условно тело рыбы подразделяется на съедобные и несъедобные части и органы. К съедобным частям относятся мышцы, печень. К несъедобным - чешуя, кости, кишечник;

В) Условно тело рыбы подразделяется на съедобные и несъедобные части и органы. К съедобным частям относятся мышцы, икра, молоки, печень. К несъедобным - чешуя, кости, плавники, кишечник, плавательный пузырь и др. Условно съедобные – голова, хрящи и жировые отложения на кишечнике;

С) Условно тело рыбы подразделяется на съедобные и несъедобные части и органы. К съедобным частям относятся икра, молоки, печень. К несъедобным - кишечник, плавательный пузырь и др.;

Д) Условно тело рыбы подразделяется на съедобные и несъедобные части и органы. К съедобным частям относятся икра, молоки, печень, голова, хрящи. К несъедобным - кишечник др.

Ответ: В.

Задание 9. Назовите начальную криоскопическую и криогидратную температуры рыбы?

А) Начальная криоскопическая температура рыб в технических расчетах условно принимается равной (-1°C), полное превращение тканевой влаги в лед происходит при криогидратной температуре в интервале от -55 до -70°C ;

- В) Начальная криоскопическая температура рыб находится в пределах от -9 до -15°C , полное превращение тканевой влаги в лед происходит при криогидратной температуре в интервале от -45 до -55°C ;
- С) Начальная криоскопическая температура рыб составляет от $-0,5$ до $-2,0^{\circ}\text{C}$, полное превращение тканевой влаги в лед происходит при криогидратной температуре в интервале от -80 до -100°C ;
- Д) Начальная криоскопическая температура рыб составляет $-2,5^{\circ}\text{C}$, полное превращение тканевой влаги в лед происходит при криогидратной температуре в интервале от -80 до -100°C ;

Ответ: А.

Задание 10. Что понимают под обратимостью процессов холодильной обработки?

- А) Обратимость - это усиление консервирующего действия холода за счет применения химических средств обработки;
- В) Обратимость - это усиление консервирующего действия холода за счет применения антибиотиков, антисептиков, ультрафиолетовых лучей;
- С) Обратимость- это полнота восстановления (сохранения) первоначального качества (свежести) продукта после окончания холодильной обработки;
- Д) Обратимость - это усиление консервирующего действия холода за счет применения ультрафиолетовых лучей, модифицированной газовой среды.

Ответ: С.

Задание 11. Какие существуют способы посола рыбы ?

- А) В зависимости от способа введения соли различают мокрый, сухой, смешанный посол; в зависимости от температурных условий – теплый, охлажденный, и с подмораживанием; в зависимости от продолжительности процесса – равновесный и прерванный;
- В) В зависимости от способа введения соли различают мокрый, сухой посол; в зависимости от температурных условий – теплый, охлажденный, и с подмораживанием;
- С) В зависимости от способа введения соли различают мокрый, сухой, смешанный посол; в зависимости от продолжительности процесса – равновесный и прерванный;
- Д) В зависимости от способа введения соли различают мокрый, сухой, смешанный посол.

Ответ: А.

Задание 12. Основной конвейер установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ имеет скорость:

- а-равную скорости конвейера съемки шкуры;
- б-большую;
- в-меньшую.

Ответ: б.

Задание 13. Туша после снятия шкуры в конце установки для снятия шкур с туш крупного рогатого скота непрерывного действия РЗ-ФУВ принимает положение:

- а-горизонтальное;
- б-вертикальное;
- в-наклонное.

Ответ: б.

Задание 14. Установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ имеет рабочий барабан диаметром:

- а- $0,5$ м;
- б- 1 м;
- в- $1,1$ м.

Ответ: в.

Задание 15. Какое количество рабочих пальцев имеет установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

а-1;

б-2;

в-3;

г-4.

Ответ: г.

Задание 16. В скольких вариантах выпускается установка для снятия шкур с туш мелкого рогатого скота ФСБ:

а-1;

б-2;

в-3.

Ответ: б.

Задание 17. В каких пищевых продуктах содержатся антиферменты

А) в пищевых продуктах растительного (злаковые, бобовые, овощи) и животного происхождения (белок яиц птиц), не подвергшихся тепловой обработке;

Б) в пищевых продуктах растительного (злаковые, бобовые, овощи);

В) в пищевых продуктах животного происхождения (белок яиц птиц), не подвергшихся тепловой обработке.

Ответ: А.

Задание 18. Биологически активные добавки это:

А) это природные или идентичные природным биологически активные вещества, которые употребляются одновременно с пищей или вводятся в ее состав, для восполнения потенциального пищевого дефицита;

В) натуральные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью;

С) это природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества преднамеренно вводимые в пищевые продукты для увеличения сроков хранения пищевой продукции.

Ответ: А.

Задание 19. Контаминанты это:

А) пищевые добавки;

Б) ядовитые грибы;

В) Загрязнитель — любой природный или антропогенный агент, попадающий в окружающую природную среду в количествах, превышающих фоновые значения и вызывающий тем самым её загрязнение. При этом «мерой» загрязнения данным агентом среды является степень отклонения от фоновых значений данного агента.

Ответ: В.

Задание 20. Биологически активные добавки это:

А) это природные или идентичные природным биологически активные вещества, которые употребляются одновременно с пищей или вводятся в ее состав, для восполнения потенциального пищевого дефицита;

В) натуральные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью;

С) это природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества преднамеренно вводимые в пищевые продукты для увеличения сроков хранения пищевой продукции.

