

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА"

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПЕТЕНЦИЙ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора (приема на обучение): 2024

Срок получения образования: 3 года

№ п/п	Содержание вопроса	Правильный ответ (ключ ответа)	Компетенция	Инструкция по выполнению
1	_____ это мысленное конструирование объектов, несуществующих в действительности или практически неосуществимых (например, абсолютно твердое тело, абсолютно черное тело и т.п.). Идеализация Формализация Аксиоматический метод Гипотеза и предположение	Идеализация	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
2	Любое научное исследование осуществляется определенными приемами и способами, по определенным правилам. Как называется учение о системе этих приемов, способов и правил? Методология научного исследования Техника научного исследования Процедура научного исследования Методика научного исследования	Методика научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
3	Установить последовательность структуры научного исследования 1. Создание и выбор модели 2. Исследование модели 3. Коррекция знаний о исследуемой модели 4. Определение задачи исследования 5. Учет свойств оригинального объекта	4, 1,3, 5, 2	УК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
4	... – это систематическое, целенаправленное восприятие объекта. 1) Наблюдение 2) Сравнение 3) Измерение 4) Эксперимент 5) Абстрагирование	Наблюдение	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
5	... – это процесс установления сходства или различия у предметов и явлений действительности, а также нахождения общего, что присуще двум или нескольким объектам. 1) Сравнение 2) Измерение 3) Эксперимент 4) Наблюдение 5) Абстрагирование	Сравнение	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

6	... – это определение численного значения некоторой величины посредством единицы измерения. 1) Измерение 2) Эксперимент 3) Наблюдение 4) Абстрагирование 5) Сравнение	Измерение	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
7	... – это такой метод изучения объекта, когда исследователь активно и целенаправленно воздействует на него путем создания искусственных условий или использования естественных условий, необходимых для выявления соответствующих свойств. 1) Эксперимент 2) Наблюдение 3) Абстрагирование 4) Сравнение 5) Измерение	Эксперимент	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
8	... – это мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей, отношений предметов и выделение нескольких сторон, интересующих исследователя. 1) Абстрагирование 2) Эксперимент 3) Наблюдение 4) Сравнение 5)- Измерение	Абстрагирование	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
9	... – образование понятий путем объединения предметов, связанных отношениями типа равенства в особый класс (отвлечение от некоторых индивидуальных свойств предметов). 1) Отождествление 2) Изолирование 3) Эксперимент 4) Наблюдение	Отождествление	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
10	... – выделение свойств и отношений, неразрывно связанных с предметами, и обозначения их определенными «именами», что придает абстракции статус самостоятельных предметов («надежность», «технологичность»). 1) Отождествление 2) Изолирование 3) Эксперимент 4) Наблюдение	Изолирование	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

11	... – отвлечение от неопределенности границ реальных объектов (непрерывное движение останавливаем и т.д.). 1) Конструктивизация 2) Актуальная бесконечность 3) Потенциальная осуществимость 4) Эксперимент	Конструктивизация	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
12	... – отвлечение от незавершенности (и незавершимости) процесса образования бесконечного множества, от невозможности задать его полным списком всех элементов (такое множество рассматривается как существующее). 1) Конструктивизация 2) Актуальная бесконечность 3) Потенциальная осуществимость 4) Эксперимент	Актуальная бесконечность	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
13	... – отвлечение от реальных границ человеческих возможностей, обусловленных ограниченностью жизни во времени и пространстве (бесконечность выступает как потенциально осуществимое). 1) Конструктивизация 2) Актуальная бесконечность 3) Потенциальная осуществимость 4) Эксперимент	Потенциальная осуществимость	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
14	в процессе эксперимента можно изучить явление в чистом виде, устранив побочные факторы, затемняющие основной процесс; в экспериментальных условиях можно исследовать свойства объектов; повторяемость эксперимента можно проводить испытания столько раз, сколько это необходимо 1) Анализ 2) Синтез 3) Наблюдение 4) Эксперимент	Анализ	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
15	... – это метод познания, который позволяет осуществлять соединение отдельных частей или сторон предмета в единое целое. 1) Анализ 2) Синтез 3) Наблюдение 4) Эксперимент	Синтез	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

16	... – умозаключение, в котором вывод о некотором элементе множества делается на основании знания общих свойств всего множества. 1) Дедукция 2) Индукция 3) Анализ 4) Синтез	Дедукция	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
17	... – умозаключение от частного к общему, когда на основании знания о части предмета класса делается вывод о классе в целом. 1) Дедукция 2) Индукция 3) Анализ 4) Синтез	Индукция	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
18	... – это метод, основывающийся на использовании модели в качестве средства исследования явлений и процессов природы. 1) Моделирование 2) Индукция 3) Дедукция 4) Эксперимент	Моделирование	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
19	... – это способ познания объективной действительности, который представляет собой определенную последовательность действий, приемов, операций. 1) Метод научного исследования 2) Техника научного исследования 3) Процедура научного исследования 4) Методика научного исследования	Метод научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
20	... – совокупность специальных приемов для использования того или иного метода. 1) Метод научного исследования 2) Техника научного исследования 3) Процедура научного исследования 4) Методика научного исследования	Техника научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
21	... – определенная последовательность действий, способ организации исследования. 1) Метод научного исследования 2) Техника научного исследования 3) Процедура научного исследования 4) Методика научного исследования	Процедура научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
22	... – это совокупность способов и приемов познания. 1) Метод научного исследования 2) Техника научного исследования 3) Процедура научного исследования 4) Методика научного исследования	Методика научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

23	Любое научное исследование осуществляется определенными приемами и способами, по определенным правилам. Как называется учение о системе этих приемов, способов и правил? 1) Методология научного исследования 2) Техника научного исследования 3) Процедура научного исследования 4) Методика научного исследования	Методология научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
24	... является универсальной по отношению ко всем наукам, и в содержание которой входят философские и общенаучные методы познания. 1) Всеобщая методология 2) Частная методология 3) Методология научных исследований конкретной науки 4) Методология научных исследований химии	Всеобщая методология	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
25	Уровень методологии для группы родственных наук, которую образуют философские общенаучные и частные методы познания. 1) Всеобщая методология научных исследований 2) Частная методология научных исследований 3) Методология научных исследований конкретной науки 4) Методология научных исследований химии	Частная методология научных исследований	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
26	Уровень методологии, в содержание которой включаются философские, общенаучные, частные и специальные методы познания. 1) Всеобщая методология научных исследований 2) Частная методология научных исследований 3) Методология научных исследований конкретной науки 4) Методология научных исследований химии	Методология научных исследований конкретной науки	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

27	Чтобы быть плодотворным, наблюдение должно удовлетворять следующим требованиям: 1) преднамеренность (наблюдение ведется для определенной, четко поставленной задачи); планомерность (проводится по плану, составленному по задачам наблюдения); целенаправленность (наблюдаются только интересующие стороны явления); систематичность (наблюдение ведется непрерывно, или по определенной системе) 2) преднамеренность (наблюдение ведется для определенной, четко поставленной задачи) 3) планомерность (проводится по плану, составленному по задачам наблюдения) 4) целенаправленность (наблюдаются только интересующие стороны явления) 5) систематичность (наблюдение ведется непрерывно, или по определенной системе)	преднамеренность (наблюдение ведется для определенной, четко поставленной задачи); планомерность (проводится по плану, составленному по задачам наблюдения); целенаправленность (наблюдаются только интересующие стороны явления); систематичность (наблюдение ведется непрерывно, или по определенной системе)	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
28	В чем преимущества экспериментального изучения объекта по сравнению с наблюдением? 1) в процессе эксперимента можно изучить явление в чистом виде, устранив побочные факторы, затемняющие основной процесс; в экспериментальных условиях можно исследовать свойства объектов; повторяемость эксперимента можно проводить испытания столько раз, сколько это необходимо 2) в процессе эксперимента можно изучить явление в чистом виде, устранив побочные факторы, затемняющие основной процесс; 3) в экспериментальных условиях можно исследовать свойства объектов 4) повторяемость эксперимента можно проводить испытания столько раз, сколько это необходимо	в процессе эксперимента можно изучить явление в чистом виде, устранив побочные факторы, затемняющие основной процесс; в экспериментальных условиях можно исследовать свойства объектов; повторяемость эксперимента можно проводить испытания столько раз, сколько это необходимо	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

29	В каких случаях проводят эксперимент? 1) при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств; при проверке правильности теоретических построений; при демонстрации явления 2) при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств 3) при проверке правильности теоретических построений 4) при демонстрации явления	при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств; при проверке правильности теоретических построений; при демонстрации явления	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
30	Метод моделирования имеет следующую структуру: 1) постановка задачи, создание или выбор модели, исследование модели, коррекция знаний о модели с учетом свойств объекта-оригинала 2) постановка задачи, создание или выбор модели 3) создание или выбор модели, исследование модели 4) исследование модели, коррекция знаний о модели с учетом свойств объекта-оригинала	постановка задачи, создание или выбор модели, исследование модели, коррекция знаний о модели с учетом свойств объекта-оригинала	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
31	... – это мысленное конструирование объектов, несуществующих в действительности или практически неосуществимых (например, абсолютно твердое тело, абсолютно черное тело и т.п.). 1) Идеализация 2) Формализация 3) Аксиоматический метод 4) Гипотеза и предположение	Идеализация	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
32	... – это метод изучения разнообразных объектов путем отображения их структуры в знаковой форме при помощи искусственных языков, например, в языке математики. 1) Идеализация 2) Формализация 3) Аксиоматический метод 4) Гипотеза и предположение	Формализация	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

33	... – это метод построения научной теории, при котором некоторые утверждения принимаются без доказательств, а все остальные знания выводятся из них по определенным логическим правилам. 1) Идеализация 2) Формализация 3) Аксиоматический метод 4) Гипотеза и предположение	Аксиоматический метод	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
34	... применяют для определения физических свойств продукции – плотности, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др. К таким методам относятся микроскопия, поляриметрия, колориметрия, рефрактометрия, спектроскопия, реология, люминесцентный анализ и другие. 1) Физические методы 2) Химические методы 3) Биологические методы 4) Социологические методы	Физические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
35	... применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Они подразделяются на количественные и качественные – это методы аналитической, органической, физической и биологической химии. 1) Химические методы 2) Физические методы 3) Биологические методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Химические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
36	... используют для определения пищевой и биологической ценности продукции. Их подразделяют на физиологические и микробиологические: физиологические применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности; микробиологические методы применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами. 1) Биологические методы 2) Физические методы 3) Химические методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Биологические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

37	... применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности. 1) Физиологические методы 2) Микробиологические методы 3) Химические методы 4) Физические методы 5) Органолептические методы	Физиологические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
38	... применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами. 1) Физиологические методы 2) Микробиологические методы 3) Химические методы 4) Физические методы 5) Органолептические методы	Микробиологические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
39	Какие методы исследования сырья и продуктов питания животного происхождения могут быть подразделены на физические, химические и биологические? 1) Измерительные методы 2) Биологические методы 3) Расчетные методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Измерительные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
40	... базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля. С их помощью определяют такие показатели, как масса, размер, оптическая плотность, состав, структура и др. 1) Измерительные методы 2) Регистрационные 3) Расчетные методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Измерительные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
41	... – это методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат. Эти методы основываются на информации, получаемой путем регистрации и подсчета определенных событий, например, подсчета числа дефектных изделий в партии и т.д. 1) Измерительные методы 2) Регистрационные методы 3) Расчетные методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Регистрационные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

42	... отражают использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров. Эти методы применяют в основном при проектировании продукции, когда последняя еще не может быть объектом экспериментального исследования. Этим же методом могут быть установлены зависимости между отдельными показателями качества продукции. 1) Измерительные методы 2) Регистрационные методы 3) Расчетные методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Расчетные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
43	... основаны на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей продукции; осуществляется устным способом, с помощью опроса или распространения анкет-вопросников, путем проведения конференций, совещаний, выставок, дегустаций и т.п. Эти методы применяются для определения коэффициентов весомости. 1) Социологические методы 2) Физические методы 3) Химические методы 4) Биологические методы 5) Органолептические методы	Социологические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
44	... – это методы, осуществляемые на основе решения, принимаемого экспертами. Такие методы широко используют для оценки уровня качества (в баллах) при установлении номенклатуры показателей, учитываемых на различных стадиях управления, при определении обобщенных показателей на основе совокупности единичных и комплексных показателей качества, а также при аттестации качества продукции. 1) Измерительные методы 2) Регистрационные методы 3) Экспертные методы 4) Социологические методы 5) Органолептические методы	Экспертные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

45	... – методы, осуществляемые на основе анализа восприятий органов чувств. Значения показателей качества находятся путем анализа полученных ощущений на основе имеющегося опыта. 1) Органолептические методы 2) Физические методы 3) Химические методы 4) Биологические методы 5) Социологические методы	Органолептические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
46	... – это свойства объектов, оцениваемые органами чувств человека (вкус, запах, консистенция, окраска, внешний вид и т.п.). 1) Органолептические свойства 2) Физико-химические свойства 3) Микробиологические свойства 4) Санитарно-гигиенические свойства	Органолептические свойства	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
47	... – это свойства, проявление которых сопровождается физическими и химическими явлениями в различных условиях. 1) Органолептические свойства 2) Физико-химические свойства 3) Микробиологические свойства 4) Санитарно-гигиенические свойства	Физико-химические свойства	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
48	... – специфическое исследование, направленное на оценку качества продукции с точки зрения наличия микробиологических факторов, вредно воздействующих на здоровье потребителя данного продукта. 1) Органолептический анализ 2) Физико-химический анализ 3) Микробиологический анализ 4) Санитарно-гигиенический анализ	Микробиологический анализ	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
49	... оценки качества продукции применяются при невозможности или нецелесообразности по конкретным условиям оценки использовать расчетные или измерительные методы. 1) Регистрационные методы 2) Экспертные методы 3) Социологические методы 4) Органолептические методы	Экспертные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

50	... используют самостоятельно или в сочетании с другими методами при оценке нормативно-технической документации на продукцию и качество продукции, при выборе наилучших решений, реализуемых в управлении качеством продукции. 1) Регистрационные методы 2) Экспертные методы 3) Социологические методы 4) Органолептические методы	Экспертные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
51	... используют, когда необходимо знать мнение потребителей о качестве продуктов, поэтому к дегустациям обычно привлекают большое число потребителей. 1) Методы приемлемости и предпочтения 2) Различительные методы 3) Описательные методы 4) Методы потребительской оценки	Методы приемлемости и предпочтения	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
52	... применяют в том случае, когда требуется выяснить, существует ли разница между оцениваемыми образцами. Некоторые методы из этой группы позволяют также количественно оценить имеющуюся разницу. 1) Методы приемлемости и предпочтения 2) Различительные методы 3) Описательные методы 4) Методы потребительской оценки	Различительные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
53	... широко используют также при проверке сенсорных способностей дегустаторов. 1) Методы приемлемости и предпочтения 2) Различительные методы 3) Описательные методы 4) Методы потребительской оценки	Различительные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

54	... позволяют суммировать параметры, определяющие свойства продукта, рассматривать интенсивность этих свойств, а в некоторых случаях и порядок проведения отдельных составляющих свойств продукта, т.е. построить профили свойств (например, профили вкуса, запаха, консистенции продукта). 1) Методы приемлемости и предпочтения 2) Различительные методы 3) Описательные методы 4) Методы потребительской оценки	Описательные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
55	... ставят своей целью проверку реакции потребителей в связи с изменением рецептуры и технологических режимов. 1) Методы потребительской оценки 2) Методы приемлемости и предпочтения 3) Различительные методы 4) Описательные методы	Методы потребительской оценки	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
56	Дегустационная комиссия должна состоять из ... человек, обладающих специальными знаниями, навыками и проверенной чувствительностью. 1) 5-9 2) 2-3 3) 3-5 4) более 10	5-9	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
57	... предназначен для определения интенсивности запаха, вкуса, окраски продукта по величине предельного разбавления. 1) Метод индекса разбавлений 2) Метод scoring 3) Метод качественных различий 4) Метод сравнения	Метод индекса разбавлений	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
58	... состоит в том, что жидкий продукт подвергают ряду возрастающих разбавлений до получения концентрации, при которой отдельные показатели не улавливаются органолептически. 1) Метод индекса разбавлений 2) Метод scoring 3) Метод качественных различий 4) Метод сравнения	Метод индекса разбавлений	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

59	... основан на использовании шкал графических и словесных. Дегустатору предлагают два образца продукта, для которого оцениваемая характеристика имеет минимальное и максимальное значение, и один образец, для которого интенсивность характеристики не известна. При сравнении третьего образца с двумя первыми оценивается относительное значение характеристики и отмечается на шкале перпендикулярным штрихом с учетом расстояния от обоих концов. 1) Метод индекса разбавлений 2) Метод scoring 3) Метод качественных различий 4) Метод сравнения	Метод scoring	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
60	... позволяет количественно оценивать качественные признаки продуктов и открывает большие возможности для изучения корреляции между органолептическими свойствами продуктов и объективными параметрами, измеряемыми инструментальными методами. 1) Метод индекса разбавлений 2) Метод scoring 3) Метод качественных различий 4) Метод сравнения	Метод scoring	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
61	... позволяет ответить на вопрос, есть ли разница между оцениваемыми образцами по одному из показателей качества (вкусу, запаху, консистенции, внешнему виду) или общему впечатлению о качестве, но не отвечают на вопрос, какова разница между образцами. 1) Метод индекса разбавлений 2) Метод scoring 3) Метод качественных различий 4) Метод количественных различий	Метод качественных различий	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
62	К какой группе методов относятся методы сравнения: парного, треугольного, два из трех (дуо-трио), два из пяти? 1) Методы индекса разбавлений 2) Методы scoring 3) Методы качественных различий 4) Методы количественных различий	Методы качественных различий	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

