

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет Агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

**для оценки уровня сформированности компетенций
по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения**
код и наименование

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования -
бакалавриат по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
код и наименование

утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации
от «11» августа 2020 г. №937

Разработчики:

кандидат с/х наук, доцент Гоголева П.А., доктор с/х наук Елисеева Л.И.

Зав. кафедрой разработчика программы Тюф /Гоголева Прасковья Алексеевна

Протокол заседания кафедры № 11 от «22» 04 2024 г.

Зав. профилирующей кафедрой Тюф /Гоголева Прасковья Алексеевна

Протокол заседания кафедры № 11 от «22» 04 2024 г.

Председатель МК факультета Евсюкова /Евсюкова Виктория Кимовна

Протокол заседания МК факультета № 5 от «24» 05 2024 г.

Декан факультета А /Сидоров Андрей Андреевич

«24» 05 2024 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств (ФОС)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования «Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения» по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения


Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС и задачам профессиональной деятельности по системе менеджмента качества продуктов питания животного происхождения выпускника – магистра. Качество оценочных средств обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания уровня знаний по всем дисциплинам и практикам учебного плана.

Структура, содержание и объем ФОС программы «Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения» по направлению подготовки магистров 19.04.03 Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО по указанному направлению подготовки и учебному плану.

Представленный фонд оценочных средств рекомендуется к использованию при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации студентов – магистрантов по программе «Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения».

Экспертизу провел:

Руководитель отдела пищевой
и перерабатывающей промышленности
МСХ и ПП РС(Я)

 Чичигинаров Е.В.

«12» май 2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Наименование разделов	Стр.
1. Назначение и нормативное основание	4
2. Общее количество тестовых заданий	4
3. Распределение тестовых заданий по компетенциям и дисциплинам	...
4. Тестовые задания для оценки уровня сформированности компетенций	...
Приложение	...

1. НАЗНАЧЕНИЕ И НОРМАТИВНОЕ ОСНОВАНИЕ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для оценки планируемых результатов освоения образовательной программы, полученных в ходе освоения образовательной программы высшего образования, установленных образовательной программой по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Система менеджмента качества продуктов питания животного происхождения».

ФОС используется для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, осуществления внутренней оценки качества образования, кроме того, для проведения процедуры государственной аккредитации по образовательной программе.

Структура, содержание и объем фонда оценочных средств соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки и учебному плану, утвержденному решением Ученого совета Арктического ГАТУ, протокол №20/2 от 28.03. 2024 г.

2. ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Таблица 1

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	31
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	58
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	22
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	47
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	11
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	35
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	39
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	24
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	19
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	10
ОПК-5	Способен организовать научно-исследовательские и	40

	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	18
ПК-1	Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке	50
ПК-2	ПК-2 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения	56

3. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО КОМПЕТЕНЦИЯМ И ДИСЦИПЛИНАМ

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Наименование дисциплины (модуля), практики	Курс	Номер задания
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода УК-1.2. Способен выработать стратегию действий по решению проблемных ситуаций УК-1.3. Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода	Философия и методология научных исследований	1	1-12
			Современные системы менеджмента качества предприятия	2	13-20
			Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	1	21-31
			Производственно-технологическая практика	2	13-20
			Преддипломная практика	2	15-20
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Способен планировать и организовывать разработку проекта УК-2.2. Способен реализовывать готовый проект	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	2	1-5
			Производственно-технологическая практика	2	6-58
			Преддипломная практика	2	31, 34, 37, 41, 48, 54, 58
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. Предвидит результаты (последствия) личных действий и	Психология делового общения	1	1-12
			Основы преподавания профессиональных дисциплин	1	13-17
			Педагогическая практика	1	13-17
			Эффективность систем менеджмента качества продукции	2	18-22

		планирует последовательность шагов для достижения заданного результата			
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Демонстрирует умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Информационные технологии в пищевой промышленности	1	1-12
			Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	1	13-37
		УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке	Основы преподавания профессиональных дисциплин	1	38-47
		УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на иностранном языках. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.	Педагогическая практика		41-47
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о особенностях и традициях различных культур УК-5.2. Умеет	Философия и методология научных исследований	1	1-11

		недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции			
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>УК-6.2. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>УК-6.3. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p>	Психология делового общения	1	1-20
			Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	1	21-30
			Педагогическая практика	1	1, 3, 7-10, 12
			Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	1	31-35
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную	ОПК-1.1. Способен поддерживать и развивать инновационно-технический потенциал предприятия	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	1	1-10
			Экономика пищевых производств	1	11-22
			Цифровой учет молока	1	23-34

	политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2. Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения ОПК-1.3. Способен разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	1	35-39
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов животного происхождения ОПК-2.2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного сырья животного происхождения	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	1	1-7
			Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	1	8-11
			Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	1	12-24
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Умеет оценивать риски производства ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических решений	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения	1	1-9
			Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	1	10-14
			Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов	1	15-19

ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Использует методы моделирования продуктов	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения	1	1-5
		ОПК-4.2. Проектирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Проектирование нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	2	6-10
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1. Обосновывает актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности	1	1-10
		ОПК-5.2. Разрабатывает план внедрения результатов научно-исследовательской деятельности в производство	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения	1	11-15, 36-40
		ОПК-5.3. Организует научно-производственную работу на предприятии для решения профессиональных задач	Современные средства и методы экспериментальных исследований	2	16-35
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности,	ОПК-6.1. Использует нормативно-техническую документацию, регламентирующие разработку методического обеспечения образовательной программы	Основы преподавания профессиональных дисциплин	1	1-13
		ОПК-6.2. Способен разрабатывать	Педагогическая практика	1	1-7, 14-18

	разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	документы по научно-методическому обеспечению образовательной программы в сфере своей профессиональной деятельности			
ПК-1	Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-1.1. Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения ПК-1.2. Управляет развитием системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения	Отраслевая стандартизация	1	39-50
			Современные системы менеджмента качества предприятия	2	5-7; 14-20
			Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности	1	4, 11, 12, 13, 16, 18, 20, 21, 22, 24, 27
			Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии	2	1-10, 18-20
			Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов	2	6-12, 15-20
			Система менеджмента качества и безопасности молочных продуктов	2	6-12, 15-20
			Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП	1	1-11, 15-20, 23-30
			Управление качеством и подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения	1	5-12, 15-19, 25-30
			Производственно-технологическая практика	2	1-26
			Преддипломная практика	2	1-15
Эффективность систем менеджмента качества продукции	2	1-3, 6, 7, 8, 19, 23, 25, 26			
ПК-2	Способен управлять	ПК-2.1. Организует проведение	Техническое регулирование в	1	1, 6, 7, 8, 9, 11,

испытаниями и внедрением новых технологий производства продуктов питания животного происхождения	экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных функционально ценных продуктов питания животного происхождения	обеспечении пищевой безопасности		12
		Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов	2	46-56
		Научно-технологические аспекты разработки и производства мясных и рыбных продуктов	2	13-33
		Производственно-технологическая практика	2	1-10
		Преддипломная практика	2	5-14
	ПК-2.2. Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия проектной документации			

4. ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-1

Прочитайте текст, выберите один правильный ответ

(или инструкция «Прочитайте текст, выберите один правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа»)

(философия)

1. Впервые термин «философия» употребил...
 - А) ...Сократ
 - Б) ...Пифагор
 - В) ...Геродот

2. Выберите верное определение термина «философия».
 - А) наука о всеобщих законах развития природы, общества и мышления.
 - Б) форма общественного сознания.
 - В) учение об общих принципах бытия и познания, об отношении человека и мира.

3. Онтология – это...
 - А) ...учение о познании.
 - Б) ...учение о духовном развитии.
 - В) ...учение о бытии.

4. Назначение философии состоит в ...
 - А) ...изучении психического состояния индивида.
 - Б) ...возвышении и совершенствовании человека.
 - В) ...создании нового типа людей.

5. Выберите особенности философии.
 - А) Философия ищет истину через опыты и эксперименты.
 - Б) Философия является только теоретической наукой.
 - В) Философия – это наука, которая существует ради самой себя.

6. Гуманистическая функция философии проявляется в...
 - А) ...способности давать цельную картину мира.
 - Б) ...определении способов достижения целей.
 - В) ...заботе о благе человека и человечества.

7. Верны ли следующие суждения?
 - 1) Мировоззрение определяет цели, жизненные ориентиры и деятельность человека.
 - 2) На каждом этапе развития цивилизации обществу характерно определённое мировоззрение.
 - А) верно только А
 - Б) верно только Б
 - В) верны оба суждения
 - Г) оба суждения неверны

8. Мифологическое мировоззрение выражалось в форме...
 - А) ...легенд.

- Б) ...сказок.
- В) ...мифов.

9. В чем сходство между мифологическим и религиозным мировоззрениями?

- А) Обрядовость и ритуальность.
- Б) Деятельность человека полностью зависит от культуры господствующего мифа или религии.
- В) И в первом и во втором случае люди верят в одного фундаментального бога.

10. Философское мировоззрение основано на...

- А) ...беспочвенных верованиях.
- Б) ...научно доказанных теориях.
- В) ...рациональном мышлении и логических законах.

Ключи к ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	А, Б, В	В	Б	Б, В	В	В	А, Б, В	А	В

(философия)

11. Сопоставьте термин и его значение.

- | | |
|-----------------|---|
| А) Эстетика | 1) учение о мышлении |
| Б) Этика | 2) учение о познании |
| В) Логика | 3) учение о человеке |
| Г) Гносеология | 4) учение о прекрасном |
| Д) Антропология | 5) учение о нормах и правилах поведения |

Ключи к ответам:

1	2	3	4	5
В	Г	Д	А	Б

(философия)

12. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:

1	Теоцентризм	А	Приоритет духовных ценностей
2	Догматизм	Б	Бог как истинное бытие
3	Психологизм	В	Человек как творение бога
		Г	Вера откровение как путь познания

Ключи к ответам:

1	2	3	4
1-Б	2-Г	3-А	

(Современные системы менеджмента качества предприятия)

Выберите правильный ответ

13. Какой из указанных шагов не относится к методологии ситуационного подхода к управлению качеством

- а) руководитель должен пойти на риск, как это делали в похожих ситуациях

- б) нужно проанализировать сильные и слабые стороны каждого подхода, предвидеть последствия;
- в) необходимо уметь увязать приемы и конкретную ситуацию;
- г) необходимо правильно интерпретировать ситуацию.

14. Система управления – это:

- а) совокупность звеньев, в которых сгруппированы функции и полномочия управления и связи между звеньями, необходимых для осуществления воздействия;
- б) множество элементов, находящихся в отношениях и связях между собой, которое образует определенную целостность, единство;
- в) последовательность и комбинация действий, составляющих формирование воздействия во времени и пространстве
- г) связи людей и социальных групп по полномочиям управления, их соподчиненности друг другу в процессе совместной трудовой деятельности.

15. Какой из факторов не принимает участие в формировании системы управления:

- а) межличностные отношения сотрудников
- б) полномочия;
- в) информация;
- г) технические средства

16. Одно из основных свойств принципа системности - синергичность – это:

- а) однонаправленность действий, интеграция усилий в системе, которые приводят к возрастанию (умножению) конечного результата;
- б) несовпадение цели организации с целями входящих в нее частей;
- в) управляющие действия или стихийные процессы, направленные на умножение эффективности системы;
- г) стремление человека к познанию будущего, также стремление к тому, чтобы оно легко перешло в реальность

17. Системный подход в управлении качеством в России начал осуществляться в:

- а) 1955 г.;
- б) 1985 г.;
- в) 1975 г.;
- г) 1965 г.;
- д) 1945 г.

18. Система – это:

- а) целостный комплекс взаимосвязанных элементов, имеющий особое единство с окружающей средой и представляющий собой элемент системы наиболее высокого порядка;
- б) сложное единство, сформулированное многими, как правило, различными факторами и имеющее общий план или служащее для достижения общей цели;
- в) соединение объектов, объединенных регулярным взаимодействием или взаимозаменяемостью;
- г) все вышеперечисленные варианты неверны

Ответы:

13	14	15	16	17	18
а	б	б	а	а	г

19. Верен ли будет такой ответ предприятия надзорному органу на проблемную ситуацию по качеству готовой продукции (рекламацию):

- совершенствовать систему менеджмента качества;
- улучшать качество продукции;
- обеспечить стабильный уровень качества продукции;
- повысить затраты на систему менеджмента качества.

Ответ: Не верен. Нужно четко сформулировать план действий по устранению выявленной проблемы: со сроками исполнения и назначением ответственных лиц.

20. Определите сформулированные цели по СМК предприятия на абсолютные, относительные, временные:

1. Довести число заключенных контрактов с потребителями до 50;
2. Заменить на 100 % все средства измерений, используемые при проведении государственных испытаний продукции, на средства измерений, включенных в государственный реестр средств измерений, к 2010 г. При этом к 2009 г. заменить не менее 80 %;
3. Аттестовать на 100% испытательное оборудование;
4. Не допускать случаев срыва выполнения договоров с заказчиками по вине организации (0 случаев);
5. Увеличить прибыль одного сотрудника предприятия на 5 тыс. руб.;
6. Число рекламаций, предъявленных предприятию, должно быть не более 5.
7. Сертифицировать систему менеджмента качества на соответствие ГОСТ Р 51705.1;
8. Увеличить число выигранных тендеров на 10 %;
9. Уменьшить число случаев производственного травматизма.

Ответ:

Абсолютные цели – 1,4,6;

Относительные цели – 3,5,8;

Временные – 2,7,9.

(Техническое регулирование в обесп пищ безопасности)

21. К стадиям жизненного цикла изделий относятся

Ответ:

1. маркетинг
2. оценка
3. анализ
4. испытания

22. Значение термина «подход как к процессу»:

Ответ:

1. Необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании
2. Осуществление управления процессами создания продукта самой организацией
3. Ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности

23. Нормативно-правовая база обеспечения качества продукции строится с использованием:

Ответ:

1. Стандартизации и сертификации

2. Стандартизации
3. Сертификации

24. В системе технического регулирования РФ применяются два документа

Ответ:

1. Сертификаты
2. Технические регламенты
3. Технологические инструкции

25. Основные процессы - это:

Ответ:

1. Процессы заготовки сырья
2. Процессы приобретения ресурсов для выпуска продукции
3. Процессы жизненного цикла продукции

26. Что подразумевается под понятием «процесс»?

Ответ:

1. Совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выход
2. Управляющая деятельность с входами и выходом
3. Получение конечного продукта, произведённого организацией

27. Что называют деревом процессов?

Ответ:

1. Отображение процессов в виде графического дерева
2. Линейную структуру взаимосвязанных процессов
3. Представление символики, связанной с менеджментом качества, в виде дерева

28. Стандарт ...