Ответ: А.

Задание 21. Процесс гомогенизации проводят с целью:

- а) удалить из смеси нерастворившиеся комочки сырья и различные механические примеси;
- б) обеспечить необходимое санитарное состояние готового продукта;
- в) улучшить структуру мороженого и уменьшить отстаивание жира при фризеровании.

Ответ: в.

Задание 22. Как называется стадия технологического процесса производства мороженого, в процессе которой происходит гидратация белков и отвердевание глицеридов молочного жира:

- а) созревание;
- б) гомогенизация;
- в) пастеризация;
- г) эмульгирование.

Ответ: а.

Задание 23. Для придания сгустку сметанообразной консистенции в закваску вводят:

- а) ароматобразующий стрептококк;
- б) болгарскую палочку;
- в) сливочный стрептококк;
- г) ацидофильную палочку.

Ответ: в.

Задание 24. При производстве ряженки используют следующие режимы пастеризации:

- а) температура $85-87^{\circ}\text{C}$ 5-10 мин;
- б) температура $92-95^{\circ}\text{C}$ 2-8 мин;
- в) температура $95-99^{\circ}\text{C}$ 3-5 час;
- г) температура $95-99^{\circ}\text{C}$ 60 ± 20 мин.

Ответ: в.

Задание 25. Кислотно-сычужная коагуляция белков молока происходит под действием:

- а) закваски;
- б) закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- в) сычужного фермента и хлорида кальция;
- г) сычужного фермента.

Ответ: б.

Задание 26. Пищевая ценность:

А) это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии. Характеризуется химическим составом пищевого продукта с учётом его потребления в общепринятом количестве.

Б) это показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка

В) это расчетное количество тепловой энергии, которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении съеденных продуктов

Ответ: А.

Задание 27. Основным показателем контроля качества компонентов, используемых для регулирования состава молока при производстве молочных консервов является:

- а) массовая доля белка;
- б) массовая доля лактозы;
- в) отношение Ж/СОМО;
- г) отношение СОМО/Ж.

Ответ: в.

Задание 28. Частичное удаление свободной воды при условии сохранения системы в текущем состоянии при заданной температуре:

- а) сушка;
- б) сгущение;
- в) стерилизация;
- г) замораживание.

Ответ: б.

Задание 29. Продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров, - это ...

- 1. имитаторы;
- 2. консерванты;
- 3. стабилизаторы;
- 4. пищевые добавки.

Ответ: 1

Задание 30. Перечислите основные функции пищевых добавок:

- 1 красители, загустители, ароматизаторы, консерванты, антиокислители;
- 2 улучшение внешнего вида, регулирование консистенции, вкуса и запаха, сохранение качества продукта;
- 3 подкрашивание, формирование текстуры, придание аромата, повышение срока хранения продуктов.

Ответ: 3.

Задание 31. Обоснование использования БАД к пище в современном рационе питания.

Задание 32. Нутрицевтики, определение и функции.

Задание 33. Основные физиологические функции микронутриентов в составе БАД.

Задание 34. Критерии обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

Задание 35. Фосфолипиды. Физиологическое значение, технологические свойства.

Задание 36. Полиненасыщенные жирные кислоты. Физиологические функции, основные источники.

Задание 37. Молоко и молочные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.

Задание 38. Потенциальные преимущества нанотехнологий в пищевой безопасности.

Задание 39. Пробиотические и симбиотические продукты питания

Задание 40. Основные этапы биотехнологии пробиотических молочных продуктов

Задание 41. Барьерные технологии как фактор безопасности пищевых продуктов.

Задание 42. Способы преобразования пищевого продукта в функциональный.

Задание 43. Общая характеристика и применение биологически активных веществ молока (лактоферрин, ангиогенин).

Задание 44. Стартовые культуры как фактор формирования качества сырокопченых продуктов.

Задание 45. Использование бифидобактерий в технологии мясных продуктов.

- Задание 46. Перспективы использования мембранных методов при переработке вторичного молочного сырья.
- Задание 47. Использование функциональных ингредиентов в молочных продуктах.
- Задание 48. Использование функциональных ингредиентов в мясных продуктах.
- Задание 49. Дайте характеристику оболочек, используемых в колбасном производстве, их назначение, требования к ним.
- Задание 50. Белковые препараты, предназначенные для производства колбасных изделий. Классификация препаратов и назначение.
- Задание 51. Опишите особенности составления фаршей разных видов колбасных изделий и технику, используемую для этой цели.
- Задание 52. Эмульгированные продукты. Технология производства сосисок, сарделек с указанием назначения и режимов отдельных операций.
- Задание 53. Реструктурированные изделия, основные технологические операции по производству реструктурированных изделий.
- Задание 54. Характеристика мяса птицы механической обвалки (ММО). Направление использования ММО.
- Задание 55. Классификация цельномышечных продуктов.
- Задание 56. Примеры традиционных, модифицированных и новых технологий цельномышечных и реструктурированных изделий.
- Задание 57. Как влияют качество молока и режимы стерилизации на формирование состава и свойств сгущенных стерилизованных молочных консервов.
- Задание 58. Отличительные особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания.
- Задание 59. Требования предъявляются к молоку, как сырью для пастеризованного молока и сливок.
- Задание 60. Общая технологическая схема производства кисломолочных напитков.