63	... применяют в тех случаях, когда следует убедиться, имеются ли различия между двумя образцами продукта. Эти тесты применяют также при отборе дегустаторов. 1) Методы индекса разбавлений 2) Методы scoring 3) Методы качественных различий 4) Методы количественных различий	Методы качественных различий	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
64	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. К санитарно-техническим сооружениям относят: 1) здания и сооружения водоснабжения и канализации, очистные сооружения, системы очистки газовых выбросов 2) здания и сооружения водоснабжения и канализации, котельную 3) подсобные цеха и сооружения для обеспечения теплом, водой и электроэнергией	Здания и сооружения водоснабжения и канализации, очистные сооружения, системы очистки газовых выбросов. При проектировании заводских вспомогательных сооружений необходимо предусмотреть санитарно-технические сооружения.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
65	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Проект – это 1) нормативно-техническая документация для планирования предприятия 2) графический план предприятия 3) комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование целесообразности строительства предприятия	Комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование целесообразности строительства предприятия. Проект формируется на первом этапе планирования предприятия и включает в себя комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование целесообразности строительства предприятия необходимых для планирования предприятия.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

66	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Какое обоснование приводится в ТЭО? 1) мощности намечаемого к строительству предприятия, ассортимента и требований к качеству вырабатываемой продукции 2) возможной кооперации производства с другими предприятиями промзоны, обеспечения сырьем 3) обеспечение вспомогательными материалами, при необходимости – полуфабрикатами, а также всеми энергетическими и трудовыми ресурсами 4) все ответы верны	Все ответы верны В ТЭО приводится обоснование производственной мощности предприятия, обоснование выбора вспомогательных материалов, возможность планирования предприятий на одной территории для обеспечения максимальной эффективности предприятия.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
67	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. При выборе земельного участка для размещения предполагаемого к строительству предприятия руководствуются: 1) земельным, лесным и другими законодательными актами, проектами районной планировки 2) возможностями заказчика 3) наличием грунтовых вод и приближенности сельских поселений	Земельным, лесным и другими законодательными актами, проектами районной планировки. При проектировании предприятия необходимо соблюдение законодательства РФ. Дополнительно учитывается районная планировка.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

68	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. В задании на проектирование производственного предприятия отражаются: 1) проектная мощность, номенклатура (ассортимент) вырабатываемой продукции 2) персонал и ассортимент выпускаемой продукции 3) наименование всех подрядчиков строительства	Проектная мощность, номенклатура (ассортимент) вырабатываемой продукции. При подготовке задания на проектирование необходимо в обязательном порядке указать ассортимент предполагаемой продукции, проектную мощность. Эти данные лежат в основу расчета необходимых сырьевых ресурсов, технологического оборудования и площадей производственного помещения.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
69	Рассчитать площадь термического отделения. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь термического отделения. Исходные данные: В термическом отделении устанавливаются три термокамеры. Площадь одной термокамеры 16 метров квадратных.	120 метров квадратных. Расчет площади термического отделения производится методом моделирования с учетом площади необходимой на обслуживание оборудования и создания зоны для кратковременного хранения рам и предварительного охлаждения готового продукта. $H = 16 \cdot 3 + 150\% = 120$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

70	Рассчитать площадь термического отделения. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь термического отделения. Исходные данные: В термическом отделении устанавливаются пять термокамер. Площадь одной термокамеры 10 метров квадратных.	125 метров квадратных. Расчет площади термического отделения производится методом моделирования с учетом площади необходимой на обслуживание оборудования и создания зоны для кратковременного хранения рам и предварительного охлаждения готового продукта. $H=10*5+150\%=125$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
71	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Приведите последовательность вопросов для заказчика проекта при установки новой технологической линии: А) условия эксплуатации линии (режимы и организация работы, технологический комплекс, в котором линия будет использоваться); Б) технические требования (в частности, условия управления, транспортирования, монтажа, ремонта); В) расчет годового экономического эффекта, подтверждающий экономическую целесообразность создания новой линии;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

72	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Укажите порядок разработки уровня технологических решений: А) составление перечня самостоятельных элементов объекта (операций в технологическом процессе либо сборочных единиц и деталей в конструкции линии или машины); Б) выбор эталона для образования логической модели мирового достигнутого технического уровня, а затем прогнозирование мирового перспективного уровня объекта; В) сопоставление существенных признаков отдельных элементов оцениваемого объекта с признаками эталона для выявления отличающихся элементов;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
73	Рассчитать площадь камеры формовки колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры формовки. Исходные данные: Масса фарша для формовки 20000 кг. Время работы цеха 8 ч. Производительность шприца 2000 кг/ч.	80 метров квадратных. При расчете камеры формовки методом моделирования необходимо учитывать площадь, занимаемую формовочным автоматом с учетом накопления рам. При этом, нам необходимо знать время работы смены. $A = 20000 / 2000 * 8 = 1,3$ $= 2$ $S = 2 * 20 + 100\% = 80$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
74	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. При планировании новой технологической линии, заказчик должен привести ответы на основные вопросы необходимые для подготовки обоснования. Приведите последовательность вопросов для заказчика проекта: А) информацию об устройстве и параметрах аналогичных отечественных и зарубежных линий; Б) технико-экономическое обоснование создания новой линии; В) технические характеристики и параметры линии;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

75	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Укажите порядок разработки разделов ТЭО: А) технологические исследования для определения оптимальных параметров технологического процесса; Б) технические исследования с целью выбора оптимального конструктивного исполнения линии и ее составных частей; В) патентные изыскания.	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
76	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Укажите порядок разработки уровня технологических решений: А) сопоставление существенных признаков отдельных элементов оцениваемого объекта с признаками эталона для выявления отличающихся элементов; Б) определение элементов оцениваемого объекта, не отличающихся от аналогичных элементов эталона; В) анализ различных элементов объекта и эталона с целью определения положительны или отрицательны эти отличия, какой технический эффект, отраженный в эталоне, не может быть получен при использовании объекта;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

77	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. На этапе выполнения предпроектных работ подтверждается технико-экономическая целесообразность создания линии нового поколения, определяются ее основные технические характеристики и формулируются основные технологические и конструктивные принципы ее устройства функционирования. Приведите последовательность вопросов для заказчика проекта: А) цель разработки технологической линии нового поколения; Б) ориентировочную потребность в линиях с начала их серийного производства; В) назначение и область применения линии;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
78	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Укажите порядок разработки разделов ТЭО: А) анализ научно-технической информации для изучения состояния вопроса в исследуемой области технологии и техники; Б) технико-экономическое обоснование создания линии нового поколения; В) технологические исследования для определения оптимальных параметров технологического процесса;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
79	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Установите соответствие по зонам земельного участка: 1) Четвертая зона 2) Вторая зона 3) Третья зона а) зона для предубойного содержания скота, санитарной бойни, пункта мойки и дезинфекции автотранспорта б) производственная (основная) зона в) зона складского и энергетического назначения	1) - а 2) - б 3) - в	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

80	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Установите соответствие по зонам земельного участка: 1) Первая зона 2) Вторая зона 3) Третья зона а) предзаводская с размещением в ней здания административно-бытового назначения, контрольно-пропускного пункта, весовых, площадки для личного автотранспорта, зоны отдыха б) производственная (основная) зона в) зона складского и энергетического назначения	1) - а 2) - б 3) - в	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
81	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Установите соответствие санитарно-защитной зоны: 1) 5 класс 2) 4 класс 3) 3 класс а) 50 м б) 100 м в) 300 м	1) - а 2) - б 3) - в	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
82	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Установите соответствие санитарно-защитной зоны: 1) 1 класс 2) 2 класс 3) 3 класс а) 1000 м б) 500 м в) 300 м	1) - а 2) - б 3) - в	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

83	Рассчитать площадь термического отделения. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь термического отделения. Исходные данные: В термическом отделении устанавливаются две термокамеры. Площадь одной термокамеры 20 метров квадратных.	100 метров квадратных. Расчет площади термического отделения производится методом моделирования с учетом площади необходимой на обслуживание оборудования и создания зоны для кратковременного хранения рам и предварительного охлаждения готового продукта. $H=20*2+150\%=100$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
84	Рассчитать площадь камеры осадки для полукопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры осадки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 3000 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв.	25,2 метров квадратных. При расчете камеры осадки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок осадки. $S=3000/200=15*1,2+40\%=25,2$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
85	Рассчитать площадь камеры сушки для полукопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры сушки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 3000 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв. Время сушки 3 суток.	75,6 метров квадратных. При расчете камеры сушки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок сушки. $S=3000/200=15*3*1,2+40\%=75,6$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

86	Рассчитать площадь камеры осадки для варенокопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры осадки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 6000 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв. Время осадки 3 суток.	151,2 метра квадратных. При расчете камеры осадки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок осадки. $S = 6000 / 200 = 30 \cdot 3 \cdot 1,2 + 40\% = 151,2$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
87	Рассчитать площадь камеры сушки для варенокопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры сушки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 6000 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв. Время сушки 5 суток.	252 метра квадратных. При расчете камеры сушки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок сушки. $S = 6000 / 200 = 30 \cdot 5 \cdot 1,2 \cdot 3 + 40\% = 252$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
88	Рассчитать площадь камеры осадки для сырокопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры осадки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 5500 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв. Время осадки 5 суток.	235,2 метров квадратных. При расчете камеры осадки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок осадки. $S = 5500 / 200 = 28 \cdot 5 \cdot 1,2 + 40\% = 235,2$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

89	Рассчитать площадь камеры сушки для варенокопченых колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры сушки. Исходные данные: Масса фарша для сырокопченых колбас 5500 кг. Используется евро рама с загрузкой 200 кг. Площадь рамы 1,2 м кв. Время сушки 15 суток.	705,5 метров квадратных. При расчете камеры сушки методом моделирования необходимо учитывать площадь рамы и ее грузоподъемность. При этом, нам необходимо знать срок сушки. $S = 5500 / 200 = 28 \times 15 \times 1,2 \times 3 + 40\% = 705,5$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
90	Рассчитать площадь камеры формовки колбас методом моделирования. Ответ укажите в метрах квадратных. Рассчитайте площадь камеры формовки. Исходные данные: Масса фарша для формовки 15500 кг. Время работы цеха 8 ч. Производительность шприца 3000 кг/ч.	40 метров квадратных. При расчете камеры формовки методом моделирования необходимо учитывать площадь, занимаемую формовочным автоматом с учетом накопления рам. При этом, нам необходимо знать время работы смены. $A = 15500 / 3000 \times 8 = 0,6 = 1$ $S = 1 \times 20 + 100\% = 40$	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
91	Выделите, что отображает структура жизненного цикла проекта влияние заинтересованных сторон стоимость и вовлечение персонала в проект способность влиять на конечные характеристики продукта всё вышеперечисленное	стоимость и вовлечение персонала в проект	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
92	Сопоставте определение принципв 1. Определите, что означает принцип корректности оценки эффективности инвестиционного проекта 2. Определите, что означает принцип объективности оценки эффективности инвестиционного проекта а)удовлетворение общим формальным требованиям монотонности, асимметричности и транзитивности б)правильное отражение структуры и характеристик объекта, применительно к которому разрабатывается проект	1=a 2=b	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

93	Определите, какова последовательность процессов в рамках жизненного цикла проекта начало проекта, организация и подготовка, выполнение работ проекта, завершение проекта; организация и подготовка, выполнение работ, мониторинг качества, сдача готового проекта заказчику; начало проекта, выполнение работ проекта, контроль качества, отчет о выполнении работ перед заказчиком и спонсором проекта, анализ деятельности в рамках выполненного проекта, подготовка к новому проекту; набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта	начало проекта, организация и подготовка, выполнение работ проекта, завершение проекта набор логически взаимосвязанных работ проекта, в процессе завершения которых достигается один из основных результатов проекта	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
94	Определите требования, предъявляемые к работникам организацией, использующей концепцию управления человеческими ресурсами работник должен обладать интеллектом, умением работать в команде, которое позволит ему эффективно выполнять трудовые функции работник должен жить в том регионе, в котором находится организация работник должен быть физически здоров и пройти диспансеризацию работник должен быть с высшим образованием и учиться в аспирантуре вузов того региона, в которой находится организация	работник должен обладать интеллектом, умением работать в команде, которое позволит ему эффективно выполнять трудовые функции	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

95	Сопоставьте на соответствие определения 1. Определите понятие, которое включает обучение кадров с целью усовершенствования знаний, умений, навыков и способов общения в связи с ростом требований к профессии или повышением в должности, учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей. 2. Определите понятие, которое включает действия, предпринимаемые сотрудником для реализации своего плана и профессионального продвижения, корректируя свои действия с учетом интересов и особенностей людей в коллективе. а) повышение квалификации б) развитие карьеры	1=a 2=б	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
96	Дайте развернутый ответ на определение Трудовой потенциал	_____ как совокупность физических и интеллектуальных качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности, способность достигать в определенных условиях существенных результатов, а также совершенствоваться в процессе труда.	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
97	Укажите понятие, которое характеризует процесс подготовки сотрудника к выполнению новых для него производственных функций, занятию новых должностей, решению новых задач, т.е. развитию новых компетенции, учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает. профессионально развитие расстановка персонала отбор персонала деловая оценка	профессионально развитие	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

98	Определите понятие, характеризующееся как организованный процесс, осуществляемый в определенной последовательности, исходя из целей, потребностей, склонностей, способностей работника и самой организации, состоящий из комплекса мероприятий по планированию служебного роста работника, организации служебного роста работника мотивации служебного роста работника, контроля служебного роста работника, учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей в коллективе. управление карьерой развитие карьеры планирование карьеры профессиональное развитие	управление карьерой	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
99	Определите показатель, характеризующий управление развитием карьеры в организации, с учетом интересов и особенностей людей в коллективе. текучесть персонала (сравнение показателей для сотрудников, участвующих в планировании и развитии карьеры и не участвующих в этом процессе) среднесписочный состав сотрудников в организации прибыль и ее динамика в организации рост жизненного уровня работника	текучесть персонала (сравнение показателей для сотрудников, участвующих в планировании и развитии карьеры и не участвующих в этом процессе)	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
100	Расположите последовательно этапы традиционного процесса конфликтной ситуации складывается конфликтная ситуация инцидент кризис и разрыв отношений между оппонентами полное разрешение противоречий, перемирие, или тупик	1 складывается конфликтная ситуация 2 инцидент 3 кризис и разрыв отношений между оппонентами 4 полное разрешение противоречий, перемирие, или тупик	УК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
101	Расположите последовательно этапы деловой карьеры предварительный этап этап становления этап продвижения этап сохранения этап завершения пенсионный этап	1 предварительный этап 2 этап становления 3 этап продвижения 4 этап сохранения 5 этап завершения 6 пенсионный этап	УК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

102	Установите соответствие определения причинам выбытия с их содержанием, которые необходимо учитывать при организации личных и коллективных действий А) биологические Б) производственные В) социальные Г) государственные 1) пенсия 2) призыв в армию 3) ухудшение здоровья 4) сокращение штатов	А-3, Б-4, В-1, Г-2	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
103	Вам в организации необходимо рационально распределить работников по подразделениям, рабочим местам. Определите вид деятельности, который Вы будете выполнять. расстановка персонала отбор персонала собеседование выбытие персонала	расстановка персонала	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
104	Укажите виды деятельности, которые включает в себя подсистема развития человеческих ресурсов профессиональное обучение, повышение квалификации и переподготовка, ротация, делегирование полномочий, планирование карьеры проектирование рабочих мест, управление рабочим временем, условия безопасности труда, деловая оценка, оплата и стимулирование труда планирование потребностей в человеческих ресурсах, маркетинг персонала, кадровый мониторинг, подбор и наем работников, адаптация новых работников	профессиональное обучение, повышение квалификации и переподготовка, ротация, делегирование полномочий, планирование карьеры	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

105	Выберите вид деятельности, который не относится к процессу привлечения человеческих ресурсов в организацию. назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора выработка стратегии привлечения, обеспечивающей согласование соответствующих мероприятий с общеорганизационной стратегией выбор варианта привлечения (время, каналы, рынки труда) определение перечня требований к будущим сотрудникам, совокупности процедур, форм документов, методов работы с претендентами	назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
106	Вам необходимо определить количество сотрудников, которые официально работают в организации в данный момент. Укажите, каким показателем необходимо воспользоваться списочный состав среднесписочная численность явочный состав сменяемость кадров	списочный состав	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
107	Вам необходимо определить сколько человек из состоящих в списке явилось на работу. Укажите, каким показателем необходимо воспользоваться Вам необходимо определить сколько человек из состоящих в списке явилось на работу. Укажите, каким показателем необходимо воспользоваться списочный состав среднесписочная численность сменяемость кадров явочный состав	явочный состав	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
108	Определите условие, необходимое для эффективного функционирования системы управления человеческими ресурсами наличие мотивированных квалифицированных специалистов небольшие размеры организации наличие помещения для организации выход на мировые рынки	наличие мотивированных квалифицированных специалистов	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