Ответ:

1. Устанавливает характеристики, использование которых является добровольным, а технический регламент – требования, обязательные для исполнения
2. И технический регламент — это взаимозаменяемые понятия
3. Устанавливает требования, обязательные для исполнения, а технический регламент — характеристики, использование которых является добровольным

21	22	23	24	25	26	27	28
1	3	1	1	3	1	1	1

29. Расположите в правильной последовательности фазы жизненного цикла проекта: **ответы (1А, 2Б, 3В, 4Г)**

1.	А) исследование
2.	Б) планирование
3.	В) реализация
4.	Г) окончание

30. Сопоставьте основные процессы проекта с видами типовых организационно-распорядительных и прочих документов: **ответы (1А, 2Б)**

1. Планирование	А) техническое задание
2. Контроль исполнения	Б) протокол испытаний
	В) Контракт (договор) закупки

31. Структуры работ и исполнителей определяют в фазе жизненного цикла проекта (разработка, разработки)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-2

(Проектирование нормативной и технической документации)

1. В каких случаях разрабатываются технические условия?

Варианты ответов:

1. При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта, вида общих технических условий или вида технических условий, при наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту
2. При наличии заявки потребителей.

2. Что устанавливают в технических условиях на конкретную продукцию при отсутствии национальных общих технических условий?

Варианты ответов:

1. Физико-химические и органолептические показатели и ссылки на действующие технические регламенты по требованиям безопасности, межгосударственные и национальные стандарты в части требований к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и стандартизованные методы ее испытания, распространяющиеся на конкретную группу пищевой продукции
2. Требования к условиям производства конкретной продукции

3. Нормативный документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции (услуге), называется

Варианты ответов:

1. Стандартом
2. Регламентом
3. Правилами
4. Техническими условиями

4. Какие фазы относятся к жизненному циклу продукции?

Варианты ответов:

1. Производство, реализация, утилизация
2. Сырье, производство, реализация, эксплуатация
3. Потребительский спрос, проектирование, опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация
4. Реализация, эксплуатация, утилизация
5. Опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация

Ключи к ответам:

1	2	3	4
1	1	4	3

5. Установите соответствие между основными принципами моделирования и их определениями.

Принципы моделирования	Определения
1. Принцип целостности	1. Рассмотрение биосистемы как единого целого
2. Принцип структурности	2. Разделение пищевой биосистемы на отдельные подсистемы или элементы
3. Принцип функциональности	3. Любая система проявляет себя при взаимодействии с внешней средой,
4. Принцип иерархичности	4. Ранжирование элементов биосистемы по их вкладу в свойства целой структуры
5. Принцип множественности описаний	5. Рассмотрение пищевой биосистемы на разных уровнях иерархии и выдвижение моделей, описывающей функционирование системы.
6. Принцип минимизированности	6. Функционирование системы ограничивается ресурсом, который находится в минимуме.
7. Принцип соответствия	7. Эффективность функционирования биосистемы определяется всей совокупностью действующих факторов

Ответ: 1-1; 2-2; 3-3; 4-4; 5-5; 6-6; 7-7.

Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Практики

Выберите один правильный ответ

6. Проект-это

- А) комплект документации и описание
- Б) пояснительная записка
- В) комплекс мероприятий с определенными целями, требованиями по стоимости, времени и качеству
- Г) то, что задумывается или планируется.

7. Управление проектами - это

- А) наука
- Б) искусство
- В) наука и искусство
- Г) раздел стратегического менеджмента

8. Год становления науки «Управление проектами» в России

- А) 1953
- Б) 1966
- В) 1987
- Г) 1995

9. Матричная структура управления рекомендуется для проектов

- А) простых
- Б) средней сложности
- В) сложных
- Г) любых

10. Ключевыми функциями в инновационном процессе являются
- А) предпринимательство
 - Б) видение
 - В) генерация идей
 - Г) планирование
11. Универсальными методами генерации идей являются
- А) Мэтчетта
 - Б) анкетный опрос
 - В) поиска границ
 - Г) мозговой атаки
12. Расходы будут максимальными на этапе жизненного цикла
- А) завершения
 - Б) концепции
 - В) разработки
 - Г) реализации
13. Среднесрочный проект длится
- А) 2 года
 - Б) 3 года
 - В) 4 года
 - Г) 5 лет
14. Бизнес - план проекта пишется с целью
- А) уяснить задачу
 - Б) спланировать работы
 - В) получить инвестиции
 - Г) проанализировать возможности.
15. Целью функционально - стоимостного анализа является
- А) снижение лишних затрат
 - Б) устранение ненужных функций
 - В) определение востребованности продукта
16. Дисциплина «Управление проектами» применима для проектов
- А) мелких
 - Б) средних
 - В) крупных
 - Г) любых
17. Средняя результативность успешного выполнения проектов на венчурных предприятиях составляет
- А) 20 %
 - Б) 30 %
 - В) 50 %
 - Г) 60 %
18. Устав проекта разрабатывается
- А) инициатором
 - Б) руководителем

- В) инвестором
- Г) исполнителем

19. Иерархическая структура работ нужна для

- А) планирования проекта
- Б) наглядного представления структуры проекта
- В) проверки правильности содержания
- Г) оценки качества проекта

20. По типу проекты бывают

- А) социальными
- Б) краткосрочными
- Г) средними
- Д) научно-исследовательскими

21. По виду проекты бывают

- А) научно-исследовательскими
- Б) социальными
- В) средними
- Г) техническими

22. Фазами работ по реализации проекта являются

- А) формирование концепции
- Б) разработка регламента
- В) составление протоколов
- Г) оценка

23. Для регламентации проектной деятельности в субъектах Российской Федерации используют

- А) указы Президента РФ
- Б) методические указания
- В) научные статьи
- Г) протоколы испытаний

24. К стадиям жизненного цикла изделий относятся

- А) маркетинг
- Б) оценка
- В) анализ
- Г) испытания

25. Типовыми задачами управления проектами являются

- А) разработка планов выполнения проекта
- Б) оптимизация цикла испытаний
- В) поиск потребителя
- Г) поиск инвестора

26. На стадии завершения проекта используются методы

- А) анализа эффективности проекта
- Б) планирования проекта
- В) поиск потребителя проекта
- Г) разработка сметы проекта

27. Признаками, характеризующие эффективную команду являются
- А) взаимосвязь между членами команды
 - Б) индивидуальная работа
 - В) периодическая смена лидера
 - Г) отсутствие мотивации
28. Участники проекта это
- А) физические лица и организации, которые непосредственно вовлечены в проект или чьи интересы могут быть затронуты при осуществлении проекта
 - Б) конечные потребители результатов проекта
 - В) команда, управляющая проектом
 - Г) заказчик, инвестор, менеджер проекта и команда проекта
29. Организационная структура – это
- А) совокупность элементов организации (должностей и структурных подразделений и связей между ними)
 - Б) команда проекта под руководством менеджера проекта
 - В) организационно-правовая документация предприятия, реализующего проект
 - Г) документация, регламентирующая процессы, происходящие в организации
30. Главным содержанием работ на концептуальной фазе является определение проекта, разработка его концепции, включающая
- А) формирование бизнес-идеи
 - Б) разработка основного содержания проекта
 - В) составление технических спецификаций
 - Г) координацию работ

Ключи к ответам:

6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
В	Г	Г	А	А	Б	Г	Б	В	А
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Г	Б	Б	А	А	А	А	А	А	А
26	27	28	29	30					
А	А	А	А	А					

31. Установите соответствие между левым и правым столбцами.

1. Установите соответствие между понятием и определением: **ответы (1Б, 2В, 3А)**

1. Разновидность научного предвидения, суждение о возможных состояниях явления в будущем	А) Конструирование
2. Метод исследования объектов различной природы на их аналогах	Б) Прогнозирование
3. Выявление, детализация, разработка и установление системы социальных связей	В) Моделирование

32. Расположите в правильной последовательности фазы жизненного цикла проекта: **ответы (1А, 2Б, 3В, 4Г)**

1.	А) исследование
2.	Б) планирование
3.	В) реализация

4.	Г) окончание
----	--------------

33. Расположите в правильной последовательности стадии жизненного цикла команды проекта: **ответы (1А, 2Б, 3В, 4Г)**

1.	А) формирование
2.	Б) нарастание конфликтов
3.	В) реформирование
4.	Г) стабилизация

34. Установите соответствие между видом проекта и видом продуктов при реализации проекта: **ответы (1А, 2Б, 3В)**

1. Творческий	А) стенгазета, стихотворение, видеоклип
2. Исследовательский	Б) отчет о работе, анализ данных
3. Информационный	В) реферат, научная статья, научная работа

35. Установите соответствие между определением и ролью: **ответы (1А, 2Б, 3В)**

1. Лицо, осуществляющее управление проектом и ответственное за результаты проекта	А) руководитель
2. Лицо, ответственное за обеспечение проекта ресурсами и осуществляющее административную, финансовую и иную поддержку	Б) куратор
3. Физическое или юридическое лицо, которое является владельцем результата проекта	В) заказчик
	Г) команда

36. Установите соответствие между методом исследования и годом: **ответы (1А, 2Б, 3В)**

1. Содержание	А) состав работ проекта
2. Расписание	Б) даты начала и окончания работ проекта
3. Бюджет	В) объем обеспечения проекта финансовыми ресурсами
	Г) перечень основных рисков проекта

37. Сопоставьте основные процессы проекта с видами типовых организационно-распорядительных и прочих документов: **ответы (1А, 2Б)**

3. Планирование	Г) техническое задание
4. Контроль исполнения	Д) протокол испытаний
	Е) Контракт (договор) закупки

38. Установите соответствие между геометрической формой и названием индентора: **ответы (1А, 2Б, 3В)**

1. Показатели результативности	А) показатели эффективности
--------------------------------	-----------------------------

2. Отношение «выхода» процесса к тому, что было запланировано получить	Б) количество автоматизированных функций процесса
3. Показатели выполнения	В) отношение фактического времени выполнения процесса к плановому времени

39. Установите соответствие между названием и содержанием раздела бизнес-плана: ответы (1А, 2Б, 3В)

1. Финансовый план	А) приблизительный баланс первого года
2. Маркетинг-план	Б) анализ возможностей сбыта товара или услуги
3. Производственный план	В) рассмотрение всех возможных поставщиков, условий контрактов
	Г) гарантии со стороны властей различных уровней

Напишите пропущенное слово.

40. При заключении контракта с фиксированной ценой рискует _____
41. Управление проектом — управление процессом его _____
42. Работы по реализации проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта _____
43. Проекты, которые формируются, поддерживаются и координируются на верхних уровнях управления – это _____
44. Будущий владелец и пользователь результатов проекта это _____
45. Разбивка проекта и системы его управления на подсистемы и компоненты, которыми можно управлять – это _____
46. Состояния, через которые проходит проект, называются _____
47. Структуры работ и исполнителей определяют в фазе жизненного цикла проекта _____
48. Финансовым результатом инвестиционного проекта является прибыль и _____
49. Целью проектного анализа является определение _____
50. Ядром команды проекта, которая доводит его до успешного окончания, служит группа _____
51. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является _____
52. Традиционный инструмент проектирования и изображения организационных структур называется иерархический _____

53. Набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта называется _____

54. Организационная структура, при которой возможно перераспределение человеческих ресурсов между проектами без реорганизации существующей структуры является структура _____

55. Отличие проекта от производственной системы заключается в том, что проект является деятельностью _____

56. Проекты, направленные на решение преимущественно одной задачи (обычно в рамках предприятия) называются _____

57. Привычные, повторяющиеся, ограниченные утвержденными регламентами действия характерны для _____

58. Строительство здания или сооружения, внедрение новой производственной линии, разработка программного обеспечения относятся к типу проектов _____

Ответы:

Номера	Правильные ответы
40	Подрядчик, исполнитель
41	Реализации
42	Выполнение
43	Мегапроекты, мегапроект
44	Заказчик
45	Структуризация
46	Фазами, фаза
47	Разработка, разработки
48	Доход
49	Ценности
50	Рабочая
51	Краткосрочным, краткосрочный
52	График, графиком
53	Фаза, фазой
54	Матричная
55	Однократной
56	Монопроекты
57	Проектов
58	Технический

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-3

Прочитайте текст, выберите один правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

(Психология делового общения)

1.Автором психоанализа является...

1. З.Фрейд
2. Д.Уотсон
3. Л.С.Выготский
4. Э Фромм

- 2. Оценка личностью самой себя, своих возможностей и качеств есть**
 1. Самовыражение
 2. Самооценка
 3. Саморегуляция
 4. Самоутверждение

- 3. Возникновение побуждения и постановка цели, стадия обсуждения и борьбы мотивов, принятие решения и исполнение относятся к фазам**
 1. Волевого процесса
 2. Формирование характера
 3. Формирование памяти
 4. Мыслительного процесса

- 4. Коллектив – Это**
 1. Группа людей, в которой взаимоотношения опосредуются только личностью значимыми целями
 2. Совокупность людей, совместно проводящих досуг
 3. Объединение людей, связанных общими целями, стремлениями
 4. Объединение людей, связанных общими целями, стремлениями, с определенной структурой, органами управления

- 5. Центральная нервная система включает в свой состав:**
 1. Все перечисленное
 2. Головной и спинной мозг
 3. Вегетативную нервную систему
 4. Соматическую нервную систему

- 6. Психический процесс создания образов, включающий предвидение конечного результата предметной деятельности – это**
 1. Абстрагирование
 2. Воображение
 3. Ощущение
 4. Медитация

- 7. Особая форма каузальной атрибуции, когда предполагается, что несчастья – это результат чьих-то спланированных действий**
 1. Эгоизм
 2. Атрибуция заговора
 3. Экстернальность
 4. Этноцентризм

- 8. В отношениях между людьми любовь от влюбленности отличает...**
 1. Эмпатия
 2. Сексуальное влечение
 3. Симпатия
 4. Уважение

- 9. Экзистенциальный вакуум — это:**
 1. Специфическая форма активности;
 2. Пустота, отсутствие смысла жизни, переживаемое человеком;
 3. Преимущественная направленность личности вовне, на окружающих людей, на внешние события и явления;

4. Психологическая реальность вне зависимости от того, в чем конкретно человек видит смысл жизни.