109	Определите условие, необходимое для эффективного функционирования системы управления человеческими ресурсами четкое распределение поручений и делегирования полномочий членам команды в организации небольшие размеры организации наличие помещения для организации выход на мировые рынки	четкое распределение поручений и делегирования полномочий членам команды в организации	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
110	В организации происходит среднеориентированный перенос кадровых стратегий на конкретные проблемы управления персоналом (сроком от одного года до трех лет); ориентированное на цели, поставленные стратегическим кадровым планированием. Определите уровень кадрового планирования командной работы. тактическое стратегическое оперативное плановое	тактическое	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
111	В организации происходит проблемно-ориентированное, долгосрочное планирование (на период от трех до десяти лет); ориентированное в первую очередь на определенные проблемы и в большой мере зависит от внешних факторов. Определите уровень кадрового планирования командной работы. стратегическое тактическое оперативное плановое	стратегическое	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
112	Выберите из представленного ниже, на основании каких документов составляется программа профессионального развития человеческих ресурсов планы развития отдельных сотрудников стратегии организации бизнес-план устав организации	планы развития отдельных сотрудников	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

113	В организации сотрудник в течение своей профессиональной деятельности меняет навыки, способности, квалификационные возможности и размеры вознаграждения, связанные с деятельностью. Определите вид деятельности, который ему приходится осуществлять, предвидя положительные результаты своей деятельности. управление деловой карьерой управление профессиональным развитием управление деловой оценкой управление адаптацией персонала	управление деловой карьерой	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
114	В организации проводится планирование затрат на персонал; разработка и внедрение системы заработной платы и стимулирования; определение особенностей оплаты труда отдельных категорий работников. Определите вид кадрового планирования, осуществляемый в данной организации планирование расходов на содержание персонала планирование организации управления персоналом планирование привлечения, набора и оценки персонала планирование потребности в персонале	планирование расходов на содержание персонала	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
115	В организации проводится планирование мер по обеспечению уровня квалификации персонала, отвечающего требованиям организации; выбор формы обучения персонала; планирование профессиональной карьеры каждого работника; планирование использования различных видов деловой оценки персонала. Определите вид кадрового планирования, осуществляемый в данной организации. планирование обучения и развития персонала планирование организации управления персоналом планирование привлечения, набора и оценки персонала планирование потребности в персонале	планирование обучения и развития персонала	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

116	В организации проводится определение содержания работ на каждом рабочем месте; создание благоприятных условий труда; разработка системы оплаты труда и стимулирования персонала; оперативный контроль за работой персонала. Определите вид кадрового планирования, осуществляемый в данной организации. планирование организации управления персоналом планирование привлечения, набора и оценки персонала планирование потребности в персонале планирование обучения и развития персонала	планирование организации управления персоналом	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
117	В организации проводится оптимизация соотношения внутренних и внешних источников привлечения персонала; разработка критериев отбора персонала; расстановка новых работников. Определите вид кадрового планирования, осуществляемый в данной организации. планирование привлечения, набора и оценки персонала планирование потребности в персонале планирование организации управления персоналом планирование обучения и развития персонала	планирование привлечения, набора и оценки персонала	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
118	В организации проводится определение факторов, влияющих на потребность в персонале; анализ наличия необходимого персонала; определение качественной и количественной потребности в персонале. Определите вид кадрового планирования, осуществляемый в данной организации. планирование потребности в персонале планирование привлечения, набора и оценки персонала планирование организации управления персоналом планирование обучения и развития персонала	планирование потребности в персонале	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

119	Специалист в организации осуществляет прогнозирование перспективных потребностей организации в персонале, изучение рынка труда, анализ системы рабочих мест организации, разработка программ и мероприятий по развитию персонала, направленных на конкретные результаты личных и коллективных действий. Определите вид его деятельности. кадровое планирование кадровая политика организации маркетинг персонала система управления персоналом	кадровое планирование	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
120	Определите понятие, которое включает обучение кадров с целью освоения новых знаний, умений, навыков и способов общения в связи с овладением новой профессией или изменившимися требованиями к содержанию и результатам труда, учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей. переподготовка кадров повышение квалификации профессиональное просвещение подготовка кадров	переподготовка кадров	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
121	Укажите выгоду профессионального развития для сотрудников, направленного на развитие новых компетенции, учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает. рост уровня удовлетворенности трудом снижение текучести кадров повышение ценности основного ресурса улучшение организационной культуры	рост уровня удовлетворенности трудом	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
122	В организации происходит конфликтная ситуация. Определите метод управления конфликтами, который предполагает выбор стиля поведения участников конфликта, чтобы свести к минимуму ущерб своих интересов межличностные методы структурные методы внутриличностные методы переговоры	межличностные методы	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

123	В организации происходит конфликтная ситуация. Определите метод управления конфликтами, который воздействует на отдельную личность и состоит в правильной организации своего собственного поведения, в умении высказать свою точку зрения, не вызывая защитной реакции со стороны оппонента. внутриличностные методы структурные методы межличностные методы переговоры	внутриличностные методы	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
124	Определите показатель, характеризующий управление развитием карьеры в организации, с учетом интересов и особенностей людей в коллективе. результаты опросов сотрудников, участвующих в планировании и развитии карьеры среднесписочный состав сотрудников в организации прибыль и ее динамика в организации рост жизненного уровня работника	результаты опросов сотрудников, участвующих в планировании и развитии карьеры	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
125	В организации произошел конфликт, основной причиной которого является отсутствие прогресса в реализации проекта из-за неэффективной коммуникации между его руководителем и группой сотрудников, считающих его некомпетентным. Определите коммуникационный барьер, способствующий развитию конфликта. субъективная оценка семантика различия в восприятии навыки коммуникации	субъективная оценка	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
126	В организации произошел конфликт, основной причиной которого является неспособность директора филиала подготовить аналитический отчет, а также не умение сформулировать четкие указания своим подчиненным для решения поставленной цели. Определите коммуникационный барьер, способствующий развитию конфликта. навыки коммуникации семантика различия в восприятии субъективная оценка	навыки коммуникации	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

127	Определите основные управленческие причины конфликтов в организации необоснованные управленческие решения субординация отношений, интенсивность совместной деятельности, высокая культура общения, эффективный стиль управления высокий уровень квалификации	необоснованные управленческие решения	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
128	Определите основные управленческие причины конфликтов в организации излишняя опека и контроль починенных субординация отношений, интенсивность совместной деятельности, высокая культура общения, эффективный стиль управления высокий уровень квалификации	излишняя опека и контроль починенных	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
129	Определите фактор, снижающий вероятность возникновения конфликтов в организации высокая культура общения, эффективный стиль управления необоснованные управленческие решения излишняя опека и контроль починенных слабая профессиональная подготовка руководителя	высокая культура общения, эффективный стиль управления	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

130	ООО «Рассвет» производит сельскохозяйственную продукцию и реализует ее на Краснодарском рынке. Среднесписочный состав предприятия составляет 369 человек. Для стимулирования эффективной работы рабочим предлагается система оплаты труда на основе хозяйственного расчета, которая базируется на употреблении стоимостных категорий в качестве регулирующих инструментов и рычагов соотнесения результатов и затрат в производстве и реализации продукции. Управленческий персонал кроме заработной платы получает поощрения или штрафы по итогам работы организации за квартал. Определить преобладающий метод управления. административный социально-психологический коммуникационный экономический	экономический	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
131	Установите соответствие определения причинам выбытия с их содержанием, которые необходимо учитывать при организации личных и коллективных действий А) биологические Б) производственные В) социальные Г) государственные 1) пенсия 2) призыв в армию 3) ухудшение здоровья 4) сокращение штатов	А-3, Б-4, В-1, Г-2	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

132	Выберите вид деятельности, который не относится к процессу привлечения человеческих ресурсов в организацию. -назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора -выработка стратегии привлечения, обеспечивающей согласование соответствующих мероприятий с общеорганизационной стратегией -выбор варианта привлечения (время, каналы, рынки труда) -определение перечня требований к будущим сотрудникам, совокупности процедур, форм документов, методов работы с претендентами	Назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
133	_____ это цель кадрового планирования, направленного на конкретные результаты личных и коллективных действий в организации предоставление работникам рабочих мест в нужный момент и в необходимом количестве в соответствии с их способностями, склонностями и требованиями производства увеличение количества продаж улучшение качества производимой продукции расширение рынка сбыта и повышение объема продаж	предоставление работникам рабочих мест в нужный момент и в необходимом количестве в соответствии с их способностями, склонностями и требованиями производства	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
134	Put the words in the right order: Projects vary widely in size and type	Projects vary widely in size and type	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
135	Continue the following sentence making up a true statement: «Educational reforms have affected countries...» within and beyond Europe within Europe beyond Europe	within and beyond Europe	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

136	Choose the features of a formal academic writing Colloquial expressions (What's up? Cheers!) are numerous. Full words, not contractions, are used. Words and phrases that connect sentences meaningfully are used. The sentences are rather complex.	Full words, not contractions, are used. Words and phrases that connect sentences meaningfully are used. The sentences are rather complex	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
137	Find the appropriate concepts Example of an asset=factory owned by the company A loan is not=an asset Example of a liability=an overdrawn balance on the firm's bank account Posting a transaction= transferring items from the journal to accounts in the ledger To register a transaction= to enter items in a cash book	A loan is not=an asset Example of a liability=an overdrawn balance on the firm's bank account Posting a transaction= transferring items from the journal to accounts in the ledger	УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
138	Analyzing paragraph structure. Decide which of the following is the best definition of a paragraph. A paragraph is defined as a unit of meaning of at least 100 words in length. It has to contain background information about the topic and supporting evidence such as examples and reasons. A paragraph is a list of ideas that are related to each other in some way, and usually contains quotations. It normally has a topic sentence at the beginning, and it contains reasons and examples. A paragraph can be defined as a unit of meaning which contains a statement about the content / organization of the paragraph (a topic sentence), which may then be followed by supporting evidence using examples and reasons.	A paragraph can be defined as a unit of meaning which contains a statement about the content / organization of the paragraph (a topic sentence), which may then be followed by supporting evidence using examples and reasons	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
139	Define the main difference of academic writing from normal writing academic writing uses longer words academic writing tries to be precise academic writing is harder to understand academic writing seems to be simple	academic writing tries to be precise academic writing seems to be simple	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

140	Choose the features of a formal academic writing Full words, not contractions, are used. Words and phrases that connect sentences meaningfully are used. The sentences are rather complex. Emotional words like great, superb, etc. are used.	Full words, not contractions, are used. Words and phrases that connect sentences meaningfully are used. The sentences are rather complex	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
141	Choose the features a good reference letter should not include Reference to the applicant's qualifications The applicant's weaknesses The referee's contact information The applicant's religion and nationality	The applicant's weaknesses	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
142	Choose the features a summary should have The author's name and the title of the article Detailed explanations The author's main idea Details to support the idea	The author's name and the title of the article The author's main idea Details to support the idea	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
143	Which of the factors below should you consider while publishing a scientific paper? The scope and aims of the journal are relevant to your paper. The journal impact factor is reasonably high. The page charges are low. The time take to accept or reject a paper is quite short.	The scope and aims of the journal are relevant to your paper. The journal impact factor is reasonably high. The time take to accept or reject a paper is quite short.	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
144	Choose the elements that do not refer to the traditional structure of a research article Quotation References Abstract Introduction	Quotation	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
145	Which of the factors below should you include into your project summary for a grant proposal? a brief background of the project significance of the proposed research methods (action steps) to be used all of the above	all of the above	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

146	Define the difference between a project and an essay essays are longer projects are longer students choose projects' topics essays contains specific aims	students choose projects' topics	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
147	When writing an essay what is the best time to write an introduction? first last after writing the main body no introduction	after writing the main body	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
148	Understanding essay titles. Define the reference of the task expressed by the essay title «Outline the main benefits of university education in the modern world» the task refers to all the benefits of a university education the task refers to the positive things about a university education the task refers to the positive and negative things about a university education the task refers to education in general	the task refers to the positive things about a university education	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
149	Understanding essay titles. Define the reference of the task expressed by the essay title «Discuss the financial problems faced by unemployed older people» the task is to examine and explain the idea in detail the task is to communicate the main points the task is to give full information about the problem the task is to give only the main information	the task is to examine and explain the idea in detail	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
150	Understanding essay titles. Define the reference of the task expressed by the essay title «Explore the different factors which influence young people's choice of university» the task is to prove an idea the task is to look at information to sort factors the task is to give full information on the issue	the task is to look at information to sort factors	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

151	Which methods of generating ideas do not refer to essay writing? Group discussion Brainstorming Using text-based sources Key words and phrases	Group discussion	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
152	Analyzing paragraph structure. Decide which of the following is the best definition of a paragraph. A paragraph is a unit of meaning of at least 100 words in length. A paragraph is a list of ideas that are related to each other, and contains quotations. A paragraph is a unit of meaning which contains a topic sentence A paragraph has a lot of examples.	A paragraph is a unit of meaning which contains a topic sentence	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
153	Analyzing paragraph structure. Decide which is a feature of a topic sentence. It limits what the paragraph will discuss. It is often the first sentence of the paragraph. It contains evidence to support an idea. It acts like a map instruction and helps to guide the writer.	It limits what the paragraph will discuss. It acts like a map instruction and helps to guide the writer. It is often the first sentence of the paragraph	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
154	Methods section of research paper describes Research subjects and procedures Research targets and results Key words and phrases	Research targets and results Key words and phrases	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
155	Quantitative data has numerical character descriptive character experimental character	descriptive character experimental character	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

156	Discussion summarizes all sections of the article some sections of the article directions for future work	all sections of the article directions for future work	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающ ие выбор ответов
157	A conclusion has to suggest structure of the research done direction for future research analysis and interpretations	structure of the research done analysis and interpretations	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающ ие выбор ответов
158	Дайте развернутый ответ на определение Информационно—коммуникационны е технологии	_____совокупность методов, процессов и программно-техниче ских средств, интегрированных с целью сбора, обработки, хранения, распространения, отображения и использования информации в интересах ее пользователей	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

159	Сопоставьте определения на соответствие 1. Субъектами коммуникативных технологий являются 2. Объектами коммуникативных технологий являются а) те, кто непосредственно ее осуществляют, а именно: специалисты по связям с общественностью, рекламные агентства, пресс-секретари, пресс-службы, отделы и департаменты по связям с общественностью или рекламе, различные структурные подразделения, пресс-центры и пр. б) те, на кого непосредственно направлено коммуникативное воздействие: целевые аудитории, целевые группы, СМИ, общественность и общественное мнение	1=a 2=b	УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
160	Взаимосвязь и взаимозависимость основополагающих идей, принципов, содержания различных дисциплин, что обеспечивает целостное осознание, понимание сущности профессиональной деятельности и готовность к ее осуществлению межпредметная интеграция внутрипредметная интеграция межличностная интеграция внутриличностная интеграция	межпредметная интеграция	УК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
161	Our website needs to ... a friendly and efficient service. promote do share make	promote	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
162	At the moment your candidacy ... by commission of experts. has not been considered is not being considered was not considered has not considered	is not being considered	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
163	My computer ... by my colleague at the moment. is being used is used was used will be used	is being used	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

164	The agreement ... on Tuesday. will not be signed be signed signed signs	will not be signed	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
165	Our topic ... at the moment. is discussing is being discussed discuss are discussed	is being discussed	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
166	The scientists ... the solutions during the discussion. finds will be finding to find will be found	will be finding	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
167	Put the words in the right order: He must know her address	He must know her address	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
168	Put the words in the right order: Companies that want to be successful in foreign markets have to be aware of the local cultural characteristics	Companies that want to be successful in foreign markets have to be aware of the local cultural characteristics	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
169	Put the words in the right order students can simplify their studying with the use of computers	students can simplify their studying with the use of computers	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

170	Put the words in the right order Computer technology is the fastest growing industry in the world	Computer technology is the fastest growing industry in the world	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
171	Put the words in the right order: He asked me to wait a little	He asked me to wait a little	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
172	Put the words in the right order: Modern technology has brought about enormous improvements in communications	Modern technology has brought about enormous improvements in communications	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
173	Put the words in the right order: Selecting a career can be one of the most difficult decisions in your life	Selecting a career can be one of the most difficult decisions in your life	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
174	Put the words in the right order: Research has shown culturally based differences in people's values and behaviors	Research has shown culturally based differences in people's values and behaviors	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

175	Put the words in the right order: Digital literacy is the ability to comprehend digital technology and devices.	Digital literacy is the ability to comprehend digital technology and devices.	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
176	It was difficult ... his request. to refuse to refused to refusing to be refused	to refuse	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
177	Match the halves of the sentence: He seems=to have finished his work. I intend=to go there on Sunday. He must=have forgotten about it. The weather seems=to be improving. I let him=go there.	He seems=to have finished his work. I intend=to go there on Sunday. He must=have forgotten about it. The weather seems=to be improving. I let him=go there.	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
178	Tick the synonyms fall decline increase rise destroy	increase rise	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

179	Match the terms with their definitions: innovation=a new method, idea, product, etc. strategy=a plan of action designed to achieve a long-term or overall aim mission=an important assignment given to a person or group of people deadline=the latest time or date by which something should be completed maintenance=the process of preserving a condition or situation or the state of being preserved	innovation=a new method, idea, product, etc. strategy=a plan of action designed to achieve a long-term or overall aim mission=an important assignment given to a person or group of people deadline=the latest time or date by which something should be completed maintenance=the process of preserving a condition or situation or the state of being preserved	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
180	What is the Internet? An electronic device for printing documents. A power backup source. A worldwide collection of computer networks. A software program installed on a computer.	A worldwide collection of computer networks.	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
181	How many characters should a strong password be? 4 6 8 16	16	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
182	Should you encrypt confidential data? Yes No Not sure Not necessarily	Yes	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
183	... technology has a profound impact on education. ... technology has a profound impact on education.	Computer	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