10. Назовите три уровня психологической диагностики личности:

1. Углубленная; экспресс-диагностика; экспресс-диагностика;
2. Экспресс-диагностика; блочная;
3. Блочная; поведенческо-интеракционистская.
4. Мотивационно-динамическая;

Ключи к ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	1	4	2	2	2	4	2	1

11. Установите соответствие между названиями механизмов межличностного познания и их характеристиками

1. Эмпатия	А) приписывание человеку причин поведения на основе сходства его поведения с каким – либо знакомым ему лицом, либо на основе анализа собственных мотивов, предполагаемых в подобной ситуации
2. Аттракция	Б) способность поставить себя на место другого, отождествить себя с ним
3. Идентификация	В) процесс и результат самовосприятия человека в социальном контексте
4. Социальная рефлексия	Г) особая форма восприятия и познания другого человека, основанная на формировании по отношению к нему устойчивого позитивного чувства.
5. Каузальная атрибуция	Д) постижение эмоционального состояния другого человека, понимание его эмоций, чувств, переживаний

Ключи к ответам:

1	2	3	4	5
Б	Г	Д	В	А

12. Соотнесите название группы с соответствующими методами

	Название группы методов		методы
1	методы формирования сознания	А	упражнение, требование, приучение
2	методы организации деятельности	Б	беседа, внушения, пример, объяснения
3	методы стимулирования положительного поведения	В	поощрение, наказание, соревнование
4	методы самовоспитания	Г	личные обязательства, самооценка, самоанализ

Ключи к ответам:

1	2	3	4
Б	А	В	Г

(Основы преподавания)**Выберите один правильный ответ**

13. К собственно педагогическим методам исследования относятся

- 1) реферирование
- 2) беседа
- 3) анализ продуктов деятельности
- 4) наблюдение

14. Методика педагогического исследования включает в себя

- 1) способы воспитания и обучения
- 2) способы организации педагогического исследования
- 3) закономерности педагогического исследования
- 4) интерпретацию полученных результатов

15. Ориентация в педагогическом процессе на личность как на цель, субъект, результат является сущностью __ подхода

- 1) личностного
- 2) антропологического
- 3) объектного
- 4) культурологического

16. Базовой научной дисциплиной, изучающей закономерности обучения и воспитания человека, является __ педагогика

- 1) социальная
- 2) возрастная
- 3) общая
- 4) сравнительная

17. Одним из методологических параметров педагогического исследования является

- 1) методы обучения
- 2) субъект
- 3) теория
- 4) объект

Ключи к ответам

13	14	15	16	17
3	2	1	3	4

(Эффективность систем менеджмента качества прод)

18. Группа людей, объединенных достижением общей цели во многом соответствующей целям каждого, имеющих взаимодополняющие навыки и умения, высокий уровень взаимозависимости и разделяющих ответственность за конечный результат – это _____

19. К признакам команды относятся:

- А. Большая социальная группа с численностью участников более 12 человек
- Б. Частичная ответственность за результат
- В. Положительный социально-психологический климат
- Г. Наличие командных ролей

20. Принципы формирования команды включают в себя:

- А. Принятие соглашений по выполнению задания всеми участниками команды
- Б. Постоянный состав участников команды, не предполагающий оперативное замещение участников
- В. Определение оптимального состава команды
- Г. Оперативное замещение участников команд

21. Перечислите этапы жизненного цикла команды.

- А. Формирование, шторм, нормирование, работа, расформирование
- Б. Формирование, шторм, нормирование, работа
- В. Становление, работа, контроль, расформирование
- Г. Становление, работа, контроль, упадок, расформирование

22. Развивать потенциал членов команды; поддерживать инициативу в пределах, необходимых материнской компании; проводить политику открытости – задачи руководителя на этапе ... жизненного цикла команды.

- А. Нормирование
- Б. Контроль
- В. Расформирование
- Г. Работа

Ответы:

18	19	20	21	22
команда	В	А	А	Г

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-4

(Информационные технологии в пищевой промышленности)

1. Центральным звеном любой автоматизированной информационной системы является:

- а) компьютер
- б) автоматизированное рабочее место (АРМ)
- с) рабочее место, оснащенное факсом

2. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты, - это:

- а) POS – терминал
- б) контрольно-кассовая машина
- с) кассовый аппарат

3. Программы «1С:Предприятие 8. можно отнести к

- а) системному программному обеспечению
- б) специализированному программному обеспечению
- с) прикладному программному обеспечению

- 4.** Программа Microsoft Word относится к
- базовому программному обеспечению
 - прикладному программному обеспечению
 - инструментальному программному обеспечению
 - сервисному программному обеспечению
- 5.** Укажите ключевую компетенцию в цифровой экономике, которая формирует цифровую грамотность:
- готовность решать проблемы
 - креативное мышление
 - умение анализировать информацию
 - умение искать нужную информацию
- 6.** В каком обществе возможно наблюдать цифровой разрыв?
- В доиндустриальном
 - В информационном
 - В индустриальном
 - В капиталистическом
- 7.** Кем сформулирована концепция четвертой промышленной революции (Индустрия 4.0)?
- Ангелой Меркель
 - Клаусом Швабом
 - Владимиром Путиным
 - Баракком Обамой
 - Дональдом Трампом
- 8.** Что из ниже приведенного является криптовалютой?
- ethereum
 - ethereal
 - etherial
 - Etch
- 9.** Какая технология не входит в перечень сквозных цифровых технологий (СЦТ) в проекте «Цифровые технологии»:
- технологии квантовой телепортации
 - технологии виртуальной и дополненной реальностей
 - Блокчейн-технологии
- 10.** Целью автоматизации финансовой деятельности является:
- снижение затрат
 - устранение рутинных операций и автоматизированная подготовка финансовых документов
 - повышение квалификации персонала
- 11.** В каком федеральном проекте в качестве центра компетенции выступает Сбербанк России:
- нейротехнологии и искусственный интеллект
 - цифровые криптовалюты
 - информационная безопасность

- 12.** Что относится к недостаткам материальных вещей в экономике:
- а) физический вес
 - б) перераспределение товаров по сети Интернет
 - в) электронное хранение

Ключи к вопросам теста

1	2	3	4	5	6
a	a	b	b	d	b
7	8	9	10	11	12
b	a	a	б	в	a

(Деловые и научные коммуникации на иностр языке)

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ

- 13.** What refrigeration technology appeared in the late XIX century?
- a) Direct evaporation cooling
 - b) Drying
 - c) Pasteurization
 - d) Fermentation
- 14.** What is dairy farming?
- a) The technology of raising dairy animals.
 - b) Agriculture intended for milk production.
 - c) The branch of the economy that provides milk to the population.
 - d) A system of methods for breeding dairy breeds.
- 15.** When did dairy farming arise?
- a) At the beginning of the XX century.
 - b) At the end of the XIX century.
 - c) In the Early Neolithic era.
 - d) In the VII millennium BC
- 16.** What innovations have been used for milking on large dairy farms?
- a) Rotary milking parlors and milking conveyors.
 - b) Automatic milking systems.
 - c) Manual milking machines.
 - d) Milking machines with cooling.
- 17.** What methods of milk preservation appeared at the end of the XIX century?
- a) Cooling using direct evaporation.
 - b) Plate heat exchanger.
 - c) Cooling using ice.
 - d) Cooling using dry ice.
- 18.** Which countries are the leading milk producers?
- a) Australia, Canada, Brazil, Argentina.
 - b) Russia, Ukraine, Belarus, Kazakhstan.
 - c) India, USA, China, New Zealand.
 - d) Germany, France, Great Britain, Italy.
- 19.** How much milk was produced in 2017 according to FAO?
- a) About 723,884,000 tons.
 - b) About 827,884,000 tons.
 - c) About 927,884,000 tons.
 - d) About 627,884,000 tons.
- 20.** What environmental problems arise in dairy farming?
- a) Health problems of dairy cows.

- b) Improper use of pesticides and fertilizers.
- c) Lack of green spaces on farms.
- d) Methane air pollution and greenhouse gas emissions.

Ответы:

13	14	15	16	17	18	19	20
a	b	c	a	a	c	b	d

21. Соотнесите заголовки и тексты

1. The first stage is the purification of milk using filtering equipment such as centrifugal separators. After cleaning, the cream is preserved, which is then added to the milk to create a certain percentage of fat content.	A. Pasteurization and sterilization of milk
2. Dairy production is divided into two main groups: primary and secondary processing. Primary processing includes purification, cooling, separation, homogenization and pasteurization. Recycling uses microorganisms or enzymes to produce kefir, sour cream, cottage cheese, cheese and other products.	B. The stage of milk purification
3. Fluid milk for commercial distribution is usually pasteurized, that is subjected to a temperature of 61.7°C for at least 30 min or 71.7°C for 15 sec, and then cooled and bottled. The importance of safety and cleanliness is stressed in the dairy industry. Milk may also be condensed or evaporated, dried, powdered, or separated into skim milk and cream.	C. Food additives
4. There has been substantial concern over the amount of waste output created by dairy industries, seen through manure disposal and air pollution caused by methane gas. The industry's role in agricultural greenhouse gas emissions has also been noted to implicate environmental consequences. Various measures have been put in place in order to control the amount of phosphorus excreted by dairy livestock.	D. Innovations in milk processing
5. Various food additives such as potassium sorbate, lactic acid, potassium nitrate and sodium benzoate are used for the production of dairy products. These additives provide antimicrobial properties, prolong shelf life and improve the taste of products.	E. Collection of raw materials
6. Beginning in the early 20th century, milking was done in large scale dairy farms with innovations including rotary parlors, the	F. Reducing environmental impact

milking pipeline, and automatic milking systems that were commercially developed in the early 1990s.	
7. One of the main stages in the production of dairy products is the degreasing of milk. Milk is separated into cream and skimmed milk by centrifugation or separation. Cream serves as the basis for the production of butter and butter, and skimmed milk is used for the production of low-fat dairy products.	G. Stages of processing
8. The initial stage of dairy production is the collection of raw materials. Milk can be obtained from various animals, but the most common production is based on cow's milk. The collected milk undergoes mandatory quality and safety checks, and only after that it is subject to further processing.	H. Milk degreasing

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8
B	G	A	F	C	D	H	E

Прочитайте текст и выберите 2 и более правильных ответов

22. What innovation significantly improved milk preservation at the end of the 19th century?
- A. Direct evaporation cooling
 - B. Plate heat exchanger
 - C. Pasteurization
 - D. Homogenization
23. What is the main purpose of dairy farming?
- A. Milk production
 - B. Cattle farming
 - C. Sale of dairy products
 - D. Dairy technology research
24. Cooling methods allowed firms to save milk at the expense of:
- A. Reducing acidity
 - B. Reducing bacterial growth
 - C. Temperature reduction
 - D. reducing humidity levels
25. Where is milk processed?
- A. In dairy farms
 - B. In dairy plants
 - C. In dairy enterprises
 - D. In all of them
26. Which country is a major producer, exporter and importer of milk?
- A. China
 - B. Canada
 - C. Australia
 - D. India
27. Which of the above is NOT a method of controlling the amount of phosphorus released by dairy cattle?
- A. The use of fermenters

- B. Milking
 - C. Balanced nutrition
 - D. Manure removal
28. Where did dairy cattle breeding originate?
- A. Europe
 - B. China
 - C. Africa
 - D. India
29. Which group opposes dairy farming?
- A. Environmental activists
 - B. Animal welfare activists
 - C. Veterinarians
 - D. Farmers

Ответы:

22	23	24	25	26	27	28	29
AB	AC	BD	AB	AD	CD	AC	AB

Прочитайте текст и напишите развернутый ответ

30. What is the definition of dairy farming given in the text?
31. Why is dairy farming criticized by animal welfare activists?
32. How is the amount of phosphorus released by dairy cattle controlled?
33. What is causing serious concern in the dairy industry?
34. What methods of cooling milk appeared at the end of the XIX century?
35. What innovations in the field of milking appeared at the beginning of the 20th century?
36. When did dairy farming arise?
37. Which countries are the leading milk producers in the world and what volume of milk was produced in the world in 2017 according to FAO?

Ответы:

30.	Dairy farming is a class of agriculture for the long-term production of milk, which is processed (either on the farm or at a dairy plant, either of which may be called a dairy) for the eventual sale of a dairy product.
31.	Dairy farming has been criticized by animal welfare activists because of the health problems of dairy cows as a result of intensive animal husbandry.
32.	The amount of phosphorus released by dairy cattle is controlled by various measures, such as the use of rBST.
33.	The amount of waste from the dairy industry, air pollution and greenhouse gas emissions are of serious concern.
34.	At the end of the 19th century, milk cooling methods such as direct evaporation cooling and a plate heat exchanger appeared.
35.	At the beginning of the 20th century, innovations such as rotary milking parlors, milking conveyors and automatic milking systems appeared.
36.	Dairy farming originated in the Early Neolithic era, around the seventh millennium BC, in many regions of Europe and Africa.
37.	The world's leading milk producers include India, the USA, China and New Zealand. In 2017, according to FAO, about 827,884,000 tons of milk were produced worldwide.

(Основы преподавания проф дисц)

Выберите один правильный ответ

38. Наука, изучающая педагогическую культуру роды, этносоциума, нации, народности, называется

- 1) сравнительной педагогикой
- 2) этнопедагогикой
- 3) социальной педагогикой
- 4) семейным воспитанием

39. Одним из методологических параметров педагогического исследования является

- 1) методы обучения
- 2) субъект
- 3) теория
- 4) объект

40. Среди понятий «педагогическая диагностика», «наблюдение», «методы педагогической диагностики», «принципы педагогической диагностики» наиболее частыми является понятие

- 1) «принципы педагогической диагностики»
- 2) «педагогическая диагностика»
- 3) «методы педагогической диагностики»
- 4) «наблюдение»

41. В зависимости от отраслей деятельности выделяются

- 1) история педагогики, социология образования
- 2) военная педагогика, производственная педагогика
- 3) педагогическая технология, лечебная педагогика
- 4) тифлопедагогика, сурдопедагогика

42. Уровень компетентности и методологической рефлексии исследователя определяют методологическую (-ое)

- 1) культуру
- 2) творчество
- 3) мастерство
- 4) умение

43. Приоритет общечеловеческих ценностей в отношениях учащихся между собой и с педагогами декларирует принцип

- 1) гуманизации
- 2) эмпатии
- 3) толерантности
- 4) терпимости

44. Воспитывающее и обучающее воздействие преподавателя на студента, направленное на его личностное, интеллектуальное и деятельностное развитие, называется

- 1) преподаванием
- 2) педагогической деятельностью
- 3) образованием
- 4) научением

45. Научный подход, являющийся методологической основой управления педагогическим системами и предполагающий взаимосвязь всех управленческих функций, называется

- 1) коллегиальным
- 2) гуманистическим

- 3) системным
- 4) деятельностным

46. Набор процедур, обеспечивающих получение достоверного эмпирического материала, это _____ уровень методологии

- 1) практический
- 2) технологический
- 3) проектировочный
- 4) теоретический

47. Педагогическая цель – это

- 1) направление работы учителя
- 2) основное положение деятельности учителя
- 3) представление учителя о своей педагогической деятельности
- 4) идеальная модель ожидаемого результата педагогического процесса

Ключи к ответам

38	39	40	41	42	43	44	45	46	47
2	4	2	1	1	1	2	3	3	4

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-5

(Философия и метод науч иссл)

Выберите правильные ответы:

1. Рациональный – это...

- А) ...разумный, здравый, обоснованный.
- Б) ...разнообразный.
- В) ...сложный, запутанный.

2. Что отличает философию от других наук?

- А) Теоретический тип знания.
- Б) Отношение к истине как к высшей ценности.
- В) Вопросы, на которые они ищут ответы.

3. Специфические черты философии как науки заключаются в следующем:

- А) Философия исследует абстрактные понятия: мысли, суждения, убеждения людей.
- Б) Философия объединяет в себе все научные знания.
- В) Философия относится к истине как к высшей ценности.

4. Выберите правильный ответ. Системно-теоретическое мировоззрение, для которого характерны логичность и последовательность, системность, высокая степень обобщения

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

5. Выберите правильный ответ. Впервые назвал себя философом...

- А) Платон.

- Б) Аристотель.
- В) Фалес.
- Г) Пифагор.

6. Выберите правильный ответ. Эпоха Средневековья охватывает период

- А) IV-X вв.
- Б) V-XV вв.
- В) III-IX вв.
- Г) VI-XVI вв.

7. Выберите правильные ответы. Фома Аквинский развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

8. Выберите правильные ответы. К особенностям философии Возрождения относятся:

- А) теоцентризм
- Б) гуманизм
- В) креационизм
- Г) антропоцентризм
- Д) магия

9. Выберите правильный ответ. Эпоха Нового времени начинается с...

- А) XV века
- Б) XVI века
- В) XVII века
- Г) XVIII века

10. Выберите правильные ответы. Аврелий Августин развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
А	В	А, Б	В	Г	Б	Б, В	Б, Г	А	А, Г

11. **Соотнесите философскую категорию и ее определение:**

1	Физис	А	Слово, учение
2	Архее	Б	Порядок
3	Космос	В	Первоначало, первопричина
4	Порядок	Г	Природа, натура

Ключи к ответам:

1	2	3	4
Г	В	Б	А

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УК-6**(Психология делового общения)**

1. Системное социальное качество, приобретаемое индивидом в деятельности и общении, обозначается понятием:

- А) Личность
- В) Задатки
- С) Темперамент
- Д) Мотивация
- Е) Способности

2. Понимание личности как ансамбля иррациональных бессознательных влечений присуще:

- А) Ассоциативной психологии
- В) Бихевиоризму
- С) Гештальтпсихологии
- Д) Психоанализу
- Е) Советской психологии

3. Совокупность устойчивых мотивов, ориентирующих деятельность личности составляет содержание:

- А) способностей
- В) состояний
- С) темперамента
- Д) направленности
- Е) убеждений

4. Кто ввел понятие “личностный смысл”:

- А) Б.Г. Ананьев
- В) А.Н. Леонтьев
- С) Д.А. Леонтьев
- Д) Л.С. Выготский
- Е) А.А. Леонтьев

5. Все то, что побуждает личность поступать в соответствии со своими взглядами, принципами составляет содержание:

- А) склонности
- В) интереса
- С) влечения
- Д) убеждений
- Е) способностей

6. Как называется процесс усвоения социального опыта в психологии личности:
- A) социализация
 - B) интеграция
 - C) рост
 - D) развитие
 - E) экстериоризация
7. Кто усматривал роль деятельности в развитии личности:
- A) Б.Г.Ананьев
 - B) А.И.Леонтьев
 - C) А.Маслоу
 - D) А.Адлер
 - E) Л.С. Выготский
8. Внутренняя позиция личности по отношению к социальному окружению:
- A) склонности
 - B) интерес
 - C) влечение
 - D) убеждения
 - E) направленность
9. Степень, в которой люди воспринимают свою жизнь как контролируемую изнутри посредством собственных усилий или контролируемых извне случаев:
- A) локус контроля
 - B) Я-концепция
 - C) самоопределение
 - D) самооценка
 - E) уровень притязаний
10. Метод исследования, при котором исследователь может искусственно моделировать ситуацию, называется:
- A) эксперимент
 - B) наблюдение
 - C) анализ продуктов труда
 - D) интерпретация
 - E) интроспекция
11. Благодаря этому направлению в психологии утвердилось понятие бессознательного:
- A) бихевиоризм
 - B) ассоцианизм
 - C) психоанализ
 - D) гештальтпсихология
 - E) функциональная психология

- 12.** Оценка личности самой себя, своих возможностей, качеств есть:
- A) самооценка
 - B) саморегуляция
 - C) самовыражение
 - D) самоутверждение
 - E) рефлексия
- 13.** Помимо ошибочных действий и неврозов, косвенным проявлением бессознательного выступают:
- A) сновидения
 - B) фантазирования
 - C) описки
 - D) оговорки
 - E) галлюцинации
- 14.** Основной метод психоанализа:
- A) метод свободных ассоциаций
 - B) метод интроспекции
 - C) метод наблюдения
 - D) метод эксперимента
 - E) метод гипноза
- 15.** То содержание психики, которое в данный момент не осознается, но потенциально может быть осознано, Фрейд именуется:
- A) вытесненным
 - B) бессознательным
 - C) неосознаваемым или предсознанием
 - D) сопротивляющимся
 - E) сублимированным
- 16.** Автором деятельностного подхода к изучению личности является:
- A) Б.Г. Ананьев
 - B) А.И. Леонтьев
 - C) А. Маслоу
 - D) А. Адлер
 - E) Л.С. Выготский
- 17.** Стандартизированный метод психологического исследования, предназначенный для точных количественных и определенных качественных оценок психологии и поведения человека путем сравнения этих оценок с некоторыми, заранее заданными стандартами, нормами:
- A) наблюдение
 - B) эксперимент
 - C) тест
 - D) опрос
 - E) лабораторный эксперимент
- 18.** Что является природными особенностями поведения, типичными для данного

человека и проявляющиеся в динамике, тоне и уравновешенности реакции на жизненные воздействия:

- А) характер
- В) задатки
- С) темперамент
- Д) способности
- Е) привычки

19. Общенаучное понятие, описывающее процесс индивидуального развития от рождения до смерти:

- А) онтогенез
- В) филогенез
- С) судьба
- Д) диалектика
- Е) жизнь

20. Состояние человека, вызываемое непреодолимыми трудностями, возникающими на пути к достижению цели это

- А) печаль
- В) эйфория
- С) страсть
- Д) фрустрация
- Е) аффект

Ключи к ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
А	Д	Д	В	Д	А	В	Е	А	А	С	А	А	А	С	В	С	С	А	Д

(Совр пробл и персп разв перераб отр)

21. Что из перечисленного относится к отрасли промышленности?

- 1. сельское хозяйство АПК
- 2. общественное питание
- 3. пищевая
- 4. животноводство

22. Измерения в которых может рассматриваться современная перерабатывающая отрасль

- 1. Техническое
- 2. Молекулярное
- 3. Традиционное
- 4. Генно-инженерное

23. Направления научно-технического прогресса с которыми тесно связана современная перерабатывающая отрасль

- 1. Ядерная физика
- 2. Информатика
- 3. Генная инженерия
- 4. Сельское хозяйство

24. Основные области применения традиционной перерабатывающей отрасли:

1. Легкая промышленность
2. Космическая промышленность
3. Химическая промышленность
4. Пищевая промышленность

25. Основу традиционной и существенную часть новейшей перерабатывающей отрасли составляют:

1. Фундаментальные дисциплины
2. Технологические процессы производства
3. Аппаратура
4. Биообъект

26. Какую роль играет технология в производстве пищевых продуктов?

1. Повышение производительности труда на производстве.
2. Повышение качества обслуживания в ресторанном бизнесе.
3. Снижение затрат на продукцию и увеличение прибыли предприятия.
4. Улучшение качества, безопасности и пищевой ценности продуктов, разработка новых видов продуктов.

27. Какие преимущества дает биотехнология в области производства биологически активных добавок (БАДов)?

1. Повышение иммунитета и общего состояния организма.
2. Разработка инновационных и эффективных препаратов на основе природных компонентов.
3. Снижение риска возникновения побочных эффектов при применении лекарственных препаратов.
4. Все перечисленное верно.

28. Механизм управления качеством в пищевой промышленности включает

1. Издержки предприятия
2. Задачи стратегического планирования
3. Реализацию продукции

29. Что такое биотехнологический процесс?

1. Систематическое применение методов биотехнологии в определенном порядке.
2. Проведение экспериментов с использованием биологических организмов и веществ.
3. Последовательность этапов и операций, связанных с получением биологических продуктов или решением биологических задач.
4. Комплекс мероприятий по рекламе и продвижению биологических товаров.

30. Пищевая промышленность – это?

1. комплексная отрасль экономики
2. подотрасль экономики
3. комплексная отрасль промышленности
4. подотрасль промышленности
5. комплексная подотрасль промышленности

Ключи к ответам

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
2	3	3	4	2	4	4	2	3	3

(Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности)

Выберите один или несколько вариантов правильного ответа

31. Изучаемая учебная дисциплина называется

- а) право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности
- б) управление интеллектуальной собственностью
- в) защита результатов интеллектуальной деятельности

32. Не являются охраняемыми объектами интеллектуальной собственности (несколько правильных ответов)

- а) научные теории
- б) промышленные образцы
- в) методы
- г) ноу-хау

33. К объектам авторского права относятся (несколько правильных ответов)

- а) произведения науки
- б) промышленные образцы
- в) полезные модели
- г) литературные произведения

34. Интеллектуальные права включают (несколько правильных ответов)

- а) личные имущественные права
- б) исключительное неимущественное право
- в) исключительное имущественное право+
- г) иные права+
- д) личные неимущественные права

35. К характеристикам личных неимущественных прав относятся (несколько правильных ответов)

- а) не возникают в отношении средств индивидуализации
- б) охраняются бессрочно
- в) принадлежат автору или иному правообладателю
- г) возникают после регистрации объекта интеллектуальной собственности
- д) позволяют запрещать другим лицам использовать объект интеллектуальной собственности без своего разрешения
- е) не отчуждаемы

Ключи к ответам

31	32	33	34	35
а)	б)	а)	в), г), д)	в), д)

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-1

(Совр пробл и персп разв перераб отр)

Выберите один правильный ответ

1. Основной показатель социально экономического развития

- а) Экономический рост
- б) Капитал
- с) Знания или технологии
- д) Производительность труда

- 2.** Какие из перечисленных инноваций относятся к инновациям с технологической доминантой?
- Новое средство платежа
 - Создание новых изделий
 - Новый вид рекламы
 - Новый способ продаж
- 3.** Научно – технический прогресс в пищевой промышленности:
- механизация процессов
 - процесс непрерывного развития науки, создание и внедрения новой техники, технологии
 - централизованное производство полуфабрикатов
- 4.** Объединение на одном предприятии нескольких технологически связанных специализированных производств, представляющих собой последовательные ступени переработки сырья или использование отходов производства –
- концентрация
 - кооперирование
 - комбинирование
- 5.** Развитие производства на основе применения более эффективных средств производства, использования передовых методов организации труда:
- НТП
 - Ноу-хау
 - Интенсификация технологических процессов
- 6.** Комплекс мероприятий, проводимых по единому проекту, направленных на полное или частичное переоборудование или переустройство предприятий, воспроизводство основных фондов действующего торгового предприятия на новой технической основе:
- реконструкция
 - интенсификация
 - расширение
- 7.** Как называется эффективность увеличение объемов выпуска продукции в натуральных и стоимостных показателях, роста производительности труда и т.д.?
- социальная
 - политическая
 - культурная
 - экономическая
- 8.** Зачем проводятся профилактические мероприятия, направленные на предупреждение нарушения основных требований к ведению деятельности в заведениях пищевой индустрии?
- для увеличения давления на владельцев бизнеса;
 - для увеличения количества налогов;
 - для повышения осведомленности персонала в вопросах соблюдения СанПиНа;
 - для предупреждения различных нарушений, связанных с соблюдением обязательных требований.
- 9.** Разделение труда, в котором обособление групп работающих по признаку выполнения ими технологически однородных работ по отдельным фазам, видам работ и операциям:
- функциональное

- b) кооперированное
- c) технологическое

10. Управление качеством продукции –

- a) процесс воздействия на создание, эксплуатацию или потребление продукции необходимого уровня качества
- b) усовершенствование деятельности предприятия, приносящее положительный экономический и социальный результат
- c) комплекс приемов и методов получения и изучения экономической информации
- d) создание информационной базы, необходимой для определения стратегии предприятия.

Ключи к ответам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	b	c	c	a	d	d	c	a

(Экономика ПП)

Прочитайте текст, выберите один правильный ответ

11. Специализация представляет собой:

- a. процесс сосредоточения изготовления продукции на ограниченном числе предприятий и в их производственных подразделениях;
- б. сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса;
- в. соединение в одном предприятии производств, иногда разноотраслевых, но тесно связанных между собой.

Ответ: б

Обоснование: Сущность специализации заключается в том, что она представляет собой целевую функцию организации производственной системы и определяет все ее проектные параметры. Выбор вида специализации является основой экономически рациональной производственной структуры, лежащей в основе любой рыночной производственной системы.

12. При каких условиях общий объем продукции промышленного предприятия может быть определен в натуральном выражении?

- a. может быть определен всегда;
- б. никогда;
- в. продукция должна быть однородной;
- г. в конце года.

Ответ: в

Обоснование: В сущности, объем выпуска продукции – это суммированное количество товара, произведенного за определенный период и выраженного в различных показателях. Значимость этого показателя обусловлена с двух точек зрения: финансовой, т. к. он является основным объемным значением, характеризующим масштаб производственной деятельности компании. Такую информацию фирма обязана предоставлять вышестоящим организациям, учредителям, инвесторам и другим пользователям и стратегической, поскольку позиционирует предприятие и обеспечивает условия для заключения контрактов и продвижения на рынке. Единицами измерения объема производства и реализации продукции являются показатели:

- натуральные (шт, м, тн, кг);
- стоимостные (в рублях или иной валюте);

- условно-натуральные (в обобщении оценки объема выпуска разнородных продуктов).

13. Амортизация основных фондов – это:

- а. износ основных фондов;*
- б. восстановление основных фондов;*
- в. процесс перенесения стоимости основных фондов*
- г. созданное благо (товар, продукцию, услугу).*

Ответ: в

Обоснование: Амортизация – это процесс переноса по частям стоимости основных средств и нематериальных активов по мере их физического или морального износа на себестоимость производимой продукции (работ, услуг). Обычно амортизация начисляется ежемесячно, начиная со следующего месяца после того, как основное средство введено в эксплуатацию.

14. По источникам формирования оборотные средства делятся на:

- а. собственные и заемные средства;*
- б. собственные, заемные и привлеченные;*
- в. прибыль и заемные средства.*

Ответ: а

Обоснование: Оборотные средства - это авансируемая в денежной форме стоимость для планомерного образования и использования оборотных производственных фондов и фондов обращения в минимально необходимых размерах, достаточных для организации непрерывного процесса производства и обращения. Источниками формирования оборотного капитала являются собственные и заемные средства, куда принято относить резервы по сомнительным долгам, благотворительные поступления, кредиторскую задолженность, резервы предстоящих расходов и платежей.

Прочитайте текст, выберите 2 и более правильных ответов

15. Для измерения эффективности использования трудовых ресурсов используются показатели (выбрать несколько правильных ответов):

- а. материалоемкости;*
- б. трудоемкости;*
- в. фондоемкости;*
- г. выработки*

Ответ: б, г

Обоснование: Для оценки эффективности использования трудовых ресурсов применяются показатели производительности труда, в частности трудоемкость и выработка. Также в оценке эффективности персонала важное значение имеет показатель рентабельности персонала.