184	What does internet security do to help your computer? It clears all the viruses and trojans from your system. It keeps you from downloading internet files. It stops you from accessing the internet. It messes with your computers operating system.	It clears all the viruses and trojans from your system.	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
185	Why are you recommended to back up your files? So, that if you lose files, you have a copy of them. So, if you delete something, you still have it. So, if you lose your computer, you have a backup/copy. If your computer goes wrong, you have a backup.	If your computer goes wrong, you have a backup.	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
186	Расположите последовательно этапы процесса профессионального обучения, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения подготовка кадров повышение квалификации кадров переподготовка кадров	1 подготовка кадров 2 повышение квалификации кадров 3 переподготовка кадров	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
187	Укажите начальный этап процесса профессионального обучения, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения подготовка кадров повышение квалификации кадров переподготовка кадров	подготовка кадров	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
188	Определите фактор, не относящийся к факторам, мотивирующим сотрудников на участие в программе обучения, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения создание организационной культуры сохранение работы рост заработной платы повышение конкурентоспособности работника	создание организационной культуры	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

189	Расположите последовательно этапы обучения работника в организации, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения Определение потребности в обучении. Постановка целей обучения и критериев его оценки. Формирование бюджета обучения. Определения содержания программ и выбор методов обучения. Реализация программ обучения. Оценка эффективности обучения.	1 Определение потребности в обучении. 2 Постановка целей обучения и критериев его оценки. 3 Формирование бюджета обучения. 4 Определения содержания программ и выбор методов обучения. 5 Реализация программ обучения. 6 Оценка эффективности обучения.	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
190	Определите тип коммуникации, учитывающий разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия и включающий поведение человека: гримасы лица, взгляд, интонация, тембр голоса, поза и направленный на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач невербальная коммуникация письменная коммуникация устная коммуникация вербальная коммуникация	невербальная коммуникация	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
191	Определите тип коммуникации, учитывающий разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия и включающий словесное взаимодействие сторон и осуществляется с помощью знаковых систем, главной среди которых является язык и направленный на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач. вербальная коммуникация невербальная коммуникация письменная коммуникация устная коммуникация	вербальная коммуникация	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

192	Приведите в соответствие виды коммуникаций, учитывающие разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия и направленные на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач А) устная коммуникация Б) письменная коммуникация В) невербальная коммуникация Г) вербальная коммуникация 1) поведение человека: гримасы лица, взгляд, интонация, тембр голоса, поза 2) словесное взаимодействие сторон и осуществляется с помощью знаковых систем, главной среди которых является язык 3) конференции, совещания, доклады, презентации, групповое обсуждение, встречи один на один, неформальные беседы 4) письма, меморандумы, отчеты, письменные доклады, записки, правила и процедуры, приказы, электронная почта	А-3,Б-4,В-1,Г-2	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
193	Укажите цель коммуникации, входящую в цель управления человеческими ресурсами и направленную на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач оказание влияния на поведение других членов организации обеспечение эффективного обмена информацией между объектами и субъектами управления совершенствование межличностных отношений в процессе обмена информацией регулирование и рационализация информационных потоков	оказание влияния на поведение других членов организации	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

194	Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений А) патернализм Б) конкуренция В) солидарность Г) субсидиарность 1) состязательность субъектов социально-трудовых отношений, при которой их самостоятельные действия эффективно ограничивают возможность каждого из них односторонне воздействовать на общие условия обращения товаров на соответствующем рынке 2) жесткая регламентация способов поведения субъектов социально-трудовых отношений, условий и порядка их взаимодействия со стороны государства или руководства организации 3) неослабевающее стремление человека к самоответственности и самореализации при решении социально-трудовых отношений 4) совместная ответственность людей, основанная на личной ответственности и согласии, единодушии и общности интересов в социально-трудовой сфере	А-2,Б-1, В-4, Г-3	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
195	Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений А) социальное партнерство Б) дискриминация В) конфликт Г) субсидиарность 1) установление правовых основ взаимодействия партнеров – работников и работодателей 2) столкновение субъектов социально-трудовых отношений, вызванное противоположной направленностью целей и интересов, позиция и взглядов 3) неослабевающее стремление человека к самоответственности и самореализации при решении социально-трудовых отношений 4) произвольное ограничение прав субъектов социально-трудовых отношений, преграждающее доступ им к равным возможностям на рынке труда	А-1, Б-4, В-2, Г-3	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие

196	Приведите в соответствие функции коммуникаций в организации, способствующие преодолению возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач. А) информативная функция Б) мотивационная функция В) контрольная функция Г) экспрессивная функция 1) побуждение сотрудников к лучшему исполнению задач, используя убеждение, внушение, просьбы, приказы и т. д. 2) передача сведений, предоставление необходимой информации для принятия решений 3) способствование эмоциональному выражению чувств, переживаний, отношения к происходящему и возможность удовлетворять социальные потребности 4) отслеживание поведения сотрудников различными способами на основе иерархии и формальной соподчиненности	А-2, Б-1, В-4, Г-3	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
197	Определите понятие, которое рассматривается как отношение результата, полученного от организации коммуникативной деятельности, к затратам на его получение и направленное на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач эффективность коммуникации коммуникативные барьеры психологические барьеры коммуникационный канал	эффективность коммуникации	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

198	Определите функцию коммуникаций в организации, которая отслеживает поведение сотрудников различными способами на основе иерархии и формальной соподчиненности, способствующих преодолению возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач контрольная мотивационная экспрессивная информативная	контрольная	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
199	Определите функцию коммуникаций в организации, которая отражает побуждение сотрудников к лучшему исполнению задач, используя убеждение, внушение, просьбы, приказы и т. д., способствующих преодолению возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач мотивационная контрольная экспрессивная информативная	мотивационная	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
200	Определите функцию коммуникаций в организации, которая отражает передачу сведений, предоставление необходимой информации для принятия решений, способствующих преодолению возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач информативная мотивационная контрольная экспрессивная	информативная	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

201	Определите понятие, которое характеризуется как временное организованное прекращение работы, открытый коллективный отказ от труда и выдвижение совместных требований с целью выражения недовольства рядовых работников забастовка саботаж интрига соперничество	забастовка	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
202	Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «межгрупповой конфликт» конфликт, возникающий в случае проявления враждебности, столкновения интересов групп и направленный на создание дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов конфликт, возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов	конфликт, возникающий в случае проявления враждебности, столкновения интересов групп и направленный на создание дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
203	Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «конфликт между личностью и группой» конфликт, возникающий в случае отказа личности выполнять требования группы конфликт, возникающий в случае осознания личностью объективной конфликтной ситуации конфликт, возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей и направленный на создание дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов	конфликт, возникающий в случае отказа личности выполнять требования группы	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

204	Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «внутриличностный конфликт» конфликт, возникающий в случае столкновения мотивов, потребностей, ценностей, чувств личности конфликт, возникающий в случае возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей и направленный на создание дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач конфликт, возникающий в случае отказа личности выполнять требования группы конфликт, возникающий в случае осознания объективной конфликтной ситуации	конфликт, возникающий в случае столкновения мотивов, потребностей, ценностей, чувств личности	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
205	Укажите структурную составляющую, не относящуюся к социально-трудовым отношениям, направленным на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач коммуникационные барьеры субъекты социально-трудовых отношений предметы социально-трудовых отношений типы социально-трудовых отношений	коммуникационные барьеры	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
206	Определите понятие, которое характеризуется как объективно существующие взаимозависимость и взаимодействие субъектов этих отношений в процессе труда, нацеленные на регулирование качества трудовой жизни и направленные на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач социально-трудовые отношения коммуникативный процесс управление конфликтами управление человеческими ресурсами	социально-трудовые отношения	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

207	Определите понятие, которое характеризует приоритетное направление формирования конкурентоспособного, высокопрофессионального, ответственного и сплоченного трудового коллектива, способствующего достижению долгосрочных целей и реализации общей стратегии организации, способного адекватно объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения стратегия управления человеческими ресурсами кадровая политика организации маркетинг персонала система управления персонала	стратегия управления человеческими ресурсами	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
208	Определите метод обучения, когда сотрудник получает помощь более опытного коллеги, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения наставничество ротация деловые игры инструктаж	наставничество	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
209	Вам необходимо выполнить формирование кадровой политики в организации. Выберите этап, с которого начнете свои действия Анализ ситуации и прогнозирование развития организации Определение основных принципов и положений кадровой политики Планирование численности и качественной структуры персонала в организации Разработка и утверждение Положения о кадровой политике организации	Анализ ситуации и прогнозирование развития организации	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

210	Определите требования, предъявляемые работникам организацией, использующей концепцию управления человеческими ресурсами. работник должен обладать эмоционально-сознательным и осмысленным поведением, учитывать особенности поведения и мотивации работников различного социального и культурного происхождения, которое позволит ему эффективно выполнять трудовые функции работник должен жить в том регионе, в котором находится организация работник должен быть физически здоров и пройти диспансеризацию работник должен быть с высшим образованием и учиться в аспирантуре вузов того региона, в которой находится организация	работник должен обладать эмоционально-сознательным и осмысленным поведением, учитывать особенности поведения и мотивации работников различного социального и культурного происхождения, которое позволит ему эффективно выполнять трудовые функции	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
211	Определите понятие, которое включает систему принципов, методов и форм организационного механизма, направленного на сохранение, укрепление и развитие кадрового потенциала; создание ответственного и высокопроизводительного сплоченного коллектива, способного своевременно реагировать на изменения рынка и учитывать особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения кадровая политика организации маркетинг персонала система управления персонала планирование потребности в персонале	кадровая политика организации	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

212	Определите тип социально-трудовых отношений, который рассматривается как жесткая регламентация способов поведения субъектов социально-трудовых отношений, условий и порядка их взаимодействия со стороны государства или руководства организации, направленная на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач патернализм конкуренция солидарность субсидиарность	патернализм	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
213	Определите тип социально-трудовых отношений, который рассматривается как состязательность субъектов социально-трудовых отношений, при которой их самостоятельные действия эффективно ограничивают возможность каждого из них односторонне воздействовать на общие условия обращения товаров на соответствующем рынке конкуренция патернализм солидарность субсидиарность	конкуренция	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
214	Определите тип социально-трудовых отношений, который рассматривается как совместная ответственность людей, основанная на личной ответственности и согласии, единодушии и общности интересов в социально-трудовой сфере и направленная на создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач солидарность конкуренция патернализм субсидиарность	солидарность	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

215	Определите понятие, которое включает планомерное и организованное обучение и выпуск квалифицированных кадров для всех областей человеческой деятельности, владеющих совокупностью специальных знаний, умений, навыков создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач подготовка кадров переподготовка кадров повышение квалификации профессиональное просвещение	подготовка кадров	УК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
216	Укажите понятие, которое представлено как совокупность физических и интеллектуальных качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности, способность достигать в определенных условиях существенных результатов, а также совершенствоваться в процессе труда. - трудовой потенциал - человеческий капитал - человеческие ресурсы - трудовые ресурсы	Трудовой потенциал	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
217	Сопоставьте определения по повышению мотивации людей 1. Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации. Укажите начальный этап Ваших действий. 2. Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации. Укажите завершающий этап Ваших действий. а) Оценка потребностей б) Оценка эффективности воздействия	1-а 2-б	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

218	Способ стимулирования, позволяющий добиться высокой результативности труда подбор персонала с соответствующей внутренней мотивацией, для которого важное значение имеет свое внутреннее удовлетворение достигаемыми результатами развитие техники и технологии, влекущее за собой появление новой продукции, услуг и методов производства изменение стратегии развития организации создание новой организационной структуры	Подбор персонала с соответствующей внутренней мотивацией, для которого важное значение имеет свое внутреннее удовлетворение достигаемыми результатами	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
219	Вы, в рамках совершенствования своей деятельности, прошли обучение и увеличили объем специальных знаний и умений и можете выполнять трудовые функции более сложные. Определите вид потенциала, который вы совершенствовали. квалификационный психофизиологический личностный	квалификационный	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
220	Во время обучения в вузе ряд дисциплин был направлен на повышение уровня гражданского сознания и социальной зрелости. Определите вид потенциала, на развитие которого направлены дисциплины. личностный психофизиологический квалификационный	личностный	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

221	Приведите в соответствие виды карьеры и определите приоритеты собственной деятельности А) профессиональная карьера Б) внутриорганизованная карьера В) горизонтальная карьера Г) скрытая карьера 1) перемещение в другую функциональную область деятельности, расширение или усложнение задач на прежней ступени 2) приглашение сотрудника на недоступные другим встречи, доступ к информации, отдельные важные поручения 3) становление работника как профессионала, квалифицированного специалиста в своем деле (в своей отрасли деятельности), которое происходит на протяжении всей трудовой жизни работника 4) последовательная смена стадий развития карьеры, продвижение в профессиональном и должностном плане в пределах одного предприятия	А-3, Б-4, В-1, Г-2	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
222	Приведите в соответствие факторы формирования деловой карьеры А) личность работника Б) профессиональная среда В) внерабочая среда 1) разработанная в организации кадровая политика, система мотивации и стимулирования работников, система деловой оценки сотрудников, возможности организации обеспечить профессиональное развитие и пр. 2) то окружение, которое воздействует на работника, то есть члены семьи, друзья, коллеги, мотивирующие или наоборот к развитию деловой карьеры 3) потенциал, стремления, интересы, ценности, состояние здоровья, мотивация работника	А-3, Б-1, В-2	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

223	Определите соответствие групп потребностей с точки зрения мотивации трудовой деятельности А) Потребности в содержательности труда Б) Потребности в общественной полезности работы В) Потребность в работе как источнике средств существования Г) Статусные потребности 1) Отношение к работе как к своему долгу перед обществом, выпуск полезной для людей продукции 2) Потребность в интересной, с точки зрения работника, работе; в реализации своих знаний 3) Потребности, связанные с положением работника в первичной группе и трудовом коллективе в целом 4) Потребность в зарплате, адекватном трудовым усилиям работника; потребность в обеспечении достатка для своей семьи	А-2, Б-1, В-4, Г-3	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
224	Установите соответствие особенностей методов обучения, способствующие профессиональному росту работников в организации. А) Ротация Б) Семинары В) Производственный инструктаж 1) активный метод, предполагающий дискуссию 2) систематическая смена рабочего места 3) ознакомление обучающегося с новой рабочей обстановкой	А-2, Б-1, В-3	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
225	Определите вид ресурсов, состоящих из трудоспособной части населения страны, которая в силу психофизиологических и интеллектуальных качеств способна производить материальные блага или услуги трудовые человеческие материальные моральные	трудовые	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

226	Определите какой показатель рассчитывается как сумма неработающих лиц моложе трудоспособного возраста, учащихся с отрывом от производства, ведущих домашнее хозяйство, неработающих инвалидов и пенсионеров, не желающих работать. экономически неактивное население экономически активное население рынок труда трудовые ресурсы	экономически неактивное население	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
227	Определите какой показатель рассчитывается как сумма числа занятых и безработных на конкретном рынке труда экономически активное население экономически неактивное население рынок труда трудовые ресурсы	экономически активное население	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
228	Выделите категорию граждан на рынке труда, к которой относятся лица обоего пола в возрасте 16 лет и старше выполняющие работу за вознаграждение, а также иную приносящую доход работу занятые учащиеся с отрывом от производства ведущие домашнее хозяйство неработающие лица моложе трудоспособного возраста	занятые	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
229	Определите чья основная функция состоит в оказании социальной поддержки безработным перераспределяя рабочую силу между отраслями и обеспечивая работой незанятое население. рынка труда коммерческих предприятий некоммерческих предприятий банков и других финансовых организаций	рынка труда	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
230	При планировании профессиональной траектории своей деятельности определите первостепенную задачу изучение требований рынка труда изучение структуры организации определение месторасположения организации анализ конкурентоспособности организации	изучение требований рынка труда	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

231	Определите показатель, не относящийся к определению количественных характеристик трудовых ресурсов количество посреднических организаций общая численность населения средняя продолжительность жизни человека установленный период рабочего возраста	количество посреднических организаций	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
232	Выделите категорию граждан на рынке труда, которые в трудоспособном возрасте не имеют работы и заработка, зарегистрированы в органах службы занятости в целях поиска подходящей деятельности, находятся в поиске работы и готовы приступить к ней безработные учащиеся с отрывом от производства ведущие домашнее хозяйство неработающие лица моложе трудоспособного возраста	безработные	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
233	Укажите, какое из описаний не относится к понятию «занятые». К занятым относятся лица обоего пола в возрасте 16 лет и старше, а также лица младших возрастов, которые в рассматриваемый период учились в учебном заведении с отрывом от производства выполняли работу за вознаграждение, а также иную приносящую доход работу временно отсутствовали на работе из-за болезни, отпуска, выходных дней выполняли работу без оплаты на семейном предприятии	учились в учебном заведении с отрывом от производства	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