16. Экстенсивными факторами развития объема продаж предприятий являются (выбрать несколько правильных ответов):

- а. увеличение численности работников;*
- б. рост производительности труда;*
- в. изменение суммы оборотных средств;*
- г. рост фондоотдачи.*

Ответ: а, в

Обоснование: К факторам экстенсивного типа экономического роста относятся: использование большего количества рабочей силы; строительство новых предприятий; использование большего количества оборудования; вовлечение в хозяйственный оборот дополнительных земель; открытие новых месторождений и увеличение добычи полезных

ископаемых; внешняя торговля, позволяющая увеличить количество ресурсов, и т.п. Однако при этом квалификация рабочих и производительность их труда, качество оборудования и технология не меняется. Поэтому отдача продукции и дохода на единицу труда и капитала остается прежней.

Прочитайте текст и запишите правильный ответ

17. Главным финансовым результатом коммерческой деятельности предприятия и основным источником расширения производства, инвестиций, решения социальных и экологических задач является _____.

Ответ: прибыль

Обоснование: Прибыль — это разница между всеми доходами и расходами компании. Именно она показывает, сколько предприятие заработало, есть ли рост капитала, характеризует его рентабельность и является главной целью бизнеса.

18. Все возможности и ресурсы, которые может использовать промышленное предприятие для создания и внедрения инноваций называется _____.

Ответ: инновационный потенциал

Обоснование: Инновационный потенциал в широком смысле - это совокупность характеристик предприятия, которые определяют способность данного предприятия к осуществлению инновационной деятельности, включающей в себя создание и практическое применение различных технологических и иных нововведений.

Установите соответствие или хронологическую последовательность

19. Установите соответствие между понятиями из левой и правой колонок таблицы:

1. Основные расходы	А) Связаны с организацией, управлением и обслуживанием производства
2. Постоянные затраты	Б) Затраты, величина которых не изменяется в зависимости от роста объема производства
3. Переменные затраты	В) Непосредственно связаны с технологическим процессом
4. Накладные расходы	Г) Находятся в прямой зависимости от изменения объема производства

Ответ: 1.В); 2.Б); 3.Г); 4.А).

Обоснование: Затраты на производство подразделяют на прямые, то есть непосредственно связанные с производством данного конкретного вида продукции (работ, услуг), и косвенные (накладные), не связанные непосредственно с конкретным продуктом, а обусловленные процессом организации, обслуживания производства и управления им. Затраты на производство и реализацию продукции включают в себя расходы сырья, основных и вспомогательных материалов, а также комплектующих изделий; расходы на топливо и энергию; расходы по основной и дополнительной заработной плате, в том числе отчисления на социальное страхование; амортизационные отчисления; прочие денежные расходы; внепроизводственные расходы. Затраты на производство и реализацию продукции составляют ее себестоимость. Они возмещаются в каждом производственном цикле за счет выручки.

20. Установите соответствие между понятиями из левой и правой колонок таблицы:

1. Цена, по которой товар приобретает население у торговых предприятий и на рынках	А) Оптовая
2. Цена, применяемая предприятиями-изготовителями, снабженческо-сбытовыми организациями в расчетах со всеми покупателями, за исключением населения	Б) Розничная

3. Цена, по которой предприятия-изготовители, снабженческо-сбытовые организации продают продукцию крупными партиями другим предприятиям	В) Свободная
4. Цена, которая не регулируется государством и складывается под воздействием спроса и предложения	Г) Отпускная

Ответ: 1. Б); 2. Г); 3. А); 4. В).

Обоснование: Цена - это деньги, которые продавец планирует получить за товар, работу или услугу, состоит из себестоимости и наценки продавца. Цена - один из рычагов управления экономикой. Она помогает понять, насколько востребованы продукты, чтобы эффективно управлять бюджетом и производством, поддерживает равновесие на рынке, помогает распределять деньги, позволяет контролировать развитие сфер экономики, привлекает инвестиции.

21. Установите последовательность выполняемых действий при определении структуры валовой продукции предприятия в стоимостном выражении:

а. определить стоимость валовой продукции предприятия;

б. умножить на 100%;

в. рассчитать стоимость каждого показателя валовой продукции;

г. разделить стоимость каждого показателя валовой продукции на стоимость валовой продукции предприятия.

Ответ: в); а); г); б).

Обоснование: Структура продукции - это соотношение отдельных видов изделий в общем объеме ее выпуска. Она отражает удельный вес (долю) каждого вида продукции в их общем объеме. Фактический выпуск продукции при плановой структуре рассчитывается путем умножения планового выпуска каждого изделия на средний процент выполнения плана по выпуску продукции или путем умножения общей суммы фактического выпуска продукции на плановый удельный вес каждого изделия. Изменение структуры продукции оказывает большое влияние на объем производства в стоимостной оценке, материалоемкость, себестоимость товарной продукции, прибыль и рентабельность. Для расчета влияния структурных сдвигов с целью устранения их влияния на экономические показатели используют метод прямого счета по всем изделиям, метод средних цен и пр.

22. Задание. Задача

Определить чистую рентабельность, если балансовая прибыль 200 тыс.руб., прочие доходы 30 тыс. руб., среднегодовая стоимость основных производственных фондов 650 тыс. руб., оборотных средств 270 тыс. руб., усредненная налоговая ставка 20%.

Решение: Чистая рентабельность представляет отношение валовой прибыли к среднегодовой стоимости производственных фондов. А чистая прибыль есть валовая прибыль за вычетом сумм выплат в бюджет в соответствии с налоговым законодательством, т. е.

$$ПР_{\text{чист}} = ПР_{\text{вал}} * (1 - Н)$$

Валовая прибыль ($ПР_{\text{вал}}$) есть сумма балансовой прибыли и дохода или убытка

$$ПР_{\text{вал}} = 200 \text{ тыс.руб.} + 30 \text{ тыс. руб.} = 230 \text{ тыс.руб.}$$

$$ПР_{\text{чист}} = 230 \text{ тыс.руб.} * (1 - 0,2) = 184 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{Рентаб.чист} = (184 \text{ тыс.руб.} / 650 \text{ тыс.руб.} + 270 \text{ тыс.руб.}) * 100\% = 20\%$$

Ответ: чистая рентабельность составляет

(Цифровой учет молока)

23. Как называется координационный орган Правительства, курирующий программу «Цифровая экономика»:

- а) Правительственная комиссия по цифровой экономике
- б) Подкомиссия по цифровой экономике при Правительственной комиссии по информационным технологиям
- в) Подкомиссия по цифровой экономике при Правительственной комиссии по цифровому развитию, использованию информационных технологий для улучшения качества жизни и условий ведения предпринимательской деятельности

24. Совокупность информационных ресурсов, созданных субъектами информационной сферы, средств взаимодействия таких субъектов, их информационных систем и необходимой информационной инфраструктуры:

- а) информационное поле деятельности
- б) информационное пространство
- в) информационное общество

25. В каком году впервые была принята программа «Цифровая экономика Российской Федерации»:

- а) 2017
- б) 2005
- в) 2009

26. Что является ключевым фактором в хозяйственной деятельности в условиях цифровизации:

- а) обмен
- б) цифровой вид данных
- в) производство

27. Устройство ввода информации

- а) принтер
- б) сканер
- в) клавиатура

28. Устройство вывода информации

- а) сканер
- б) клавиатура
- в) монитор

29. При исследовании пробы молока в лаборатории, получены следующие показатели кислотностью 16°Т, плотностью 1028 кг/м³, группой чистоты II. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко?

- 1) высший сорт
- 2) первый сорт
- 3) второй сорт
- 4) несортное

30. Правовые основы стандартизации обеспечиваются?

- 1) Федеральным законом от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации",
- 2) Федеральным законом "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ,
- 3) Законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей"

31. Центральным звеном любой автоматизированной информационной системы является:

- 1) компьютер
- 2) автоматизированное рабочее место (АРМ)
- 3) рабочее место, оснащенное факсом

32. Электронное программно-техническое устройство для приема к оплате пластиковых карт, которое может принимать карты с чипом, магнитной полосой и бесконтактные карты, - это:

- 1) POS – терминал
- 2) контрольно-кассовая машина
- 3) кассовый аппарат

33. Программы «1С:Предприятие 8. можно отнести к

- 1) системному программному обеспечению
- 2) специализированному программному обеспечению
- 3) прикладному программному обеспечению

34. Программа Microsoft Word относится к

- 1) базовому программному обеспечению
- 2) прикладному программному обеспечению
- 3) инструментальному программному обеспечению
- 4) сервисному программному обеспечению

Ключи к вопросам теста

23	24	25	26	27	28
в	б	а	б	в	в
29	30	31	32	33	34
з	1	1	1	2	2

(Научные основы создания ПЖП)

Выберите правильный ответ

35. Функциональные пищевые продукты - это:

- 1) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате заданного влияния на физиологические функции организма без учета обычной нутриентной поддержки;
- 2) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний за счет их обогащения дефицитными нутриентами
- 3) продукты, способные повышать уровень здоровья и снижать риск заболеваний в результате удаления компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом.

36. В свежих овощах и фруктах отмечается низкое содержание

- 1) жиров, натрия
- 2) воды, пищевых волокон, калия
- 3) органических кислот, эфирных масел, воды

37. Минеральный состав молока характеризуется:

- 1) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция, и фосфора, высоким содержанием железа и натрия
- 2) высоким содержанием и оптимальной сбалансированностью кальция, и фосфора, низким содержанием железа и натрия

- 3) низким содержанием калия, кальция, железа, натрия
- 4) высоким содержанием калия, кальция, железа, натрия

38. Норматив фтора в питьевой воде обеспечивает поступление в организм:

- 1) дозы, обеспечивающей противокариозное действие
- 2) дозы, обеспечивающей максимальное противокариозное действие и поражение флюорозом I степени 10% населения+
- 3) оптимальной дозы витаминов

39. Растительные продукты являются единственными значимыми природными источниками

- 1) крахмала, некрахмальных полисахаридов, витаминов С, Е, биофлавоноидов;
- 2) белка, НЖК, кальция, железа, селена, витамина В₁₂.
- 3) клетчатки, витаминов и антиоксидантов, помогают снизить артериальное давление и уровень «плохого» холестерина низкой плотности

Ключи к ответам

35	36	37	38	39
2	1	2	2	3

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-2

(Научные осн созд прод ПЖП)

Ответьте на вопросы

1. Научные основы повышения эффективности мясной отрасли
2. Научные основы повышения эффективности молочной отрасли

1	Выработка концепции повышения эффективности деятельности мясных предприятий на основе системы управления качеством продукции. Повышение эффективности мясного скотоводства.
2	Повышение эффективности функционирования отрасли молорчного скотоводства, обеспечивающей доступным продовольствием население РФ

Ответьте на вопросы

3. Что такое модель?

ОТВЕТ:

1. Упрощенный аналог реального объекта
2. Явление
3. Законы
4. Связи

4. Что такое моделирование?

ОТВЕТ:

1. Построение модели и ее анализ
2. Интерпретация результатов
3. Термины реального явления
4. Описание

5. Из сколько этапов состоит моделирование

ОТВЕТ:

1. Из одного этапа
2. Из двух этапов
3. Из четырех этапов
4. Из трех этапов

6. Укажите функционально-технологические свойства продуктов пищевой биотехнологии
ОТВЕТ:

1. Совокупность физико-химических характеристик системы
2. Совокупность реологических характеристик системы
3. Совокупность органолептических характеристик системы
4. Все эти характеристики

7. Дайте определение стационарной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, параметры процессов обмена в которой не изменяются со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Ключи к ответам:

3	4	5	6	7
1	1	4	4	2

(СКМ совр пробл и перс разв переаб отрл)

Ответьте на следующие вопросы

- 8.** Укажите основные тенденции в производстве мясных продуктов
- 9.** Укажите научные направления для создания новых продуктов из мяса птицы
- 10.** Виды мясного сырья, которые используют для производства лекарственных специальных препаратов
- 11.** Принцип аналитической комбинаторики для создания многокомпонентных продуктов

Ответы

8	использование белковых компонентов растительного и животного происхождения; производство комбинированных продуктов; увеличение выпуска блюд, готовых к употреблению, в том числе кулинарных
9	расчленение тушек, посол, нанесение покрытий, тепловая обработка (такое направление может быть использовано для производства мясокостных полуфабрикатов и готовых изделий.) механическая обвалка целой тушки птицы. (при этом могут быть получены рубленые полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия.) расчленение тушек, выделение кускового мяса, тендеризация сырья, посол, обогащение, формование, нанесение покрытий, тепловая обработка
10	из желчи птицы получают кислоты для лечения желчекаменной болезни; из гребешков петушков - гиалуроновую кислоту; из поджелудочной железы - препараты для лечения гиперхолестеремии, из сердец - препарат для лечения аритмии, из голов и ног птицы - препарат для заживления ран
11	Сущность принципа состоит в алгоритме (совокупности операций), направленном на физико-химические, коллоидные, технологические и иные изменения состава и структуры продукта с целью получения заданных показателей.

(Рациональное использование вторичного молочного сырья и разделение на его основе новых мясных и молочных продуктов)

Прочитайте текст, выберите один правильный ответ

12. К побочным продуктам переработки молока относятся:

- а) маложирное, нежирное и обезжиренное молоко;
- б) классическое, жирное и отборное молоко;
- в) обезжиренное молоко, молочная сыворотка и пахта.

13. Вторичное молочное сырье - это:

- а) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками, предназначенные для использования после переработки;
- б) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к производственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки;
- в) побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к производственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки.

14. В процессе убоя и разделки туш получают как основное, так и побочное сырье. Основное сырье (мясо на костях) составляет 60%, побочное сырье - 40%. К побочному пищевому сырью относят:

- а) субпродукты, жир-сырец, кровь, кишечное и шкурсырье, эндокринно-ферментное и специальное сырье, непищевое (техническое) сырье, содержащее желудочно-кишечного тракта;
- б) субпродукты, мясо обрезь и мясо механической дообвалки, жир-сырец, кровь, кишечное сырье и свиная шкурка;
- в) кровь; копыта и рога; кости всех видов; внутренние органы; пищевод; сычуг; шквара и другие отходы;

15. Назовите производственное наименование пищевода крупного рогатого скота.

- а) проходник;
- б) синюга;
- в) толстая черева;
- г) пикало.

16. Углеводы вторичного молочного сырья представлены главным образом:

- а) лактозой и продуктами гидролиза;
- б) гликогеном;
- в) крахмалом.

Ключи к ответам:

12	13	14	15	16
в	в	б	г	а

17. ПО ДЕЙСТВИЮ СЫЧУЖНОГО ФЕРМЕНТА СВРАЧИВАЕТСЯ И ОБРАЗУЕТСЯ СГУСТОК:

Ответ:

1. Казеин
2. Глобулин
3. Все сывороточные белки

18. С КАКИМ ВИТАМИНОМ СВЯЗАНА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНАЯ ОКРАСКА СЫВОРОТКИ?

Ответ:

1. В1
2. С
3. В2
4. В12

19.КАКОЙ ФЕРМЕНТ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О НАЛИЧИИ В МОЛОКЕ МИКРООРГАНИЗМОВ?