234	Выделите категорию граждан на рынке труда, которые являются учредителями (участниками) организаций, за исключением учредителей (участников) некоммерческих организаций, организационно-правовая форма которых не предполагает права учредителей (участников) на получение дохода от деятельности этих организаций, включая членов товариществ собственников жилья, а также жилищных, жилищно-строительных, гаражных кооперативов и иных специализированных потребительских кооперативов, создаваемых в целях удовлетворения потребностей граждан, которые не получают доход от их деятельности занятые учащиеся с отрывом от производства ведущие домашнее хозяйство неработающие лица моложе трудоспособного возраста	занятые	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
235	Выделите категорию граждан на рынке труда, которые работают по трудовому договору, в том числе выполняют работу за вознаграждение на условиях полного либо неполного рабочего времени, а также имеют иную оплачиваемую службу, включая сезонные, временные работы, за исключением общественных работ и осуществлением полномочий членов избирательных комиссий, комиссий референдума с правом решающего голоса не на постоянной (штатной) основе занятые учащиеся с отрывом от производства ведущие домашнее хозяйство неработающие лица моложе трудоспособного возраста	занятые	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
236	Определите вид ресурсов, который определяется суммой экономически активного населения и неактивного населения трудовые человеческие материальные психологические	трудовые	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

237	Выделите функцию, которая не относится к рынку труда повышение конкурентоспособности организации решение вопросов занятости населения страны, региона, города и пр. обеспечение и контроль конкуренции на рынке труда между работодателями и наемными работниками установление равновесных ставок заработной платы	повышение конкурентоспособности организации	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
238	Укажите понятие, которое отражает совокупность трудовых отношений по поводу найма и использования работников в общественном производстве рынок труда система вознаграждения система стимулирования организационная культура	рынок труда	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
239	Определите вид потребности, которая характеризуется как отношение к работе как к своему долгу перед обществом, выпуск полезной для людей продукции потребности в общественной полезности работы потребности в содержательности труда потребности в работе как источнике средств существования статусным потребностям	потребности в общественной полезности работы	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
240	Определите вид потребности, которая заключается в интересной, с точки зрения работника, работе; в реализации своих знаний, способностей, умений и навыков; в самостоятельности, в повышении профессионального мастерства потребности в содержательности труда потребности в общественной полезности работы потребности в работе как источнике средств существования статусным потребностям	потребности в содержательности труда	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

241	Определите вид деятельности, не относящийся к управлению трудовым потенциалом расчет заработной платы и системы льгот соответствие трудового потенциала характеру, объему и сложности выполняемых трудовых функций и видов работ эффективное использование трудового потенциала создание условий для профессионально-квалификационного развития персонала, карьерного роста и расширения умений и навыков работников организации	расчет заработной платы и системы льгот	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
242	Вам необходимо определить совокупность физических и интеллектуальных качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности, способность достигать в определенных условиях существенных результатов, а также совершенствоваться в процессе труда. Выберите вид потенциала, который необходимо определить. трудовой потенциал работника трудовой потенциал организации трудовой потенциал региона трудовой потенциал страны	трудовой потенциал работника	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
243	Вам необходимо определить предельную величину возможного участия работников организации в осуществлении трудовых функций, с учетом их психофизиологических особенностей, уровня профессиональных знаний, умений и навыков, а также накопленного опыта. Выберите вид потенциала, который необходимо определить. трудовой потенциал организации трудовой потенциал человека трудовой потенциал региона трудовой потенциал страны	трудовой потенциал организации	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

244	Определите универсальную компетенцию необходимую для повышения конкурентоспособности на рынке труда, отражающую умение быстро принимать решения, оперативно реагировать на изменение условий работы, распределять и перераспределять ограниченные ресурсы, управлять своим временем в условиях постоянно меняющегося потока рабочих задач функциональное мышление в условиях неопределенности междисциплинарность умение работать с группами и отдельными людьми способность к творчеству	функциональное мышление в условиях неопределенности	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
245	Определите универсальную компетенцию необходимую для повышения конкурентоспособности на рынке труда, отражающую способность к эффективному анализу большого объема информации; способность к выявлению закономерностей и к формированию целостной картины происходящего; умение оценить риски и возможности, связанные с процессом принятия того или иного решения системное мышление междисциплинарность умение работать с группами и отдельными людьми способность к творчеству	системное мышление	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
246	Определите универсальную компетенцию необходимую для повышения конкурентоспособности на рынке труда, отражающую умение одинаково эффективно общаться с бизнес-партнерами и клиентами, независимо от культурных различий мультикультурность междисциплинарность умение работать с группами и отдельными людьми способность к творчеству	мультикультурность	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

247	Определите универсальную компетенцию необходимую для повышения конкурентоспособности на рынке труда, отражающую способности получать доступ к информации и управлять ею с помощью коммуникационных приложений, цифровых устройств и сетей. цифровые навыки междисциплинарность умение работа с группами и отдельными людьми способность к творчеству	цифровые навыки	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
248	Определите универсальную компетенцию необходимую для повышения конкурентоспособности на рынке труда, отражающую устойчивое понимание ценности и взаимосвязи всех элементов экосистемы Земли, ощущение ответственности за возможные последствия своих действий с точки зрения сохранения природы и жизни на планете экологическое мышление междисциплинарность умение работа с группами и отдельными людьми способность к творчеству	экологическое мышление	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
249	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность задач технологического проектирования: А) теоретическое и экспериментальное обоснование структуры и параметров технологических процессов; Б) разработка методов контроля, качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции; В) анализ результатов предпроектных изысканий и опытно-промышленных испытаний;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

250	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность разделов технологического проектирования: А) наименование и область применения (использования) линии; Б) цель и назначение разработки, а также перечень основных документов по результатам ранее проведенных работ, которые необходимо использовать при разработке; В) технические требования и экономические показатели;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
251	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. В разделе «Технические требования» указывают требования и нормы, определяющие показатели качества и эксплуатационные характеристики линии с учетом действующих стандартов и норм, а также совершенного технического уровня, в этом разделе указываются сведения в следующей последовательности: А) наименование, количество и назначение основных составных частей линии конструктивные требования к линии и ее составным частям; Б) основные технические параметры линии, определяющие ее целевое использование и применение, а также свойства, отражающие ее техническое совершенство по уровню и степени потребляемого сырья, материалов, топлива и энергии при экспериментации, например, производительность, удельный расход сырья (энергоносителей и т. п.); В) требования к надежности: долговечности, безотказности, сохраняемости и ремонтпригодности;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

252	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность задач технологического проектирования: А) разработка методов контроля, качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции; Б) анализ результатов предпроектных изысканий и опытно-промышленных испытаний; В) анализ решений при рассмотрении всех видов проектной документации;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
253	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность разделов технологического проектирования: А) цель и назначение разработки, а также перечень основных документов по результатам ранее проведенных работ, которые необходимо использовать при разработке; Б) технические требования и экономические показатели; В) порядок контроля и приемки линии, а также стадии и этапы ее разработки;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

254	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. На этапе технического предложения решают задачи структурного построения линии и ее подсистем, формулирования функциональных требований к ведущим машинам и аппаратам линии. На этом этапе производят работы в следующей последовательности: А) анализируют исходное техническое задание с точки зрения функциональных возможностей, стоимости, производительности, компоновочных характеристик и т. д.; Б) принимают наиболее существенные решения относительно возможных путей реализации требований к линии и ее подсистемам, сформулированных в техническом задании с учетом современных научно-технических достижений в исследуемой и смежных отраслях; В) выбирают критерии для оценки эффективности проектных решений;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
255	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Эскизное проектирование линии предусматривает перечень работ в следующей последовательности: А) технологическую проработку линии, в том числе построение принципиальной технологической схемы с указанием значений параметров технологического процесса на всех стадиях; Б) продуктовый расчет исходного сырья, промежуточных полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в соответствии с ассортиментом и заданной производительностью; В) определение мест и методов контроля параметров технологического процесса;	1 – А 2 – Б 3 – В	ОПК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

256	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Соотнесите назначение чертежа в соответствии с проектной документацией: 1) По чертежам генерального плана 2) По строительным чертежам 3) По различным ведомостям а) располагают здания, сооружения, коммуникации и элементы благоустройства на территории предприятия б) стоят здания, сооружения, решают вопросы жизнеобеспечения людей в зданиях (освещение, отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха и др.) в) обеспечивают стройку необходимыми материалами	1) - а 2) - б 3) - в	ОПК-1	Прочитайте задание и установите соответствие
257	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Соотнесите назначение чертежа в соответствии с проектной документацией: 1) По спецификациям и габаритным чертежам 2) По технологическим планам, разрезам и установочным чертежам 3) По технологическим схемам, схемам автоматики, по схемам разводки трубопроводов а) комплектуют стройку необходимым оборудованием б) располагают оборудование в зданиях или на территории предприятия в) связывают оборудование между собой трубопроводами, транспортными элементами для передачи материала от одного аппарата к другому, для подвода сырья, воды, пара, электроэнергии и др. отвода конденсата, использованной воды, слива в канализацию и т. д.	1) - а 2) - б 3) - в	ОПК-1	Прочитайте задание и установите соответствие

258	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. Соотнесите поточно-механизированные линии цеха обработки субпродуктов к их составу: 1) обработки шерстных субпродуктов 2) обработки слизистых субпродуктов 3) обработки свиных голов а) Состоит из приемного стола, центрифуг для шпарки и удаления волоса и щетины, машины для снятия копыт, транспортера, опалочной печи, центрифуги для мойки субпродуктов б) Состоит из ванны для шпарки рубцов КРС, центрифуги (желудки МРС шпарят в центрифуге), приемного стола, ванны охлаждения. Иногда охлаждение проводят в центрифугах: после шпарки в нее подается холодная вода в) Состоит из участков шпарки, опалки, удаления нагара, мойки, разрубки голов и удаления мозга	1) - а 2) - б 3) - в	ОПК-1	Прочитайте задание и установите соответствие
259	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество блокорезов для измельчения блочного сырья. Количество блочного сырья 10000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 2000 кг/ч.	1 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 10000 / 2000 * 6 = 0,8$ =1 ед	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

260	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество волчков для измельчения мясного сырья. Количество мясного сырья 6000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1000 кг/ч.	1 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 6000 / 1000 * 6 = 1$ ед	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
261	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество шпигорезов для измельчения шпика. Количество шпика сырья 4000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 600 кг/ч.	2 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 4000 / 600 * 6 = 1,1 = 2$ ед	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

262	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество фаршемешалок для смешивания мясного сырья с солью. Количество сырья 8000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1000 кг/ч.	2 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 8000 / 1000 * 6 = 1,3 = 2 \text{ ед}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
263	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество фаршемешалок для составления фарша. Количество фарша 12000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 3000 кг/ч.	1 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 12000 / 3000 * 6 = 0,7 = 1 \text{ ед}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

264	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество куттеров для составления фарша. Количество фарша 11000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 2000 кг/ч.	1 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 11000 / 2000 * 6 = 0,9 = 1 \text{ ед}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
265	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество куттеров для составления фарша. Количество фарша 18000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1800 кг/ч.	2 ед. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $A = 18000 / 1800 * 6 = 1,7 = 2 \text{ ед}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

266	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства вареной группы колбасных изделий. Длительность термической обработки 4 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 10000 кг, время работы цеха 8 ч, количество рам в термокамере 8 шт.	5 шт. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $N = 10000 \cdot 4 / 150 \cdot 8 \cdot 8 = 4,2 = 5 \text{ шт}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
267	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства полукопченой группы колбасных изделий. Длительность термической обработки 4 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 15000 кг, время работы цеха 8 ч, количество рам в термокамере 12 шт.	5 шт. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $N = 15000 \cdot 4 / 150 \cdot 8 \cdot 12 = 4,2 = 5 \text{ шт}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

268	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства сырокопченых колбасных изделий. Длительность термической обработки 24 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 8000 кг, время работы цеха 24 ч, количество рам в термокамере 24 шт.	3 шт. Расчет технологического оборудования производится исходя из его производительности и времени работы оборудования. При 8-часовой смене, оборудование работает максимально 6 ч. 1 час обед и 1 час на подготовку и мойку оборудования до и после окончания смены. $N = 8000 \cdot 24 / 150 \cdot 24 \cdot 24 = 2,2 = 3 \text{ шт}$	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
269	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. В основу разработки генерального плана закладывают: 1) схемы подачи сырья и вывоза готовой продукции 2) удобство парковки и подъезда машин 3) расположение в соответствии с розой ветров	Схемы подачи сырья и вывоза готовой продукции Схема подачи основного и дополнительного сырья является неотъемлемой частью генерального плана. При планировании размещения производственных помещений, необходимо учитывать транспортные пути доставки сырья и вывоза готовой продукции.	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

270	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Здания и сооружения на генеральном плане размещают с учетом: 1) минимальной протяженности наружных коммуникаций (электрокабельных, холодных и горячих трубопроводов, канализационных сетей и т.д.) 2) удобства персонала 3) их легкой доступности 4) нет правильного ответа	Минимальной протяженности наружных коммуникаций (электрокабельных, холодных и горячих трубопроводов, канализационных сетей и т.д.) При проектировании предприятия необходимо учитывать стоимость коммуникаций. При этом, минимальная протяжённость коммуникаций позволяет снизить энергозатраты, сохранить тепло и снизить количество промежуточных колодцев.	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
271	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Промышленные предприятия, выделяющие производственные вредности (газ, дым, копоть, пыль, неприятные запахи и шум). Как необходимо располагать предприятие по отношению к жилому сектору: 1) с подветренной стороны для господствующих ветров 2) по ходу ветра 3) оба ответа верны 4) нет правильного ответа	С подветренной стороны для господствующих ветров Расположение предприятие должно обеспечивать минимальное загрязнение воздуха.	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
272	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Водопроводные сооружения предусматриваются в зависимости от характера принятых источников водоснабжения: 1) оба ответа верны 2) при источнике водоснабжения от городских сетей — противопожарный резервуар 3) при источнике водоснабжения от артезианских скважин (две артезианские скважины — одна рабочая и одна резервная) — водонапорная башня, насосная и противопожарный резервуар	Оба ответа верны Вне зависимости от способа подачи воды, на предприятии необходимо предусмотреть противопожарный резервуар.	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

273	Сопоставьте виды проектного планирования 1. Выберите вид планирования, научно обоснованную систему выбора основных видов продукции и услуг предприятия, важнейших экономических и социальных целей его перспективного развития, наилучших технических средств и организационных способов решения выдвинутых перспективных целей и задач 2. Выберите вид планирования, процесс принятия решений о том, какими должны быть действия предприятия и как следует распределять и использовать ресурсы для достижения стратегических целей а) внутрифирменное б) тактическое	1=a 2=б	ОПК-1	Прочитайте задание и установите соответствие
274	Выделите структуру жизненного цикла проекта: влияние заинтересованных сторон стоимость и вовлечение персонала в проект способность влиять на конечные характеристики продукта всё вышеперечисленное	Начало проекта, организация и подготовка, выполнение работ проекта, завершение проекта	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
275	Определите, что предполагает оценка наиболее эффективной совокупности проектов из заданного множества: проверку удовлетворения всем реально существующим ограничениям технического, экологического, финансового и другого характера проверку условия, согласно которому совокупные результаты по проекту не менее ценны, чем требуемые затраты всех видов определение преимуществ рассматриваемого проекта по сравнению с альтернативными выбор наиболее эффективной программы инвестиций	выбор наиболее эффективной программы инвестиций	ОПК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
276	Парное мясо имеет температуры, °С: а. 30 б. 40 г. не ниже 35 д. не выше 25	не ниже 35	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

277	Мясо глубокой заморозки имеет температуры, °С: а. не выше -18 б. не выше -12 в. не выше-15 г. 30	не выше -18	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
278	Выполните развернутый ответ. Усвоение говядины составляет %.	80	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
279	Какое количество мяса получала личная египетская охрана ежедневно: а. 100 г б. 500 г в. 200 г г. 50 г	200 г	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
280	Выполните развернутый ответ. Для удаления навала на шкурах используют машины.	навалосгоночные машины	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
281	Выполните развернутый ответ. Способ используют при консервировании шкур.	тузлукрвания	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
282	Одно из основных операция обработки шерстных субпродуктов является: а. мойка б. зачистка в. опалка г. удаление щетины	удаление щетины	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
283	Для снижения стресса перед транспортировкой в корм вносят: а. гликоген б. триптофан в. магний, триптофан г. магний гликоген	магний, триптофан	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
284	Установите соответствие между пороками мяса PSE, DFD и мясным сырьем: А) Порок мяса PSE Б) Порок мяса DFD 1) говядина 2) свинина	А-2, Б-1	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

285	Электростимуляцию парных туш проводят с целью: а. хранения б. повышения влаг связывания в. ускорения гликолиза г. снижение потерь сока	ускорения гликолиза	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
286	Паровую пастеризацию туш применяют для: а. варки мяса б. производства полуфабрикатов в. снижения обсеменённости г. хранение	снижения обсеменённости	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
287	Выполните развернутый ответ. Для лучшего созревания мяса в Дании применяют дачу свиньям.	сахара	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
288	Выполните развернутый ответ. Фаза посмертного окоченения характеризуется комплексом.	актомиозиновым	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
289	Что происходит в мышечной ткани животных при стрессе: а. распад миохина б. распад АТФ в. распад гликогена г. распад КФ	распад гликогена	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
290	Выполните развернутый ответ. На выработку натуральных бифштексов и лангетов используется мышца.	пояснично-подвздошная	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
291	Выполните развернутый ответ. Обвалку парных туш проводят положении.	в вертикальном	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
292	Выполните развернутый ответ. Температура кондиционирования парных туш составляет °С.	15	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
293	Выполните развернутый ответ. Максимальной массовой долей белка характеризуется мышцей.	заостной	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