Ответ:

1. Редуктаза
2. Липаза
3. Пероксидаза

20. МОЛОЧНЫЙ САХАР РАЗЛАГАЕТСЯ

Ответ:

1. Под действием редуктазы
2. Под действием каталазы
3. Под действием лактазы

21. БЕЛКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ СОСТОЯТ ИЗ ...

Ответ:

1. Казеина
2. Жировых шариков
3. Пептидных молекул
4. Сывороточных белков

22. КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ОТХОД ЖИРА В ПАХТУ?

Ответ:

1. Регулированием жирности сливок
2. Температурой исходных сливок
3. Соблюдением условий созревания сливок
4. Соблюдением технологических параметров сбивания сливок

23. ПАХТА НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ВЫРАБОТКЕ ...

Ответ:

1. Нормализованного молока
2. Кисломолочных продуктов
3. Сыров

24. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КУМЫСА НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ...

Ответ:

1. Обезжиренное молоко
2. Масло
3. Сыворотку

Ключи к ответам:

17	18	19	20	21	22	23	24
1	3	1	3	4	4	1	2

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-3

Прочитайте текст, выберите один правильный ответ

(Безопасность сырья и продуктов животного происхождения)

Выберите один правильный ответ

1. Что такое социально-гигиенический мониторинг?

- 1) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания
- 2) система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания
- 3) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания

2. Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

- 1) процесс внесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество
- 2) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм
- 3) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания

3. Что такое биоконцентрирование?

- 1) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды
- 2) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, с учетом загрязнения им продуктов питания
- 3) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения им продуктов питания.

4. К антиалиментарным факторам питания относятся

- 1) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов
- 2) вещества, не обладающие токсичностью
- 3) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.

5. Что такое пищевая ценность продукта?

- 1) совокупность свойств пищевого продукта
- 2) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов
- 3) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии

Ответы

1	2	3	4	5
3	2	2	1	2

Ответьте на следующие вопросы:

6. Что такое антивитамины?
7. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта
8. Что подразумевают под фальсификацией пищевой продукции?
9. Что подразумевают под качеством пищевых добавок?

Ответы

6	Природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду
7	Группа органических соединений, подавляющих биологическую активность витаминов
8	Показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта
9	Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре

(Микробиологический контроль продуктов питания)

10. Как готовят Физиологический раствор для разведения:

- а) к 1 л водопроводной воды добавляют 1% хлористого натрия, разливают раствор по 10 мл в чистые пробирки диаметром 18-20 мм.
- б) к 1 л водопроводной воды добавляют 8,5 г хлористого натрия, разливают раствор по 10 мл в чистые пробирки диаметром 18-20 мм.

11. Для количественного учета дрожжей и плесени используют

- а) среду Сабуро;
- б) картофельно-глюкозный агар;
- в) среду Эндо.

12. Для определения бактериальной обсемененности сырого молока применяется

- а) основной раствор, который приготавливают растворением 100 мг резазурина растворяют в 200 мл прокипяченной и охлажденной дистиллированной воды;
- б) рабочий раствор, который приготавливают из основного раствора резазурина разбавлением последнего прокипяченной и охлажденной дистиллированной водой в соотношении 1:2,5;
- в) 0,5% раствор резазурина.

13. Пробы для микробиологических исследований отдельных продуктов берут

- а) стерильным приспособлением в стерильную посуду;
- б) из потребительской упаковки.

14. Метод определения общей бактериальной обсемененности основан на том, что..

- а) В процессе жизнедеятельности бактерии выделяют в окружающую среду, наряду с другими окислительно-восстановительными ферментами, анаэробные дегидразы, и по их наличию можно косвенно судить о бактериальной обсемененности.
- б) Все виды бактерий растут на питательном агаре для количественного учета КМАФАнМ.

10	11	12	13	14
Б	А	Б	А	А

(Рац исп вторич сырья и разработка на его осн новых мясных и мол прод)

15. Первичная обработка молока включает в себя:

- а) очистку, охлаждение и хранение охлажденного молока;
- б) очистку, охлаждение;
- в) очистку.

16. В обезжиренном молоке содержится (в %):

- а) молочного жира 0,5, белков 3,3, лактозы 4,7, минеральных солей 0,7 и сухого вещества 9,1;
- б) молочного жира 0,05, белков 3,3, лактозы 4,8, минеральных солей 0,7 и сухого вещества 8,8;
- в) молочного жира 0,2, белков 0,9, лактозы 4,8, минеральных солей 0,6 и массовая доля сухого вещества 6,5.

17. Как называют комплект кишок, после извлечения из туши, деления на части, очистки от содержимого и слизистых оболочек, обезжиривания и консервирования?

- 1) кишечный полуфабрикат;
- 2) сырец консервированный;
- 3) сырец свежий.

18. В процессе промышленной переработки молока в обезжиренное молоко, пахту и молочную сыворотку переходит сухих веществ молока:

- а) 10 – 40 %;
- б) 50 – 70 %;
- в) 75- 100 %.

19. В пахте содержится (в %):

- а) молочного жира 0,2, белков 0,9, лактозы 4,8, минеральных солей 0,6 и массовая доля сухого вещества 6,5;
- б) молочного жира 0,05, белков 3,3, лактозы 4,8, минеральных солей 0,7 и сухого вещества 8,8;
- в) молочного жира 0,5, белков 3,3, лактозы 4,7, минеральных солей 0,7 и сухого вещества 9,1.

Ключи к ответам:

15	16	17	18	19
а	б	а	б	в

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-4

Научн основы - ЕЛИ

Выберите правильный ответ

1. Что такое модель?

ОТВЕТ:

- 1. Упрощенный аналог реального объекта
- 2. Явление
- 3. Законы
- 4. Связи

2. Что такое моделирование?

ОТВЕТ:

1. Построение модели и ее анализ
2. Интерпретация результатов
3. Термины реального явления
4. Описание

3. Из сколько этапов состоит моделирование?

ОТВЕТ:

1. Из одного этапа
2. Из двух этапов
3. Из четырех этапов
4. Из трех этапов

4. Укажите функционально-технологические свойства продуктов пищевой биотехнологии

ОТВЕТ:

1. Совокупность физико-химических характеристик системы
2. Совокупность реологических характеристик системы
3. Совокупность органолептических характеристик системы
4. Все эти характеристики

5. Дайте определение стационарной системы:

ОТВЕТ:

1. Совокупность взаимосвязанных подсистем, в которых осуществлена определенная последовательность превращений
2. Система, свойства которой не изменяются с течением времени
3. Система, параметры процессов обмена в которой не изменяются со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии
4. Система, не взаимодействующая с окружающей средой

Ответы:

1	2	3	4	5
1	1	4	4	2

(Проектирование нормативной и технической документации)

6. Установите соответствие между основными принципами моделирования и их определениями.

Принципы моделирования	Определения
1. Принцип целостности	1. Рассмотрение биосистемы как единого целого
2. Принцип структурности	2. Разделение пищевой биосистемы на отдельные подсистемы или элементы
3. Принцип функциональности	3. Любая система проявляет себя при взаимодействии с внешней средой,
4. Принцип иерархичности	4. Ранжирование элементов биосистемы по их вкладу в свойства целой структуры
5. Принцип множественности описаний	5. Рассмотрение пищевой биосистемы на разных уровнях иерархии и выдвижение моделей, описывающих функционирование системы.
6. Принцип минимизированности	6. Функционирование системы ограничивается ресурсом, который

	находится в минимуме.
7 Принцип соответствия	7.Эффективность функционирования биосистемы определяется всей совокупностью действующих факторов

Ответ:

1	2	3	4	5	6	7
1	2	3	4	5	6	7

7. В каких случаях разрабатываются технические условия?

Варианты ответов:

1. При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта, вида общих технических условий или вида технических условий, при наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту.
2. При наличии заявки потребителей.

8. Что устанавливают в технических условиях на конкретную продукцию при отсутствии национальных общих технических условий?

Варианты ответов:

1. Физико-химические и органолептические показатели и ссылки на действующие технические регламенты по требованиям безопасности, межгосударственные и национальные стандарты в части требований к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и стандартизованные методы ее испытания, распространяющиеся на конкретную группу пищевой продукции
2. Требования к условиям производства конкретной продукции

9. Нормативный документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции (услуге), называется

Варианты ответов:

1. Стандартом
2. Регламентом
3. Правилами
4. Техническими условиями

10. Какие фазы относятся к жизненному циклу продукции?

Варианты ответов:

1. Производство, реализация, утилизация
2. Сырье, производство, реализация, эксплуатация
3. Потребительский спрос, проектирование, опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация
4. Реализация, эксплуатация, утилизация
5. Опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация

Ответы:

7	8	9	10
---	---	---	----

1	1	4	3
---	---	---	---

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-5

(ЕЛИ)

Ответьте на вопросы:

1. Формула изобретения
2. Как подать заявление на патент?
3. Как оформить заявку на патент?
4. Кто может подавать заявку на выдачу патента?
5. Какие нужны документы на выдачу патента?
6. Как подать заявление на патент на Госуслугах?
7. Почему отказывают в получении патента?
8. Укажите срок выдачи патента
9. Как узнать готов ли патент?
10. Как выдается патент иностранному гражданину

Ответы

1	Это его краткая словесная характеристика. Она выражает сущность и описывает признаки изобретения, позволяющие достичь нужного технического результата
2	Заявления на получение патента можно подать в налоговый орган по месту жительства лично или через представителя, направить его почтой с описью вложения или передать в электронной форме по телекоммуникационным каналам связи. Стоимость патента рассчитывается исходя из размеров потенциального дохода по патенту за год.
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовьте документы 2. Оплатите пошлину за формальную экспертизу ... 3. Подайте документы в Роспатент ... 4. Формальная экспертиза ... 5. Оплатите пошлину за экспертизу по существу ... 6. Экспертиза заявки на изобретение по существу ... 7. Оплатите пошлины за регистрацию изобретения и выдачу патента
4	Заявка на изобретение подается заявителем или его представителем. Заявитель – лицо, испрашивающее выдачу патента на свое имя, (автор изобретения (полезной модели), коллектив авторов или его (их) правопреемник
5	<p>Нотариально-заверенный перевод паспорта;</p> <p>Полис добровольного медицинского страхования иностранных граждан;</p> <p>Сертификат о знании русского языка как иностранного, истории России и основ законодательства Российской Федерации;</p> <p>Пройти медицинское освидетельствование.</p>
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пройдите авторизацию на портале, нажав кнопку «Войти» по своей электронной почте, QR или с помощью электронной подписи. ... 2. Выберите «Получить услугу». 3. Начните заполнять заявление. ... 4. Ваши фамилия, имя и отчество заполнятся автоматически. 5. Нажмите кнопку «Далее».
7	Несвоевременная или неполная уплата налогов на получение предыдущего патента; предоставление неполной или ложной информации в заявлении; неверно указанная или вовсе не указанная в миграционной карте цель въезда на территорию России; выданный ранее патент был аннулирован.
8	Срок выдачи патента - две недели со дня государственной регистрации.
9	Контакты Миграционного центра доступны по ссылке https://lk-mmс-

	mos.ru/contact. Также, о готовности патента вас известят СМС-сообщением. http://servicesmmc.mos.ru/mmc-status/status.html - здесь можно узнать через интернет
10	Патент выдается иностранному гражданину лично по предъявлении документа, удостоверяющего его личность и признаваемого Российской Федерацией в этом качестве, а также документа, подтверждающего уплату налога на доходы физических лиц в виде фиксированного авансового платежа в порядке, установленном законодательством

(Микробиологический контроль продуктов питания)

11. Как готовят Физиологический раствор для разведения:

- а) к 1 л водопроводной воды добавляют 1% хлористого натрия, разливают раствор по 10 мл в чистые пробирки диаметром 18-20 мм.
- б) к 1 л водопроводной воды добавляют 8,5 г хлористого натрия, разливают раствор по 10 мл в чистые пробирки диаметром 18-20 мм.

12. Для количественного учета дрожжей и плесени используют

- а) среду Сабуро;
- б) картофельно-глюкозный агар;
- в) среду Эндо.

13. Для определения бактериальной обсемененности сырого молока применяется

- а) основной раствор, который приготавливают растворением 100 мг резазурина растворяют в 200 мл прокипяченной и охлажденной дистиллированной воды;
- б) рабочий раствор, который приготавливают из основного раствора резазурина разбавлением последнего прокипяченной и охлажденной дистиллированной водой в соотношении 1:2,5;
- в) 0,5% раствор резазурина.

14. Пробы для микробиологических исследований отдельных продуктов берут

- а) стерильным приспособлением в стерильную посуду;
- б) из потребительской упаковки.

15. Метод определения общей бактериальной обсемененности основан на том, что..

- а) В процессе жизнедеятельности бактерии выделяют в окружающую среду, наряду с другими окислительно-восстановительными ферментами, анаэробные дегидразы, и по их наличию можно косвенно судить о бактериальной обсемененности.
- б) Все виды бактерий растут на питательном агаре для количественного учета КМАФАнМ.

11	12	13	14	15
Б	А	Б	А	А

(Современные средства и методы экспериментальных исследований)

16. Как называется систематическое и целенаправленное изучение объектов, в котором используются средства и методы науки, и которое завершается формулировкой знаний об изучаемом объекте?

- 1) обзор информации,

- 2) наука,
- 3) научные исследования,
- 4) априорное ранжирование.

17. Как называется чисто экспериментальная процедура, проводимая с целью выявления из априорного множества факторов тех, которые оказывают наибольшее влияние на выходной параметр объекта исследований?

- 1) метод априорного ранжирования,
- 2) отсеивающий последовательный эксперимент,
- 3) метод случайного баланса,
- 4) метод эволюционного планирования.

18. При помощи какого критерия осуществляется значимость коэффициентов уравнения регрессии?

- 1) критерий Смирнова,
- 2) критерий Бартлера,
- 3) критерий Стьюдента,
- 4) критерий Ирвина.

19. Методы, определяющие отсутствие жизнеспособных клеток микроорганизмов в определенной массе продукта:

- 1) санитарно-эпидемиологические
- 2) альтернативные
- 3) количественные
- 4) эпидемиологические
- 5) качественные

20. Методы исследования, основанные на измерении показателя преломления

- 1) рефрактометрические
- 2) качественные
- 3) электромагнитные
- 4) многоступенчатые
- 5) рефракционные

Ключи к ответам

16	17	18	19	20
3	2	3	3	1

(СКМ) совр средства и методы экс иссл

Ответьте на следующие вопросы:

- 21. Эксперимент это:
- 22. Основная цель эксперимента
- 23. На какие виды, в зависимости от цели, разделяются эксперименты?
- 24. Какие операции предшествуют постановке эксперимента?
- 25. Методика эксперимента
- 26. План эксперимента
- 27. Формализация
- 28. Выбор метода решения
- 29. Лабораторный эксперимент
- 30. Какие гипотезы проверяются в факторном эксперименте?

Ответы на вопросы

21	Действие, направленное на создание условий в целях воспроизведения того или иного явления и, по возможности, наиболее чистого, т. е. не осложняемого другими явлениями.
22	Основной целью эксперимента является выявление свойств исследуемых объектов, проверка справедливости гипотез и на этой основе широкое и глубокое изучение темы научного исследования.
23	Преобразующие, констатирующие, контролирующие, поисковые, решающие.
24	Разработка гипотезы, подлежащую проверке; создание программы экспериментальных работ; определение способов и приемов вмешательства в объект исследования; обеспечение условия для осуществления процедуры экспериментальных работ; разработка пути и приемов фиксирования хода и результатов эксперимента; подготовка средств эксперимента (приборы, установки, модели и т. д.), обеспечение эксперимента необходимым обслуживающим персоналом.
25	Методика - это совокупность мыслительных и физических операций, размещенных в определенной последовательности, в соответствии с которой достигается цель исследования. Выбрав методику эксперимента, исследователь должен удостовериться в ее практической пригодности.
26	Перед каждым экспериментом составляется его план (программа), который включает: цель и задачи эксперимента; выбор варьируемых факторов; обоснование объема эксперимента, числа опытов; порядок реализации опытов; определение последовательности изменения факторов; выбор шага изменения факторов, задание интервалов между будущими экспериментальными точками; обоснование средств измерений; описание проведения эксперимента; обоснование способов обработки и анализа результатов эксперимента.
27	Заключается в выборе системы условных обозначений и с их помощью записывать отношения между составляющими объекта в виде математических выражений. Устанавливается класс задач, к которым может быть отнесена полученная математическая модель объекта.
28	На этом этапе устанавливаются окончательные параметры моделей с учетом условия функционирования объекта. Для полученной математической задачи выбирается какой-либо метод решения или разрабатывается специальный метод. При выборе метода учитываются знания пользователя, его предпочтения, а также предпочтения разработчика.
29	Лабораторный эксперимент проводится в лабораторных условиях с применением типовых приборов, специальных моделирующих установок, стендов, оборудования и т. д. Чаще всего в лабораторном эксперименте изучается не сам объект, а его образец (модель). Этот эксперимент позволяет доброкачественно, с требуемой повторностью изучить влияние одних характеристик при варьировании других, получить хорошую научную информацию с минимальными затратами времени и ресурсов.
30	В факторном эксперименте проверяются одновременно два типа гипотез: 1) гипотеза о раздельном влиянии каждой из независимых переменных; 2) гипотеза о взаимодействии переменных, т.е. о том, как присутствие одной из независимых переменных влияет на эффект воздействия другой.

Прочитайте текст и продолжите правильным выражением

31. Наблюдение, эксперимент и сравнение относятся к основным _____ методам исследования.
32. _____ взаимодействующих элементов, объединенных наличием общей цели - это система
33. _____ - это метод, в основе которого лежит процесс разложения предмета на составные части.
34. Совокупность мыслительных и физических операций, выстроенных в определенной последовательности – это _____.
35. Количественная оценка параметра _____ – это ранг

Ответы:

31	эмпирическим
32	совокупность
33	анализ
34	методика эксперимента
35	оптимизации

(Микробиол контроль прод жив. происхождения)
 Выбрать несколько правильных ответов

36. Что следует сделать, если при определении промышленной стерильности потребительская упаковка не вздулась

- а) вскрыть;
- б) провести органолептическую оценку внешнего вида и запаха;
- в) определить титруемую кислотность;
- г) сделать посева для определения количества КМАФАнМ;
- д) считать, что продукт стерильный.

37. Посуда с питательными средами после подсчета на них кишечной палочки, дрожжей, плесеней обеззараживается перед мойкой

- а) путем стерилизации в автоклаве при 121 °С в течение 30 мин;
- б) облучением бактерицидной лампой в течение 1ч;
- в) кипячением в течение 1 ч.

38. Вымытую посуду стерилизуют сухим жаром в сушильном шкафу

- а) при 160 °С в течение 2 ч мин с последующим подсушиванием;
- б) паром в автоклаве при 121 °С в течение 20-30 мин с последующим подсушиванием;
- в) в сушильном шкафу при 100°С в течение 20-30мин.

39. Посуду с образцом закрывают стерильной ватной или притертой стеклянной пробкой и снабжают этикеткой, в которой указывают

- а) номер образца;
- б) вид упаковки продукта
- в) наименование и сорт продукта;
- г) номер и размер партии;
- д) день и час отбора образца;
- ж) должность и подпись лица, отобравшего образец;
- з) номер стандарта, по которому изготовлен продукт;

40. Общую бактериальную обсемененность молока при приемке на молокоперерабатывающем предприятии определяют:

- а) с применением питательной среды КМАФАнМ;
- б) с применением резазурина;

в) с применением метиленового голубого.

36	37	38	39	40
А, б, в, г	А, б	А, б	А, в, г, д, ж	Б, в

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОПК-6

(Основы преподавания проф дисц)

Прочитайте текст и продолжите правильным выражением

1. Основаниями классификации метода наблюдения являются_____
2. Методика педагогического исследования включает в себя_____
3. Ориентация в педагогическом процессе на личность как на цель, субъект, результат является сущностью _____ подхода
4. Общие принципы познания и категориальный строй науки в целом составляют содержание такого уровня методологии, как_____
5. Представление о результате научного исследования называется_____

Правильное продолжение текста

1	место наблюдение и участие наблюдателя
2	способы организации педагогического исследования
3	личностного
4	философский
5	целью

Докончите выражение

6. Среди понятий «педагогическая диагностика», «наблюдение», «методы педагогической диагностики», «принципы педагогической диагностики» наиболее частыми является понятие
7. В зависимости от отраслей деятельности выделяются
8. Уровень компетентности и методологической рефлексии исследователя определяют методологическую (-ое)Приоритет общечеловеческих ценностей в отношении учащихся между собой и с педагогами декларирует принцип
9. Воспитывающее и обучающее воздействие преподавателя на студента, направленное на его личностное, интеллектуальное и деятельностное развитие, называется
10. Научный подход, являющийся методологической основой управления педагогическим системами и предполагающий взаимосвязь всех управленческих функций, называется
11. Набор процедур, обеспечивающих получение достоверного эмпирического материала, это _____ уровень методологии
12. Педагогическая цель – одним из методологических параметров педагогического исследования является
13. Базовой научной дисциплиной, изучающей закономерности обучения и воспитания человека, является __ педагогика

Ответы

6	педагогическая диагностика
7	история педагогики, социология образования
8	культуру
9	педагогической деятельностью
10	системным

11	проектировочный
12	идеальная модель ожидаемого результата педагогического процесса
13	общая

14. Термин "методика преподавания" толкуется как

- а) наука, разрабатывающая способы реализации целей усвоения содержания конкретных учебных предметов
- б) процесс управления формированием активной личности, ее социальных, психических и физических свойств
- в) наука, разрабатывающая общие нормы построения целостных систем обучения
- г) наука о воспитании и обучении
- д) сфера профессиональной деятельности, направленная на достижение заданных целей на основе дидактических и методических норм и учета конкретных условий обучения

15. Навык-это

- а) стереотип действия, ставший потребностью человека
- б) представление о предмете, соответствующие ему образы и понятия
- в) автоматизированное умение; условие быстрого выполнения задания
- г) способность действовать на основе приобретенных знаний
- д) совокупность необходимых в практической деятельности знаний и умений

16. Форма обучения "практическое занятие" имеет следующую основную педагогическую цель

- а) формирование и отработка умений
- б) закладывает основы научных знаний
- в) применение знаний и умений в практике
- г) углубление знаний в области изучаемого предмета
- д) приобщение к принципам, правилам технологии научно-исследовательской работы

17. Традиционные формы организации учебного процесса включают в себя

- а) лекции, семинары, практические занятия, практика
- б) олимпиады
- в) собеседования
- г) экскурсии

18. Процесс обучения - это

- а) управление познавательной деятельностью
- б) контроль за усвоением знаний, умений и навыков
- в) совместная деятельность учителя и учащихся, направленная на интеллектуальное развитие, формирование знаний и способов умственной деятельности обучающихся, развитие их способностей и интересов
- г) процесс воспитания мировоззрения учащихся

Ключи к ответам:

14	15	16	17	18
а	г	в	а	в

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПК-1

Выберите один правильный ответ

1. Что подразумевается под принципом ориентированной на потребителя компании?

Ответ:

1. Необходимость производства современной эффективной продукции
2. Понимание и выполнение требований потребителей
3. Установка тесных связей со своими постоянными клиентами

2. В чём заключается основная роль руководства предприятия (компании)?

Ответ:

1. Обеспечение эффективного стратегического развития компании
2. Усиление вовлечённости сотрудников в процесс достижения целей руководства
3. Профессиональный уровень организации

3. В чём заключается принцип непрерывного улучшения?

Ответ:

1. Усовершенствование качества продукции как постоянная цель производителя
2. Постоянное совершенствование производственных средств
3. Непрерывное улучшение сведений и знаний, используя информационные носители

4. Значение термина «подход как к процессу»:

Ответ:

1. Необходимость выявления процессов коммерческой деятельности компании
2. Осуществление управления процессами создания продукта самой организацией
3. Ресурсы контролируются подобно процессам с целью повышения продуктивности

5. В чём заключается системный подход к менеджменту?

Ответ:

- 1 Эффективность компании повышается в результате взаимосвязанного управления
2. Организация рассматривается в виде системы с сетью бизнес-процессов
3. Качество продукции улучшается благодаря работе структурных подразделений компании

6. Один из составных элементов механизма управления качеством производства:

Ответ:

1. Система контроля качества
2. Политика инновационных разработок
3. Менеджмент контроля качества

7. Цель создания системы менеджмента:

Ответ:

1. Реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач
2. Объединение задач между структурными подразделениями компании
3. Реализация политики организации в сфере качества

8. Что такое производственный план?

Ответ:

1. Система документации лаборатории
2. Сборник технологических инструкций
3. Документ, разрабатываемый для контроля качества сырья, технологических процессов и готовой продукции

9. Кто отвечает за политику организации в сфере качества?

Ответ:

1. Совет директоров
2. Руководители организации
3. Наёмный квалифицированный менеджмент

10. Одна из вероятных целей компании:

Ответ:

1. Сохранение рыночной доли
2. Усовершенствование производственной деятельности
3. Улучшение логистики

11. Нормативно-правовая база обеспечения качества продукции строится с использованием:

Ответ:

1. Стандартизации и сертификации
2. Стандартизации
3. Сертификации

12. В системе технического регулирования РФ применяются два документа

Ответ:

1. Сертификаты
2. Технические регламенты
3. Технологические инструкции

13. ФЗ РФ «О техническом регулировании принят»:

Ответ:

1. В 2002
2. В 1999
3. В 2015

14. К общесистемным относятся два принципа управления качеством:

Ответ:

1. Плановость
2. Непрерывность
3. Профессионализм

15. На начальном этапе управления качеством основное внимание уделялось:

Ответ:

1. Контролю конечного продукта
2. Запросам потребителей
3. Выбору поставщиков

16. Вторая версия стандартов ISO серии 9000 вышла

Ответ:

1. В 2003
2. В 1994
3. В 1985

17. Основные процессы - это:

Ответ:

1. Процессы заготовки сырья

2. Процессы приобретения ресурсов для выпуска продукции
3. Процессы жизненного цикла продукции

18. Основной стандарт, на основе которого создаётся СМК:

Ответ:

1. ИСО 9006:2000
2. ИСО 9005:2000
3. ИСО 9000:2000

19. Что должно быть включено в разработку плана по исправлению несоответствий?

Ответ:

1. Разработка сети бизнес-процессов
2. Распределение полномочий
3. Разработка структурных элементов, занимающихся повышением качества продукции

20. Предназначение стандарта ИСО 9004:2000:

Ответ:

1. Контроль качества
2. Усовершенствование качественных показателей
3. Управление стандартами качества

21. Что подразумевается под понятием «процесс»?

Ответ:

1. Совокупность различной деятельности, преобразующей входы и выход
2. Управляющая деятельность с входами и выходом
3. Получение конечного продукта, произведённого организацией

22. Что называют деревом процессов?

Ответ:

1. Отображение процессов в виде графического дерева
2. Линейную структуру взаимосвязанных процессов
3. Представление символики, связанной с менеджментом качества, в виде дерева

23. Качество товара (услуги) – это ...

Ответ:

1. Совокупность характеристик, которые позволяют ей выполнять
2. Способность полностью удовлетворить ожидания потребителя
3. Способность удовлетворять установленным и предполагаемым потребностям

24. Последняя стадия жизненного цикла продукции – это:

Ответ:

1. Описание продукта после его снятия с производства
2. Реализация и распределение продукции
3. Утилизация после использования

25. Профиль качества, включающий характеристики, которые потребитель считает само собой разумеющимися

Ответ:

1. Требуемый профиль
2. Желаемый профиль
3. Базовый профиль

26. В соответствии с контрольной картой технологический процесс удовлетворителен, если результаты контроля ...

Ответ:

1. Не приближаются к границам допустимых значений
2. Остаются вне пределов допустимых значений
3. Не выходят за границы допустимых значений

27. Стандарт ...

Ответ:

1. Устанавливает характеристики, использование которых является добровольным, а технический регламент – требования, обязательные для исполнения
2. И технический регламент — это взаимозаменяемые понятия
3. Устанавливает требования, обязательные для исполнения, а технический регламент — характеристики, использование которых является добровольным

28. Принцип чего является теоретической базой стандартизации

Ответ:

1. Взаимозаменяемости
2. Системности
3. Предпочтительности

29. Планирование качества – это:

Ответ:

1. Совокупность действий, которые позволяют выпускать качественную продукцию
2. Определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции
3. Планирование производства бездефектной продукции для удовлетворения потребителей

30. Кем утверждаются технические условия на продукцию?

Ответ:

1. Руководителем предприятия - разработчика технических условий
2. Органом сертификации
3. Руководителем Роспотребнадзора

Ключи к ответам

№ задания	Правильный ответ	№ задания	Правильный ответ
1	2	16	2
2	2	17	3
3	1	18	3
4	3	19	3
5	1	20	2
6	1	21	1
7	1	22	1
8	3	23	1
9	2	24	3
10	2	25	3
11	1	26	3
12	1	27	1
13	1	28	3

14	1	29	2
15	1	30	1

Ответьте на следующие вопросы:

- 31.** Назовите четыре основные действия, которые включает в себя контроль качества.
32. Назовите процессы с помощью которых осуществляется управление качеством
33. Назовите причины, обуславливающие необходимость повышения качества выпускаемой пищевой продукции.
34. Дайте определение понятию «система менеджмента качества».

Ответы на вопросы

31	1) сбор первичной информации о состоянии объекта контроля; 2) сравнение полученной первичной информации с установленными требованиями; 3) определение величины отклонений или несоответствий; 4) при необходимости указание корректирующих воздействий
32	1) Планирование качества; 2) Контроль качества; 3) Улучшение качества.
33	1) растущая конкуренция на внутреннем и мировом рынке; 2) необходимость учёта в продукции результатов последних и известных общественности научных исследований в области здорового питания; 3) учёт изменений пищевых привычек потребителей, в т.ч. и увеличение востребованности продукции быстрого приготовления; 4) постоянный рост и изменение личных, общественных и производственных потребностей; 5) неприятие потребителем продукции, имеющей нестабильное качество или относительно низкий уровень качества; 6) износ и моральное устаревание технологического оборудования и технологий производства, видов упаковки продукции и пр. ; 7) возрастание роли дополнительных гарантий качества и безопасности продукции, требуемых потребителями и государственными органами; 8) потребность в продуктах питания с дополнительными функциями и свойствами из-за сложившейся экологической ситуации (например, гипоаллергенные, низкокалорийные, безлактозные и другие виды продуктов).
34	Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов для разработки политики, целей и достижения этих целей, для руководства и управления организацией применительно к качеству.