294	Выполните развернутый ответ. Продолжительность кондиционирования парных туш составляет час.	5-7	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
295	Выполните развернутый ответ. Электростимуляцию парных туш проводят с целью ускорения	гликолиза.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
296	Установите последовательность технологического процесса мясного паштета: 1. Промывка субпродуктов 2. Зачистка 3. Отваривание 4. Измельчение 5. Формовка 6. Трёхчасовое запекание при температуре 100°С 7. Фасовка 8. Охлаждение	21435687	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
297	Установите последовательность технологического процесса фасованного мяса: 1. Порционная разделка отрубов 2. Разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы 3. Процесс охлаждения 4. Потребительская и групповая упаковка 5. Транспортировка 6. Хранение 7. Продажа	2143657	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
298	Установите последовательность подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката: 1. Обваливание 2. Разделка туши 3. Сортировка 4. Жиловка 5. Маркировка 6. Упаковка	214365	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

299	Установите соответствие между методом консервирования и пищевым продуктом: А) Консервирование низкими температурами = молоко, сливки Б) Консервирование высокими температурами = мясные консервы В) Сушка = молоко, яйца, рыба Г) Копчение = мясо, рыба 1) молоко, яйца, рыба 2) мясные консервы 3) мясо, рыба 4) молоко, сливки	А-4, Б-2, В-1, Г-3	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
300	Установите соответствие между видом мяса и его частями при разделке: А) Говядина Б) Свинина 1) лопатку, грудореберную часть, включая шею, заднюю часть 2) лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть	А-2, Б-1	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
301	Установите соответствие между количеством частей мяса и говяжьей, свиной полутуш для производства колбасы: А) Говяжья полутуша Б) Свиная полутуша 1) семь частей 2) три части	А-1, Б-2	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
302	Установите соответствие между видом колбасы и методом засола: А) Копчёно-солёная колбаса Б) Варёная колбаса 1) кратковременный засол 2) продолжительный засол	А-2, Б-1	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

303	Установите последовательность технологических операций разделки говяжьих полутуш на подвесном пути или специальном разделочном столе с наклонным спуском: 1.отрубают секачом или срезают шейную часть между последним шейным и первым спинным позвонками 2.отрезают ножом грудную часть с реберными хрящами в месте соединения хрящей с ребрами, если туша от старого животного, то грудинку отрубают секачом 3.отрезают лопатку между мышцами, соединяющими лопаточную кость с грудной частью 4.отрубают секачом крестцовую часть от тазобедренной по линии, проходящей между крестцовой и тазовыми костями 5.отрезают спинно-реберную часть от поясничной части между последним ребром и первым поясничным позвонком, при этом все ребра остаются при спинно-реберной части 6.отрезают от тазобедренной части поясничную часть с пашиной по линии, проходящей между последним поясничным позвонком и крестцовой костью	231645	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	---	--------	-------	--

304	Установите соответствие между жилровкой различных видов мяса: А) Жилровка мяса КРС Б) Жилровка свиного мяса В) Жилровка мясной обреза и диафрагмы Г) Жилровка мяса голов 1) удаляют конечные сухожилия рулек и голяшек, лопаточный хрящ, коленную чашечку и др. 2) удаляют «грубые» сухожилия (выйную связку, становую жилу, конечные сухожилия рулек и голяшек), коленную чашечку, лопаточный хрящ и др. 3) выделяют грубую соединительную и жировую ткань, слюнные железы, лимфатические узлы, удаляют загрязнения, с мяса свинных голов - остатки шкуры. 4) выделяют грубую соединительную и жировую ткань, удаляют загрязнения, лимфатические узлы и слюнные железы.	А-2, Б-1, В-4, Г-3	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
305	Установите соответствие между сортами жилованного конского мяса: А) конина жилованная высшего сорта Б) конина жилованная первого сорта В) сконина жилованная второго сорта 1) мышечная ткань с массовой, долей соединительной ткани и жира не более 20 % 2) мышечная ткань без видимых включений соединительной ткани и жира 3) мышечная ткань с массовой долей соединительной ткани и жира не более 6 %	А-2, Б-3, В-1	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
306	К веществам, повышающим сохранность продуктов питания и увеличивающим сроки хранения, относят Консерванты Антиоксиданты Антибиотики Синергисты антиокислителей Регуляторы кислотности Влагоудерживающие агенты Пленкообразователи Отбеливатели	Консерванты Антиоксиданты Антибиотики Синергисты антиокислителей	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

307	Найдите соответствие между группой по происхождению и названием загустителя и гелеобразователя 1. Из высших растений 2. Из водорослей = каррагинан, агар-агар и альгинаты 3. Микробного происхождения 4. Животного происхождения = желатин 5. Производные растительных полисахаридов = модифицированная целлюлоза и модифицированный крахмал а) пектин б) каррагинан, агар-агар и альгинаты в) ксантановая камедь г) желатин д) модифицированная целлюлоза и модифицированный крахмал	1=a 2=b 3=v 4=g 5=d	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
308	К нормативным параметрам конкурентоспособности продукции относятся международные требования. эргономические параметры; сроки и условия гарантий; требования потребителя.	Требования потребителя.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
309	Безопасность пищевой продукции: показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм; показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам; соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.	соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
310	Дайте развернутый ответ определению Фальсификация	Фальсификация _____ э то действия, направленные на обман покупателя/потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

311	Сопоставьте на соответствие определение понятия 1. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «фальсифицированные пищевые продукты»? 2. В каком Федеральном Законе дано определение понятию «контрафактный товар (продукция)»? а) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» б) «О сертификации продукции и услуг»	1=a 2=б	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
312	Система качества – это... 1. Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов 2. Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством 3. Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий 4. Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и производителя	Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
313	Составные части менеджмента качества 1. Вовлечение поставщиков и всего управляющего состава фирмы в контроль качества 2. Разработка и реализация краткосрочных планов и долгосрочной стратегии улучшения работы 3. Планирование, анализ, контроль 4. Создание системы признания заслуг предприятия, выпускающего качественную продукцию, обеспечение индивидуального участия всех сотрудников фирмы в управлении качеством	Планирование, анализ, контроль	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
314	Основные признаки контроля качества 1. Контролирование конкурентов 2. Контролирование акционеров 3. Контролирование заказчиков 4. Контролирование этапов ЖЦП	Контролирование этапов ЖЦП	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

315	Показатель качества продукции — 1. способность удовлетворять человеческие потребности 2. количественная оценка одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество 3. объективная особенность, которая проявляется при создании и использовании продукции 4. совокупность всех свойств, которыми обладает продукция	количественная оценка одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
316	Уровень качества продукции 1. относительная характеристика, полученная путем сравнения всех показателей качества конкретной продукции с аналогичными показателями базовой продукции 2. относительная характеристика, полученная путем сравнения показателей, характеризующих техническое совершенство продукции с соответствующими показателями базовой продукции 3. совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности	относительная характеристика, полученная путем сравнения всех показателей качества конкретной продукции с аналогичными показателями базовой продукции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
317	Выполните задания с развернутым ответом Элементы системы управления качеством это	совокупность элементов организационной структуры предприятия, принимающих участие в обеспечении качества выпускаемой продукции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
318	Выполните задания с развернутым ответом Законодательный или правительственный акт, который содержит требования в области безопасности продукции	Технический регламент	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
319	Выполните задания с развернутым ответом Стандарты для управления качеством бывают	государственные, международные, отраслевые	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

320	Выполните задания с развернутым ответом Законодательный или правительственный акт, который содержит требования в области безопасности продукции	Технический регламент	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
321	Выполните задания с развернутым ответом Деятельность по рациональному сокращению числа типов деталей, агрегатов одинакового функционального назначения называется:	унификацией продукции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
322	Выполните задания с развернутым ответом Способ проявления определенной стороны качества объекта по отношению к другому объекту, с которым он вступает во взаимодействие	свойство	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
323	Выполните задания с развернутым ответом Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением	качество	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
324	Выполните задания с развернутым ответом Контроль продукции поставщика, поступающей к потребителю или заказчику и предназначенной для использования на стадии изготовления, ремонта шит эксплуатации продукции	входной	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
325	Выполните задания с развернутым ответом Совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции	статистическое управление качеством.	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
326	Выполните задания с развернутым ответом Совокупность взаимосвязанных процессов изменения состояния продукции при ее создании и использовании — это	жизненный цикл продукции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

327	Выполните задания с развернутым ответом Группы документов, используемых в системе управления качеством.	Документы, предоставляющие согласованную информацию об системе менеджмента качества. Документы, описывающие, как система менеджмента качества применяется к конкретной продукции,	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
328	Расположите стадии (этапы) жизненного цикла продукции в последовательности от начального до конечного: 1) маркетинг 2) проектирование 3) эксплуатация 4) обращение 5) производство 6) утилизация	1,2,5,4,3,6	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
329	Расположите правильную последовательность этапов подготовки и разработки СМК 1. Разработка документации СМК 2. Проведение обучения персонала 3. Проведение контрольного аудита консалтинговой организацией 4. Составление плана-графика проведения работ по подготовке к внедрению СМК 5. Принятие решения руководства организации о разработке и внедрении СМК 6. Внедрение СМК	5, 3, 4, 2, 1, 6	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
330	Правильная последовательность этапов разработки типовой схемы обеспечения безопасности производства пищевой продукции в организации 1. Определение критических контрольных точек 2. Оформление листа ХАССП 3. Набор опасных факторов 4. Актуализация листа ХАССП	3, 1, 2, 4	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

331	Этапы разработки системы обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000: 1. Разработка плана ХААСП 2. Актуализация плана ХАССП 3. Программа предварительных исследований 4. Рабочая программа предварительных исследований	3, 4, 1, 2	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
332	Расположите правильную последовательность этапы определения критических контрольных точек в рамках ХАССП 1. анализ опасных факторов 2. набор опасных факторов 3. составление блок-схемы технического процесса	3,2,1	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
333	Расположите правильную последовательность порядок (этапы) разработки обязательной документированной процедуры СМК 1. Разработка блок-схемы процедуры 2.. Нормативные ссылки 3. Область применения 4. Общие положения 5. Описание процедуры 6. Оценка результативности процедуры	3, 2, 4, 1, 5, 6	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
334	Установите соответствие принципы в СМК 1. Первый принцип в СМК 2.Второй принцип СМК 3. Третий принцип СМК 4.Четвертый принцип СМК 5.Пятый принцип СМК 6.Шестой принцип в СМК 7.Седьмой принцип в СМК а.ориентация на потребителя б.лидерство руководителя в.системный подход к менеджменту. г.процессный подход д.системный подход е.постоянное улучшение ж.принятие решений, основанных на фактах	1. -а, 2. -б, 3.-в, 4-г ,5.-д, 6-е, 7-ж	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие

335	Установите соответствие между понятиями и их определениями 1. Управление качеством 2. Обеспечение качества 3. Планирование качества 4. Улучшение качества а. Часть менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества, определяющая необходимые операционные процессы жизненного цикла продукции и соответствующие ресурсы для достижения целей в области качества б. Часть менеджмента качества, направленная на выполнение требований к качеству в. Часть менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнять требования к качеству г. Часть менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены	1.- б, 2. -г , 3.-а , 4.-в,	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	---	-----------------------------	-------	--

336	Установите соответствие между понятиями и их определениями 1. Градация качества 2. Уровень качества 3. Требования к качеству 4. Показатели качества а. Выражение определенных потребностей или их перевод в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам объекта, чтобы дать возможность их реализации и проверки б. Количественно или качественно установленные конкретные требования к характеристикам (свойствам) объекта, дающие возможность их реализации и проверки. в. Категория, или разряд, присвоенные объектам одинакового функционального назначения, но с различными требованиями к качеству г. Относительная характеристика, являющаяся результатом сравнения совокупности значений показателей качества продукции с соответствующей совокупностью базовых значений этих показателей (при количественной статистической оценке)	1. -в, 2. -г, 3.-а , 4.-б ,	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	---	-----------------------------	-------	--

337	Установите соответствие между понятиями и их определениями 1. Организационные методы управления качеством 2. Социально-психологические методы управления качеством 3. Экономические методы управления качеством 4. Организационно-технологические методы управления качеством а. Определяют способы воздействия, основанные на применении экономического стимулирования и создании материальной заинтересованности в достижении заданной цели в области качества. б. Контролируют качество продукции и качество процесса ее создания. в. Способствуют такой организации управляемой подсистемы, которая позволит обеспечивать требуемое качество. г. Воздействуют на духовные интересы работников, формирование их мотиваций, связанных с обеспечением соответствующего качества.	1. -в, 2. -г , 3. -а, 4.-б	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	--	----------------------------	-------	--

338	Установите соответствие между понятиями и их определениями 1. Политика в области качества 2. Руководство по качеству 3. Документированные процедуры 4. Рабочие инструкции а. Описывают внутреннюю деятельность процесса, с изложением порядка выполнения функций и указанием ответственных. б. Характеризует общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством в. Описывают выполнение функций на конкретном месте, с указанием оборудования, порядка действий и ответственных. г. Включает область применения системы менеджмента качества, документированные процедуры или ссылки на них, описание взаимодействия процессов, описание структуры предприятия, перечни и ссылки на другие документы системы менеджмента качества.	1. -б, 2. -г, 3. - а, 4. -в	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
339	_____ это исследование моделируемого объекта или процесса, базирующееся на его математическом подобии модели и включающее построение математической модели, её машинную реализацию, оценку качества модели, планирование экспериментов с ней и перенос полученных наиболее эффективных результатов на моделируемый объект параметризации агрегатирования осуществимости математическое моделирование	математическое моделирование	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
340	К принципам моделирования НЕ относят принцип: информационной достаточности параметризации агрегатирования осуществимости рационального использования факторного пространства множественности моделей имитации	Имитации	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

341	Сопоставьте определения математического моделирования 1.Математические модели, отвечающие на вопрос, какой вариант управленческого поведения лучше, т.е. оптимизирующие один или несколько параметров это 2.Математические модели, отвечающие на вопрос, «что будет, если ...» это а)прескриптивно-нормативные б)дескриптивно-аналитические	1-а 2-б	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
342	Принцип моделирования позволяет некоторые относительно изолированные элементы объекта заменять соответствующим параметром, а не описывать процесс их функционирования. Это принцип информационной достаточности параметризации осуществимости множественности моделей	Параметризации	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
343	Математическая модель должна обеспечивать достижение поставленной цели исследования с вероятностью, существенно отличающийся от нуля, и за конечное время. Это принцип информационной достаточности параметризации *осуществимости множественности моделей	Существимости	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
344	Дайте развернутый ответ принципу рационального использования факторного пространства	Принцип, который позволяет выбирать оптимальный план эксперимента это принцип рационального использования факторного пространства	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
345	Расположите этапы математического моделирования в правильном порядке построение математической модели машинная реализация модели оценка качества модели планирование экспериментов с моделью перенос полученных результатов на моделируемый объект	Планирование экспериментов с моделью, построение математической модели, машинная реализация модели, перенос полученных результатов на моделируемый объект, оценка качества модели	ОПК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

346	Базовым элементом моделирования является математическая модель математическая формула математический образ математический процесс	математическая модель	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
347	Целесообразность моделирования технологического процесса определяется тем, что исследование на модели дешевле, проще, безопаснее, быстрее Дороже, быстрее, нагляднее Проще, дороже, требует больше времени Способно заменить использование приборов	Дешевле, проще, безопаснее, быстрее	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
348	Дайте развернутый ответ определению известно правило пересчета характеристик и параметров модели в соответствующие величины оригинала	Моделирования применяется потому, что известно правило пересчета характеристик и параметров модели в соответствующие величины оригинала	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
349	При описании технологических процессов чаще используют следующие виды моделирования натурное физическое математическое химическое механическое	Натурное Физическое Математическое	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
350	Моделирование, которое предполагает проведение экспериментальных исследований с последующей обработкой результатов, это физическое натурное математическое химическое механическое	Физическое	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
351	Для количественной оценки адекватности модели используют понятие точность модели размер модели величина модели степень модели	Для количественной оценки адекватности модели используют понятие точность модели	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

352	Технологическую схему оформляют в виде: графика вектора таблицы матрицы	Вектора	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
353	Для высокопроизводительных линий предпочтение отдается непрерывной технологической схеме периодической технологической схеме комбинированной технологической схеме на усмотрение разработчиков	Непрерывной технологической схеме	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
354	Для небольших линий предпочтение отдается 1. Для небольших линий предпочтение отдается 2. Для мощных линий предпочтение отдается а) периодической технологической схеме б) непрерывной технологической схеме	1=a 2=b	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
355	Технологическая схема должна быть обеспечена оборудованием, позволяющим проводить процесс в условиях: максимального использования человеческого труда; смешанного использования человеческого труда и машин; максимального использования сложных машин и дефицитных материалов; максимальной механизации и автоматизации не требующей сложной аппаратуры	Максимальной механизации и автоматизации не требующей сложной аппаратуры	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
356	Сопоставьте верные ответы на определения 1. Принцип моделирования позволяет некоторые относительно изолированные элементы объекта заменять соответствующим параметром, а не описывать процесс их функционирования. Это принцип _____ 2. Принцип агрегатирования позволяет структурно представить объект как состоящий из агрегатов (элементов). Это принцип _____ а) параметризации б) агрегатирования	1=a 2=b	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

357	Принципиальная технологическая схема не содержит такую информацию как: последовательность технологических операций (нагревание, охлаждение, окрашивание, сушение, химические реакции, и тому подобное) основное технологическое оборудование (теплообменные аппараты, ректификационные колонны, насосы, компрессоры, и тому подобное) без указания количества однотипных аппаратов серия и номер оборудования, срок хранения сырья и готовой продукции на складе, дата последней калибровки оборудования места ввода в процесс сырья и вспомогательных веществ, и выхода из процесса готовой продукции, побочных продуктов и отходов производства	Серия и номер оборудования, срок хранения сырья и готовой продукции на складе, дата последней калибровки оборудования	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
358	В чём заключается сущность функционального описания технологических процессов? устанавливает количественные зависимости между отдельными элементами технологического процесса и может быть получено экспериментально либо аналитически это совокупность приемов и способов переработки сырья в готовый продукт не вскрывает закономерностей технологических процессов, а только фиксируют их определяет взаимосвязи свойств, признаков и их отношений на каждой операции это совокупность приемов и способов переработки сырья в готовый продукт и в то же время, разрабатывающая и совершенствующая эти способы	Устанавливает количественные зависимости между отдельными элементами технологического процесса и может быть получено экспериментально либо аналитически	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

359	Что такое основные технологические процессы? это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции это комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое это процессы, которые обеспечивают бесперебойное протекание основных процессов это часть технологического процесса, выполняемая на одном рабочем месте, состоящая из ряда действий над каждым предметом труда или группой совместно обрабатываемых предметов это процессы, связанные с обслуживанием как основных, так и вспомогательных процессов и не создающие продукцию	Это технологические процессы, непосредственно связанные с производством готовой продукции в ходе которых происходят изменения геометрических форм, размеров и физико-химических свойств продукции	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	---	--	-------	--

360	Что такое стандартный технологический процесс? это технологический процесс, установленный стандартом и выполняемый по рабочей технологической документации, оформленной стандартом, и относящийся к конкретному оборудованию, режимам обработки и технологической оснастке. это технологический процесс, выполняемый по рабочей технологической документации, разрабатывается только на уровне предприятия и применяется для изготовления конкретного изделия. это технологический процесс изготовления группы изделий с разными конструктивными, но общими технологическими признаками. это процесс, применяемый на предприятии в течение ограниченного периода времени из-за отсутствия надлежащего оборудования или в связи с аварией до замены на более современный. это процесс, в котором происходит постоянное изменение состояния каждого элемента под действием последовательно замкнутых обратных связей	Это технологический процесс, установленный стандартом и выполняемый по рабочей технологической документации, оформленной стандартом, и относящийся к конкретному оборудованию, режимам обработки и технологической оснастке.	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
361	Какие основные понятия используются при операторном моделировании технологических систем вход, процесс и выход вход, функция и процесс процесс, параметр процесс и выход	Вход, процесс и выход	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

362	Дайте развернутый ответ определению принципа оптимального варианта наилучшее сочетание последовательности технологических операций, их физико-химических и биохимических закономерностей, технологических режимов, конструктивных параметров машин и аппаратов, основных законов управления и экономики в соответствии с конкретными условиями предприятия. наилучшее сочетание последовательности технологических операций. наилучшее сочетание физико-химических и биохимических закономерностей технологических операций. наилучшее сочетание технологических режимов, конструктивных параметров машин и аппаратов. основных законов управления и экономики в соответствии с конкретными условиями предприятия.	Принцип оптимального варианта предусматривает наилучшее сочетание последовательности технологических операций, их физико-химических и биохимических закономерностей, технологических режимов, конструктивных параметров машин и аппаратов, основных законов управления и экономики в соответствии с конкретными условиями предприятия.	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
363	Что предполагают принципы оптимизации технологических процессов? Использование новейших достижений науки и техники, наилучших технологических режимов Использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации Использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции Использование системы методов и средств, обеспечивающих увеличение затрат на производство продукции.	использование новейших достижений науки и техники, наилучших технологических режимов использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

364	При описании технологических процессов чаще используются различные виды моделирования натурное физическое математическое химическое механическое	натурное физическое математическое	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
365	Установите последовательность физического моделирования 1. Рассчитывают и изготавливают одну или несколько физических моделей в виде лабораторных или полупроизводственных (опытных, пилотных) установок 2. Устанавливают основные, подлежащие численному определению параметры технологического процесса, характеризующие его качество 3. В результате эксперимента на модели получают численные значения и взаимосвязи выделенных параметров и пересчитывают их для оригинала 4. Расчет производят на основе теории подобия, что гарантирует возможность переноса результатов на реальный объект	2, 1, 4, 3	ОПК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
366	Дайте развернутый ответ на определение модели Аналитические Классификационные Технологические Натурные	Технологические - модели отличаются от познавательных тем, что целью их построения является нахождение количественных взаимосвязей между параметрами режима, условиями функционирования — входами технологической системы и показателями ее технического уровня, т. е. выходами системы	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

367	Факторы, которые затрудняют, а в некоторых случаях исключают предметное моделирование, это усложнение технологических процессов в АПК увеличение числа параметров значимых при построении моделей ужесточение сроков моделирования ограничение материальных средств, выделяемых на эти цели цифровая трансформация АПК внедрения промышленного интернета вещей глобальная цифровизация импортозамещения	усложнение технологических процессов в АПК увеличение числа параметров значимых при построении моделей ужесточение сроков моделирования ограничение материальных средств, выделяемых на эти цели	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
368	Дайте развернутый ответ определению моделей	Технологический процесс представляется совокупностью _____, описывающих отдельные закономерности его функционирования и предназначенных для решения определенного круга задач	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
369	Способ теоретического или экспериментального исследования какого-либо явления или процесса, называется метод Фактор Положение Задача	Метод	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
370	Установите соответствие определениям 1.Методология 2.Моделирование а) учение о принципах построения, формах и способах научно-исследовательской деятельности. б) метод научного познания, заключающийся в замене изучаемого объекта его специально созданным аналогом или моделью	1-а 2-б	ОПК-5	Прочитайте задание и установите соответствие

371	Основными общенаучными методами являются: - анализ и синтез, - индукция и дедукция, - аналогия и моделирование, - абстрагирование и конкретизация Нет правильных ответов	# анализ и синтез, индукция и дедукция, аналогия и моделирование, абстрагирование и конкретизация	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
372	Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице. 1 2 3 4 Найдите соответствие между функциональным содержанием документа из перечня рабочей документации преподавателя и его наименованием: 1. График учебного процесса и план учебного процесса, содержащий перечень учебных дисциплин, время, период и логическую последовательность их изучения, виды занятий и учебных практик, формы и сроки промежуточной и итоговой аттестации 2. Содержание образования по определенному направлению: рабочие программы дисциплин, всех видов практик и их методическое обеспечение. 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, объем, содержание дисциплины, методическое, информационное и материально-техническое обеспечение 4. Требования к качеству и содержанию труда в определенной области профессиональной деятельности Наименование документа: а) учебный план б) основная профессиональная образовательная программа в) рабочая программа дисциплины г) профессиональные стандарты	1 2 3 4 б а в г	ОПК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

373	Прочитайте задание и установите соответствие Установите соответствие между видом технологии обучения и ее содержанием: Виды технологий обучения: 1. Технология контекстного обучения 2. Технология обучения в сотрудничестве 3. Технология дистанционного обучения 4. Технология модульного обучения Содержание: а) Реализуется посредством системного использования профессионального контекста, постепенного насыщения учебного процесса элементами профессиональной деятельности. б) предполагает объединение обучающихся в группы посредством общей цели и эффективность применения которой определяется наличием у них взаимодополняющих способностей в) доставка обучаемым основного объема изучаемого материала с помощью информационных технологий г) четкая структуризация содержания обучения, которое представлено в законченных самостоятельных комплексах (информационных блоках) при высоком уровне вариативности обучения, адаптация процесса обучения к индивидуальным возможностям и запросам обучающихся;	1234 гбва	ОПК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	--	--------------	-------	--

374	Прочитайте задание и установите соответствие. Установите соответствие между формой педагогического контроля и его функцией: Вид педагогического контроля: 1. Контрольная работа 2. Устный контроль в виде семинара 3. Фронтальный опрос 4. Тестовый контроль Функция педагогического контроля: а) вызывает повышенную активность группы, за сравнительно небольшое время удается осуществить проверку знаний у значительной аудитории. б) проверки знаний и степени усвоения лекционного материала в) позволяет оперативно проверить уровень владения тем или иным предметом с помощью специально разработанной системы заданий и оценки их выполнения г) письменный опрос позволяющий оценить на одном уроке знания всех учащихся	1 2 3 4 г б а в	ОПК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
375	Прочитайте задание и установите соответствие. Установите соответствие между компонентом педагогического процесса и его содержанием: Компонент педагогического процесса: 1. Содержание образования 2. Форма 3. Принципы 4. Метод Содержание компонента педагогического процесса: а) основные положения построения и организации педагогического процесса б) система научных знаний, практических умений и навыков, способов деятельности и мышления, которыми учащимся необходимо овладеть в процессе обучения в) путь достижения цели и задач обучения г) способ существования учебного процесса	1 2 3 4 б г а в	ОПК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

376	Прочитайте задание и установите соответствие Установите соответствие системой образования в современной России и ее целью: Система образования: 1.Инклюзивное образование 2.Традиционное образование 3.Инновационное образование 4. Непрерывное образование Цель системы образования: а) передача учащимся и усвоение ими как можно большего объема знаний. Педагог транслирует уже осмысленную и дифференцированную им самим информацию, определяет навыки, которые необходимо, с его точки зрения, выработать у учащихся б) включения детей с особенностями развития в процесс обучения в систему образовательных учреждений общего типа в) подготовка человека к жизни в постоянно меняющемся мире г) постоянное творческое обновление, развитие и совершенствование каждого человека на протяжении всей жизни	1 2 3 4 б а в г	ОПК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
377	Впишите ответ Отрасль научного знания, которая раскрывает сущность процессов воспитания, обучения, развития и дает возможность направлять их движение в соответствии с поставленными целями именуется _____	Педагогика	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
378	Впишите ответ Составляющими процесса _____ как компонента обучения является педагогическая обработка передаваемых обучающимся знаний, искусство их воспроизведения и разъяснения, развитие умений и навыков, выявление задатков, способностей	Преподавания	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

379	Впишите ответ Термин _____ необходимо применить для обозначения специально организованной, активной самостоятельной познавательной трудовой и эстетической деятельности детей, направленной на освоения знаний, умений, навыков, развитие психических процессов и способностей	Учение	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
380	Впишите ответ Отрасль педагогики, направленная на изучение и раскрытие теоретических основ организации процесса обучения (закономерностей, принципов, методов обучения) именуется _____	Дидактика	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
381	Впишите ответ Совокупность взаимосвязанных качеств личности (знаний, умений, навыков, способов деятельности), задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов, и необходимых для качественной продуктивной деятельности по отношению к ним, заказ общества к подготовке его граждан, сформулированных в ФГОС – это _____	Компетенции	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
382	Впишите ответ Освоенный субъектом способ выполнения действия, обеспечиваемый совокупностью приобретённых знаний и навыков, формируется путём упражнений и создаёт возможность выполнения действия не только в привычных, но и в изменившихся условиях - _____	Умения	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
383	Впишите ответ Действие, сформированное путём повторения и доведённое до автоматизма - _____, его выработка достигается путём выполнения упражнений (целенаправленных, специально организованных повторяющихся действий)	Навык	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

384	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор Укажите определение, в полной мере раскрывающее содержание феномен «зона ближайшего развития» как инструмента развития ребенка: а) план развития обучающегося, который охватывает определенный период времени б) уровень актуального и ближайшего развития обучающегося в) максимальный уровень развития, которого может достичь обучающийся в определенном возрасте г) зона между уровнем актуального развития и уровнем ближайшего (возможного) развития, область того, что ребенок может сделать в сотрудничестве со взрослым.	г) Зона между уровнем актуального развития и уровнем ближайшего (возможного) развития, область того, что ребенок может сделать в сотрудничестве со взрослым. Обучение должно опережать развитие, быть на шаг впереди и осуществляться через взаимодействие со взрослыми или сверстниками. Развивающий эффект инструмента «зоны ближайшего развития» состоит в том, что обучение только тогда развивает ребенка, когда строится в зоне между уровнем актуального развития и уровнем ближайшего (возможного) развития, которая возможна лишь в сотрудничестве с наставником.	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	---	---	-------	--

385	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор Определите вид контроля, который помогает дифференцировать студентов в течение курса обучения по дисциплине на успевающих и неуспевающих, мотивирует их процесс обучение: а) итоговый б) текущий в) предварительный г) программированный	б) текущий Текущий контроль успеваемости обучающихся – одна из составляющих оценки качества освоения образовательных программ, направленный на проверку знаний, умений и навыков обучающихся. Соответственно, позволяет дифференцировать студентов на успевающих и неуспевающих. Мотивация - совокупность причин психологического характера, объясняющих поведение человека, его начало, направленность и активность. Любая форма поведения может быть объяснена как внутренними, так и внешними причинами. В первом случае в качестве исходного и конечного пунктов объяснения выступают психологические свойства субъекта поведения, а во втором - внешние условия и обстоятельства его деятельности. В первом случае говорят о мотивах, потребностях, целях, намерениях, желаниях, интересах и т. п., а во втором - о стимулах, исходящих из сложившейся ситуации. Мотивация, как	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	---	---	-------	--

386	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор Метод обучения, в наибольшей степени активизирующий самостоятельность, инициативность студентов в обучении – это: а) исследовательский б) объяснительно-иллюстративный в) частично-поисковый г) репродуктивный	а) исследовательский Средством создания проблемных ситуаций при исследовательском методе обучения становятся проблемные задачи, проблемные вопросы, проблемные задания, проблемные упражнения, которые содержат в себе объективные противоречия и которые выполняются учащимися самостоятельно. В случае самостоятельного исследовательского решения учащимися системы проблемных задач обеспечиваются: 1) усвоение новых знаний; 2) творческое применение основных знаний (идей, понятий, методов познания); 3) постепенное усложнение решаемых проблем; 4) овладение чертами творческой деятельности. Формами применения исследовательского метода: 1) учитель сам проводит опыт на уроке, раскрывая его логику так, чтобы ученикам были видны поиски путей решения данной задачи; 2) ученики сами проводят опыт с целью получения ответа на вопрос, к которому подвел их учитель; 3) сообщая	ОПК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	---	--	-------	--

387	Установите соответствие пороков молока кормового происхождения 1. Горький вкус 2. Кормовой вкус и запах 3. Нескисание 4. Липолизный вкус г) болотистые пастбища а) поедание животными полыни, лютика б) поедание плохого силоса в) поедание мяты полевой, наличие антибиотиков, бактериофаг г) болотистые пастбища	1=a 2=b 3=v 4=g	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
388	Основные источники микробиального загрязнения молока при получении его на ферме шерстяной покров и вымя животного температура воздуха в доильном отделении корм доильная посуда температура воздуха окружающей среды обслуживающий персонал	шерстяной покров и вымя животного корм доильная посуда обслуживающий персонал	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
389	Загар мяса липкая слизь, ухудшающая товарный вид мяса, его вкус и запах образование участков белого, серого или серо-зеленого цвета со специфическим запахом затхлости и плесневения в паховых складках, на внутренней поверхности туш мяса, где отсутствует циркуляция воздуха гнилостное разложение мяса, начинающееся с поверхности появление в толще мышц очень упитанного КРС и свиней кислого запаха, серо-красного или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком и изменение на отдельных участках туши консистенции мяса до дряблой в первые сутки после убоя	появление в толще мышц очень упитанного КРС и свиней кислого запаха, серо-красного или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком и изменение на отдельных участках туши консистенции мяса до дряблой в первые сутки после убоя	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
390	Объектом гигиенической экспертизы являются: 1. сельскохозяйственное сырье, полуфабрикаты и товары 2. оборудование предприятий 3. потребительские свойства товаров 4. процессы производства товаров	сельскохозяйственно е сырье, полуфабрикаты и товары	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

391	Комплексные показатели качества оценивают у продукции 1. индивидуальные характеристики 2. несколько свойств 3. органолептические показатели 4.отличительные особенности	органолептические показатели	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
392	Выполните задание с развернутым ответом Что такое идентификация пищевой продукции	установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
393	Выполните задание с развернутым ответом Цель проведения экспертизы подлинности продукции	установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
394	Результатом экспертной оценки продукции является 1. акт экспертизы; 2. акт приемки товаров по количеству и качеству; 3. акт отбора проб; 4. акт приемки товаров по количеству.	акт экспертизы	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
395	Достоверность идентификационной экспертизы продукции определяет 1. использование инструментальных методов 2. совпадение результатов, полученных разными методами исследования 3. использование социологических методов 4. комиссионное проведение экспертизы	совпадение результатов, полученных разными методами исследования	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

396	Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – это: 1. пищевые продукты, материалы и изделия, измененные неумышленно 2. пищевые продукты, материалы и изделия, имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной; 3. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные 4. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
397	Выполните задание с развернутым ответом Кодирование-это	знаки или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки и объекта классификации	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
398	Выполните задание с развернутым ответом Какие признаки положены в основу классификации заменителей пищевых продуктов при ассортиментной фальсификации	Более дешевые, пищевые и непищевые	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
399	Выполните задание с развернутым ответом Как называется разновидность ассортиментной фальсификации, если товары высшего качества заменяются товарами низких сортов	Добавление в продукт низкоценного заменителя, имитирующего натуральный продукт	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
400	Выполните задание с развернутым ответом Объектом гигиенической экспертизы являются	сельскохозяйственно е сырье, полуфабрикаты и товары	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
401	Выполните задание с развернутым ответом Средствами товарной экспертизы являются	маркировка, сопроводительные документы, приборы, нормативно-технические документы на товары	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