Прочитайте текст и продолжите правильным выражением

- 35.** Необходимым условием повышения конкурентноспособности продукции является управление качеством на (где?) _____ ;
36. Управление качеством – это комплекс управляющих воздействий (технологических, маркетинговых и др.), направленных на оптимизацию функции, согласующей (что?) _____ ;
37. Продукция представляет собой результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный (для чего?) _____ ;

38. «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» утверждена распоряжением Правительства РФ (в каком году?)_____ .

Правильное продолжение текста

35	36	37	38
на всех этапах жизненного цикла продукции	предпочтения потребителей возможности производителей продукции	и дальнейшего использования хозяйственных и иных целях.	В 2016 году

(Отраслевая стандартизация)

39. Правовые основы стандартизации обеспечиваются?

- 1) Федеральным законом от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации",
- 2) Федеральным законом "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ,
- 3) Законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей",

40. К принципам стандартизации не относится?

- 1) добровольное применение стандартов,
- 2) максимального учета при разработке стандартов законных интересов заинтересованных лиц,
- 3) допустимости установления таких стандартов, которые противоречат техническим регламентам,

41. К целям стандартизации не относится?

- 1) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества,
- 2) экологическая безопасность, безопасность жизни или здоровья животных и растений и содействие соблюдению требований технических регламентов,
- 3) обеспечение научно-технического прогресса,

42. Стандартизация должна обеспечить:

- 1) возможно полное удовлетворение интересов производителя и потребителя
- 2) гарантировать безопасность при производстве и эксплуатации
- 3) экономное расходование: материалов, энергии, рабочего времени

43. Удостоверение посредством сертификата соответствия или знака соответствия, что изделие или услуга соответствует определенным стандартам или другим нормативным документам это:

- 1) разработка
- 2) стандартизация
- 3) Сертификация

44. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются

- 1) растительно-мясные продукты
- 2) мясорастительные продукты
- 3) аналоговые продукты
- 4) мясные продукты

45. При исследовании пробы молока в лаборатории, получены следующие показатели кислотностью 16°Т, плотностью 1028 кг/м³, группой чистоты II. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко?

- 1) высший сорт
- 2) первый сорт
- 3) второй сорт
- 4) Несортовое

46. При оценке говяжьей туши, она была отнесена ко второй категории. Какое клеймо будет поставлено на это мясо?

- 1) квадратное
- 2) овальное;
- 3) круглое;
- 4) треугольное.

47. Заключительный этап при разработке технического регламента:

- 1) экспертиза стандарта
- 2) уведомление о завершении публичного обсуждения
- 3) утверждение программы разработки стандарта
- 4) утверждение и публикация стандарта
- 5) публичное обсуждение стандарта

48. При оценке мяса у эксперта возникли сомнения в свежести мяса. Какие дополнительные исследования необходимо провести в этом случае?

- 1) бактериологические
- 2) органолептические
- 3) физико-химические
- 4) пищевой ценности

49. Какие из перечисленных документов удостоверяют соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов:

- 1) декларация о соответствии;
- 2) знак обращения на рынке;
- 3) знак соответствия;
- 4) сертификат соответствия,
- 5) заявление-декларация.

50. Подтверждение соответствия — это:

- 1) документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям;
- 2) документальное удостоверение соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
- 3) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;
- 4) установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам;
- 5) форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

Ключи к вопросам теста

39	40	41	42	43	44
1	3	3	2	3	1

45	46	47	48	49	50
2	1	4	1,3	1,4	5

ПК-2

Выберите один правильный ответ:

1. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции

- А. Ведомственный
- Б. Производственный
- В. Общественный контроль

2. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их

- А. безопасность
- Б. питательность
- В. емкость

3. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и экспертизы их

- А. Упаковка продовольственных товаров
- Б. Маркировка продовольственных товаров
- В. Объем продовольственных товаров

4. Какая маркировка применяется при использовании бочек, ящиков, мешков, контейнеров, флагов

- А. потребительская
- Б. Транспортная

5. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности

- А. Качество
- Б. упаковка
- В. внешний вид

6. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством

- А. Система здравоохранения
- Б. Система качества
- В. Система безопасности

7. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством

- А. Политика в области безопасности
- Б. Политика в области количества
- В. Политика в области качества

- 8.** Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется
- А. Обеспечением качества
 - Б. Обеспечением количества
 - В. обеспечением безопасности
- 9.** Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству
- А. Управление безопасностью
 - Б. Управление качеством
 - В. Управление количеством
- 10.** Одна из основных социально-экономических проблем сегодняшнего дня
- А. Удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания
 - Б. Удовлетворение потребностей населения в высококачественных промышленных товарах
 - В. Удовлетворение потребностей населения в высококачественном жилье
- 11.** В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе
- А. Стандартов
 - Б. Правил
 - В. Актов
- 12.** Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких
- А. правовых актах
 - Б. международных стандартах
 - В. нормативных правилах
- 13.** Главное условие жизни и трудовой деятельности человека
- А. Наличие продуктов питания
 - Б. Наличие пищевых добавок
 - В. Наличие витаминов
- 14.** Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку
- А. пищевых и биологически активных веществ
 - Б. сенсibiliзирующих веществ
 - В. тератогенных веществ
- 15.** Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?
- Варианты ответа:
- А. для увеличения сроков хранения
 - Б. для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества
 - В. для сохранения стойкой окраски

16. Какое количество бактериальных препаратов, содержащих специальные штаммы микроорганизмов ПБ-СК (сухой) и АЦИД-СК (сухой и замороженный) используют для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?

Варианты ответа:

- А. 25-100 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- Б. 25-50 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- В. 250-300 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша
- Г. 50-250 г сухого или 100 г замороженного препарата на 100 кг фарша

17. Источником энергии и пищевых веществ является

Варианты ответа:

- А. вода
- Б. пищевые жиры и масла
- В. пища

18. Пищевая ценность белка зависит от содержания

Варианты ответа:

- А. в нём заменимых аминокислот
- Б. в нём незаменимых аминокислот
- В. и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
- Г. и сбалансированности в нём заменимых аминокислот

19. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?

Варианты ответа:

- А. свиной жир
- Б. говяжий жир
- В. рыбий жир

20. Клетчатка в организме

Варианты ответа:

- А. стимулирует перистальтику кишок
- Б. растворяется в воде и полностью усваивается организмом
- В. создаёт условия для подавления развития полезных бактерий

21. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится

Варианты ответа:

- А. в мясе
- Б. в рыбе
- В. в хлебе

22. Обмен веществ и энергии – это

Варианты ответа:

- А. процесс ассимиляции
- Б. процесс диссимиляции
- В. процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

23. Мороженой называют рыбу, имеющую в толще мышц температуру

Варианты ответа:

- 0°C ...-5°C
- 5°C...-7°C

-8°C...-10°C

24. Рыбные консервы хранят

Варианты ответа:

А. при температуре от 0 до 15градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%

Б. при температуре от 0 до 5градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 80 – 95%

В. при температуре от -1 до +1градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%

25. Найдите ошибку. Витамины

Варианты ответа:

А. являются источниками энергии

Б. поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями

В. являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

26. Ассимиляция – это

Варианты ответа:

А. процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

Б. процесс расхода питательных веществ организмом

В. процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

27. Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству

Варианты ответа:

А. осетровых

Б. лососевых

В. скумбриевых

28. Рациональное сбалансированное питание – это

Варианты ответа:

А. распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму

Б. питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

В. питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.

29. Важнейшая составная часть мяса рыбы

Варианты ответа:

А. вода

Б. белки

В. углеводы

30. К основным пищевым веществам относят

Варианты ответа:

А. белки, жиры, углеводы

Б. белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

В. минеральные вещества, витамины, воду

31. Скрыть ответы

Биологическая ценность жира зависит от содержания в них

Варианты ответа:

- А насыщенных жирных кислот
- Б витаминов А, Д, Е, F , фосфатидов, стероидов
- В углеводов

32. Главная функция углеводов -

Варианты ответа:

- А обеспечение организма энергией
- Б участие в образовании биологически важных соединений
- В защита тела от ударов

33. Диссимиляция – это

Варианты ответа:

- А процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
- Б процесс расхода питательных веществ организмом
- В процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

Ключ к тесту:

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответы	Б	А	Б	Б	А	Б	В	А	Б	А	А	Б	А	А
№	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
Ответы	Б	Г	В	В	Б	А	В	В	В	А	А	А	А	В
№	29	30	31	32	33									
Ответы	Б	А	Б	А	Б									

Ответьте на следующие вопросы:

- 34.** Перечислите способы интенсификации процесса созревания и улучшения консистенции мяса;
- 35.** Основные факторы, влияющие на стабильность окраски мяса;
- 36.** Показатели функционально-технологических свойств мяса в прикладной технологии мясных продуктов;
- 37.** На чем основаны современные методы разработки рецептур мясных продуктов?

Ответы:

34	35	36	37
Физические, химические, механические, биологические	-общее содержание красящих пигментов в сырье; - количество мио- и гемоглобина; - скорость образования окиси азота и его количества; - прочность связи окиси азота и миоглобина;	Уровни эмульгирующей, гелеобразующей, водосвязывающей, жиро-водопоглощающей способностей, структурно-механические свойства, величина выхода и потерь при термообработке	- выбор определенных видов сырья и их соотношений. Обеспечивающих требуемое качество; - компоненты рецептуры должны иметь приемлемые функционально-технологические свойства, их

			максимальную совместимость, обеспечивающих стабильную мясную эмульсию.
--	--	--	--

38. Расположите рыбопромышленные бассейны по добываемым объемам (60%, 20%, более 10% улова рыбы): Северный бассейн, Дальневосточный бассейн, Западный и Каспийский бассейн.

Ответ: Дальневосточный, Северный, Западный и Каспийский.

39. В красной мышечной ткани мяса рыбы содержится жира:

- 1) больше, чем в белых мышцах;
- 2) меньше, чем в белых мышцах;
- 3) одинаковое количество.

40. Содержание влаги в белых мышцах мяса рыбы:

- 1) меньше, чем в красных мышцах;
- 2) больше, чем в красных мышцах;
- 3) одинаковое количество.

41. Экстрактивных веществ больше:

- 1) в озерной рыбе;
- 2) морской рыбе;
- 3) речной рыбе.

42. Специфический запах рыбы обусловлен:

- 1) кетонами;
- 2) оксикислотами;
- 3) аминами.

43. Предельно допустимое содержание гистамина в мясе рыбы, мг/%:

- 1) не более 10;
- 2) не более 14;
- 3) не более 20.

44. Белок рыбной муки усваивается животными:

- 1) на 90 %;
- 2) 85 %;
- 3) 70 %.

45. Цвет мяса рыбы зависит от содержания белка:

- 1) миоглобина;
- 2) актина;
- 3) миогена.

38	39	40	41	42	43	44	45
Дальневосточный, Северный, Западный и Каспийский.	1	2	2	3	1	1	1

(Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов)

46. Какие ингредиенты можно отнести к функциональным при производстве молочных продуктов?

Ответ:

1. Йодказеин
2. Кальций хлористый
3. Витамины
4. Пищевые волокна
5. Сухое молоко

Ответ: 1,2,3,4

47. Укажите в правильной последовательности технологические операции по производству витаминизированного питьевого молока.

Ответ:

1. { Приемка молока по качеству и количеству }
2. { Подогрев, очистка, нормализация, гомогенизация }
3. { Термическая обработка и охлаждение }
4. { Внесение добавки }
5. { Розлив, упаковка, маркировка }
6. { Хранение }

Ответ: 1,2,3,4,5,6

48. Укажите в правильной последовательности технологические операции по производству пробиотических кисломолочных продуктов.

Ответ:

1. Приемка молока по качеству и количеству
2. Подогрев, очистка, нормализация, гомогенизация
3. Термическая обработка и охлаждение
4. Заквашивание и сквашивание молока
5. Охлаждение
6. Розлив, упаковка, маркировка
7. Хранение

Ответ: 1,2,3,4,5,6,7

49. В зависимости от вида термической обработки молоко может быть?

Ответ:

- 1) { Пастеризованное }
- 2) { Ультрапастеризованное }
- 3) { Стерилизованное }
- 4) { Сырое }

Ответ: 1,2,3

50. Найдите соответствие между массовой долей жира в сливках и технологическим режимом их гомогенизации.

Ответ:

Дистракторы:

1. { Массовая доля жира 10% }
2. { Массовая доля жира 20-25% }

Дистракторы соответствия:

1. { 12-15 МПа }
2. { 7-10 МПа }
3. { 2-4 МПа }

Ответ: 1-1; 2-2.

51. Какой пищевой продукт предназначен для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения для снижения риска заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов?

Ответ:

- 1) Функциональный
- 2) Обогащенный
- 3) Нормализованный
- 4) Инновационный

Ответа: 1

52. Как называется физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека (непатогенные и нетоксикогенные) живых микроорганизмов, обеспечивающих при систематическом употреблении человеком в пищу непосредственно в виде препаратов или биологически активных добавок к пище, либо в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника?

Ответ

- 1) Пробиотический пищевой продукт
- 2) Пробиотик
- 3) Пребиотик

Ответ: 2

53. Какие ферменты вносят в молоко для изготовления творога?

Ответ:

1. Сычужный фермент;
2. Оксидаза;
3. Пероксидаза.

Ответ: 1

54. Верно ли утверждение, что редуктазы накапливаются в сыром молоке при размножении в нем бактерии?

Неверно

Верно

55. Верно ли утверждение, что спонтанное прогоркание молока вследствие гидролиза жира под действием липазы характерно для стародойного и маститного молока?

Ответ:

Неверно

Верно

56. Найдите соответствие между видом липазы и температурой ее инактивации. Ответ: 1-1; 2-2.

Вид липазы	Температура инактивации
1.Нативная	1.74-80 ⁰ C
2.Бактериальная	2. 85-90 ⁰ C

Примерный образец

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонды оценочных средств (ФОС)
основной профессиональной образовательной программы высшего образования**

по направлению подготовки (специальности) _____

код и наименование

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС и задачам профессиональной деятельности выпускника. Качество оценочных средств обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания уровня знаний.

Структура, содержание и объем ФОС по направлению подготовки (специальности)

код и наименование

соответствует требованиям ФГОС ВО по указанному направлению подготовки и учебному плану. Представленный фонд оценочных средств рекомендуется к

использованию при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

должность

(подпись)

/ _____
ФИО

« ____ » _____ 20__ г.