402	Выполните задание с развернутым ответом Технологическая экспертиза исследует	технология обработки сырья, процесс изготовления товара	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
403	Выполните задание с развернутым ответом Целью гигиенической экспертизы продукции является	установление степени микробиологического загрязнения и наличия вредных примесей	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
404	Выполните задание с развернутым ответом Идентификации присущи следующие функции	указующая, информационная, управляющая	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
405	Выполните задание с развернутым ответом Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____ идентификации.	Критерии идентификации	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
406	Установите соответствие между термином и методом 1. Метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе наблюдения и подсчёта числа определённых событий, предметов или затрат 2 Метод, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств 3. Метод, отражающий использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от её параметров. 4. Метод, основанный на информации, получаемой с использованием технических измерительных средств и контроля а. органолептический б. регистрационный метод в. расчётный метод г. измерительный метод	1. -б, 2. -а, 3.-в, 4-г	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие

407	Установите последовательность этапов проведения экспертизы продуктов 1. Определение стандартных показателей и эталонных характеристик исследуемого объекта, а также изучение нормативной документации 2. Определение метода исследования и основных показателей 3. Оценка состояния тары или упаковки 4. Отбор проб или контрольной партии в соответствии с установленными нормами 5. Определение соответствия с эталонными образцами или сравнение показателей продукции 6. Составление акта установленного образца с развернутым заключением и надлежащим оформлением согласно законодательным нормам.	1,2,4,3,5,6	ПК-П1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
408	Установите соответствие понятиями и их определениями 1. Ассортиментная идентификация 2. Качественная идентификация. 3. Компонентная идентификация 4. Комплексная идентификация а. установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования б. устанавливается тождественность различных характеристик продукции в. установление соответствия фактического перечня ингредиентов или комплектующих изделий определенному перечню, указанному на маркировке или в эксплуатационных документах г. установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией	1.-а, 2.-г, 3.-в, 4.-б	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие

409	Установите соответствие понятиями и их определениями 1. Ассортиментная фальсификация 2. Качественная фальсификация 3. Количественная фальсификация 4. Стоимостная фальсификация а. подделка, осуществляемая путём полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков. б. действия, направленные на подделку товаров с помощью пищевых или не пищевых добавок или замена товара высшей градации качества низшей в. обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных г. подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.	1.-а, 2-б, 3.-г 4. -в.	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	--	------------------------	-------	--

410	Установите соответствие понятиями и их определениями 1. Товароведная экспертиза 2. Санитарно-гигиеническая экспертиза 3. Ветеринарная экспертиза 4. Экологическая экспертиза а. Вид исследования, предотвращает загрязнение окружающей среды и снижает риски экологических последствий при изготовлении, хранении, транспортировке, утилизации или использовании разных групп товаров. б. Исследует соответствие товара и его движения санитарным нормам, а также определяет его безопасность для применения. в. Заключается в определении эпидемиологической безопасности объекта оценки, она может быть эпидемиологическая, медицинская, технологическая и фитосанитарная. г. Исследование потребительских качеств и свойств продукции путем изучения основных характеристик с помощью органолептических, физико-химических и биологических методов, а также определение количественных показателей.	1. -г, 2-в, 3-б, 4-а	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
411	Установите соответствие функции идентификации с их определением 1. Указующая 2. Информационная 3. Подтверждающая 4. Управляющая а. доводящая до субъектов рыночных отношений необходимую информацию б. служащая одним из элементов системы качества продукции в. соответствие ассортиментной характеристики товара информации, указанной на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах, т. е. подлинность товара г. отождествляющая представленный образец товара с конкретными наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией	1-Г; 2-А; 3-В; 4-Б	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие

412	Установите соответствие понятий и их основных характеристик 1. Характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые специальные) 2. Характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит 3. Характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям. 4. Расчетное количество тепловой энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов. а. Физиологическая ценность б Органолептическая ценность в Энергетическая ценность г Биологическая ценность	1 – г, 2 – б, 3 – а 4. -в	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	---	---	-------	--

413	Установите соответствие свежести мяса 1. Имеет поверхность сильно подсохшую, серого или зеленоватого цвета, часто со слизью или плесенью. На разрезе оно мокрое и липкое, темного цвета с зеленоватым или сероватым оттенком. Консистенция дряблая, ямка после надавливания не восстанавливается 2. Имеет поверхность заветренную или липкую, местами увлажненную, темного цвета. На разрезе мышечная ткань темно-красная, влажная и слегка липкая. Консистенция недостаточно плотная и упругая, ямка после надавливания восстанавливается медленно и не всегда полностью 3. Должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, определенного цвета для каждого вида мяса. Мясной сок прозрачный. Консистенция упругая, т. е. ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает 4. Имеет поверхность нормального цвета, но с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса. Поверхность разруба розовато-серая из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцами или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета. Консистенция твердая, звук при постукивании твердым предметом ясный 1. Свежее охлажденное мясо 2. Свежее мороженое мясо 3. Мясо сомнительной свежести 4. Мясо несвежее	1.- г, 2. -в, 3. -а, 4.-б	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	--	---------------------------	-------	--

414	Установите соответствие дефектов мяса 1. Приобретение мясом неприятного кислого запаха вследствие сбраживания углеводов мяса анаэробными бактериями (типа путрифацист) при плохом обескровливании и очень медленном охлаждении туш. 2. Концентрация красящих веществ в результате интенсивного испарения влаги во время хранения охлажденного и мороженого мяса при недостаточной влажности воздуха и повышенной температуре или образования метмиоглобина, чаще всего в шейной части и в местах кровоподтеков 3. Пятна разных цветов на поверхности мяса, образуются колониями аэробных бактерий: красные — чудесной палочкой, зеленые — флюоресцирующей, синие — палочкой синегнойной, белый цвет — налет брожения. 4. Результат испарения влаги или оптический эффект вследствие образования мелких кристаллов при быстром замораживании; повышенная усушка (0,6 дм²) вызывает необратимое изменение цвета поверхностного слоя мяса. а. потемнение б. ожоги в. пигментация г. гнилостное брожение	1. - г, 2. -а,3. -в, 4.-б	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
-----	---	---------------------------	-------	--

415	Установите соответствие пороков молока 1. Порок молока вызывается бесспоровой палочкой <i>Bact. lactis viscosum</i> 2. Порок проявляется при нагревании молока, имеющего нормальную или незначительно повышенную кислотность 3. Причиной порока является пептонизация молока, вызываемая маммококками (<i>Ent. liquefaciens</i>) и гнилостными микроорганизмами 4. Возбудителями порока являются флюоресцирующие палочки и другие виды, обладающие липолитической активностью а. ослизнение и тягучесть молока б.преждевременное свертывание в. горький вкус г.прогорклый вкус	1. -а, 2.- б,3. -в, 4.-г	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
416	Установите соответствие на методы определения посторонних веществ в молоке 1. Появление синей окраски указывает на присутствие 2. Появление желто-коричневая окраска на присутствие 3. Появление синего окрашивания свидетельствует о присутствии 4. Появление лимонно - жёлтой окраски указывает на присутствие а. соды б.перекиси водорода в.аммиака г.крахмала	1.-г, 2.-а , 3.-б, 4.-в,	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
417	Сопоставте на соответствие определения 1.Светлый пищевой альбумин применяют главным образом в производстве 2.Темный пищевой альбумин применяют главным образом в производсве а) вареных колбас, рубленых полуфабрикатов б) препарата гемоглобина, детского гемоглобина и гемостимулина	1-а 2-б	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие

418	К эндокринному сырью относят *железы внутренней секреции железы внешней секреции ткани и органы все перечисленное	железы внутренней секреции	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
419	Форменные элементы лейкоциты _____ белые кровяные клетки красные кровяные клетки красные пластинки палочки и колбочки	белые кровяные клетки	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
420	Молочный сахар получают из 1. сыворотки 2. обезжиренного молока 3. пахты 4. цельного молока	сыворотки	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
421	Выполните задание с развернутым ответом Какой фактор является определяющим при переработке вторичного молочного сырья	пищевая ценность продукта	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
422	Чем обусловлена лечебная ценность пахты 1. наличием фосфолипидов 2. небольшим содержанием жира 3. минеральным составом 4. количеством белка	наличием фосфолипидов	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

423	Выполните задание с развернутым ответом Технология напитков из осветленной сыворотки	Готовят их предварительным удалением белков путем тепловой коагуляции или ультрафильтрации. Тепловую коагуляцию проводят одновременно с внесением реагентов, разрешенных органами здравоохранения, —кислот, таннина, экстракта чая и др. Смесь подогревают до 90...95 °С и выдерживают 20 мин. Образующиеся хлопья белка удаляют отстоем, фильтрацией или центрифугированием . Очищенную (осветленную) сыворотку используют для выработки прохладительных напитков. Технология освежающих напитков из осветленной сыворотки включает внесение наполнителей и чистых культур молочнокислых бактерий.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	--	--	-------	--

424	Выполните задание с развернутым ответом Технология производства напитков из обезжиренного молока	Напитки вырабатывают из обезжиренного и сухого обезжиренного молока без сахара (сухих веществ не менее 9,5 %) и с сахаром (сахара 5, сухих веществ не менее 14%).) Молочную смесь пастеризуют при температуре 95-99 °С с выдержкой при этой температуре в течение 2-3 ч до побурения, охлаждают до 40-43 °С, сквашивают чистыми культурами термофильного молочнокислого стрептококка и болгарской палочки при термостатном методе до 75, резервуарном – 85 °Т. Скваженный в резервуарах продукт охлаждают при перемешивании до 20-25 °С, разливают в бутылки и направляют в холодильные камеры (6-8 °С). Готовый продукт имеет привкус топленого молока, сметанообразную консистенцию, кислотность 100-130 °Т.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	--	--	-------	--

425	Выполните задание с развернутым ответом Технология производства сыров из пахты	Технологический процесс сыров из пахты или с ее использованием включает следующие операции: – приемка сырья и составление смеси; – пастеризация и охлаждение; – заквашивание; – свертывание; – разрезка и постановка зерна; – второе нагревание; – обработка зерна; – формование и подпрессовка пласта; – самопрессование; – прессование; – посолка; – созревание; – хранение.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	--	---	-------	--

426	Выполните задание с развернутым ответом Технология производства творога и творожных изделий из обезжиренного молока	Творог пресный вырабатывают из нежирного молока. В холодное обезжиренное молоко в ванне вносят 0,2 % кристаллического хлористого кальция (CaCl_2) в виде 40%-ного водного раствора и тщательно перемешивают. После этого молоко нагревают до 85 °С без перемешивания и выдерживают 40–60 мин в спокойном состоянии. В результате нагревания молока с хлористым кальцием образуется сгусток и начинает отделяться сыворотка. Полученный сгусток и сыворотку охлаждают до 40...45 °С в спокойном состоянии, т. е. не нарушая сгусток и не перемешивая, пропуская холодную воду через рубашку ванны. Сыворотку из ванны спускают, а сгусток сливают в перфори-рованные барабаны или подвергают самопрессованию в течение 1–2 ч, а затем охлаждают до 8 °С.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	---	--	-------	--

427	Установите последовательность технологического процесса производства напитков из цельной сыворотки 1. Приемка, оценка качества и подготовка сырья 2. Пастеризация и охлаждение смеси 3. Внесение пищевых добавок и сахарного сиропа 4. Пастеризация и охлаждение сыворотки 5. Внесение ароматизатора (при необходимости) 6. Розлив, упаковка, маркировка 7. Перемешивание и охлаждение смеси	1,4,3,2,5,7,6	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
428	Установите последовательность технологических операций при выработке напитков из пахты 1. Приемка и подготовка сырья 2. Гомогенизация 3. Пастеризация 4. Нормализация, внесение наполнителей (при их использовании) 5. Охлаждение 6. Розлив и укупоривание 7. Хранение готового продукта.	1,4,3,2,5,6,7	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
429	Установите последовательность технологического процесса производство творога и творожных изделий из пахты 1. Приемка и подготовка сырья 2. Составление смеси 3. Пастеризация 4. Подогрев сгустка 5. Заквашивание и сквашивание 6. Охлаждение смеси до температуры заквашивания 7. Отделение сыворотки и розлив сгустка 8. Охлаждение творога 9. Самопрессование 10. Фасование и упаковывание; 11. Доохлаждение и хранение.	1,2,3,6,5,4,7,9,8,10,11	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

430	Установите последовательность технологического процесса выработки сухого обезжиренного молока 1. Приемка и подготовка сырья 2. Сгущение 3. Сепарирование 4. Пастеризация 5. Нормализация 6. Сушка 7. Гомогенизация 8. Охлаждение сухого продукта 9. Упаковывание и хранение	1,5,3,4,2,7,6,8,9	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
431	Установите последовательность технологического процесса производства казеина периодическим способом 1. Приемка и подготовка сырья 2. Отделение сыворотки 3. Коагуляции казеина 4. Промывка казеина 5. Обезвоживание	1,3,2,4,5	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
432	Кровь на фракции разделяют: сепарированием дефибрированием стабилизированные стабилизированные и дефибрированием	Сепарированием	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
433	Консервирование крови осуществляют: поваренной солью замораживанием охлаждением, замораживанием, высушиванием, посолом химическими реагентами	Охлаждением, замораживанием, высушиванием, посолом	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
434	Для консервирования крови и ее фракции посолом используют поваренную соль в количестве, % к массе продукта: 1,5...2,0 2,5...3,0 3,0...3,5 3,5...4,0	2,5...3,0	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
435	Замороженная кровь и ее фракция должны иметь температуру внутри блока, минус оС: 8 10 12 16	-8	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

436	Свежая дефибрированная и стабилизированная кровь и ее фракции хранят в производственных помещениях не более, часа: 1 1,5 2 3	2	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
437	Пищевую сыворотку и плазму крови применяют главным образом в: производстве вареных колбас, рубленых полуфабрикатов производстве препарата гемоглобина производстве детского гемоглобина производстве кормовой муки	Производстве вареных колбас, рубленых полуфабрикатов	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
438	Темный пищевой альбумин применяют главным образом в производстве препарата гемоглобина, детского гемоглобина и гемостимулина производстве гемостимулина производстве кормовой муки производстве вареных колбас, рубленых полуфабрикатов	Производстве препарата гемоглобина, детского гемоглобина и гемостимулина	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
439	Выберите верное утверждение вытопка жира - это процесс удаления жира из жира-сырца тепловым методом вытопка жира -это процесс формирования жира из жира-сырца холодным методом вытопка жира - это процесс извлечения жира из жира-сырца различными методами вытопка жира - это процесс извлечения жира из жира-сырца тепловым методом	Вытопка жира - это процесс извлечения жира из жира-сырца тепловым методом	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
440	Вытопку жира производят: сухим способом мокрым способом сухим и мокрым способом смешанным способом	Сухим и мокрым способом	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
441	Мокрым способом вытопку жира производят при температуре: 40-50°C 70-80°C 85-90°C 95-105°C	70-80°C	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

442	Сухим способом вытопку жира производят при температуре: 42-120°C 70-80°C 85-90°C 95-105°C	42-120°C	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
443	В сушилке косный шрот, твердые вещества обрабатываются при температуре ниже , оС: 65 85 90 110	90	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
444	При избыточном давлении извлечение жира из кости и костного остатка позволяет: максимально сохранить пищевую ценность коежного продукта повысить степень извлечения до 75% повысить степень извлечения до 95% получению бульона повышенной концентрации	Повысить степень извлечения до 75% Получению бульона повышенной концентрации	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
445	Какое молоко относится к группе альбуминового молока 1. коровье 2. козье 3. кобылье 4. овечье	кобылье	ПК-П3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
446	У кого животного в молоке отсутствует казеин формы альфа-s1 1. козье 2. коровье 3. овечье 4. верблюжье	козье	ПК-П3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
447	Установите соответствие между видом молока и его характеристиками 1. Овечье 2. Кобылье 3. Коровье 4. Козье а. молоко имеет специфический запах, вязкое, густое б. молоко белого цвета и не вызывает аллергических реакций в. молоко белого цвета, с желтоватым оттенком г. молоко с голубоватым оттенком	1.-а, 2.-г, 3.-в, 4.-б.	ПК-П3	Прочитайте задание и установите соответствие
448	Выполните задание с развернутым ответом Отличительная особенность козьего сыра	белый цвет (так как в нем нет бета-каротина)	ПК-П3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

449	Выполните задание с развернутым ответом Особенно ценным в кобыльем молоке считается	лактоза. молочный сахар	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
450	Выполните задание с развернутым ответом С каким витамином связана желто-зеленая окраска сыворотки	рибофлавином	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
451	Выполните задание с развернутым ответом Молоко овцы белого цвета с сероватым оттенком причина	отсутствие каротина	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
452	Выполните задание с развернутым ответом В молочном жире козьего молока больше каких кислот	каприновой и линолевой кислот	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
453	Установите соответствие между видом молока и его жирностью 1. Овечье 2. Кобылье 3. Коровье 4. Козье а. 6,7 % б. 1,0 % в. 3,8% г. 4,5 %	1.-а, 2.-б, 3.-в,4.-г.	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
454	Установите последовательность технологического процесса производства кумыса 1. Приемка и подготовка сырья 2. Созревание в емкости, где проводилось вымешивание 3. Забраживание и вымешивание 4. Омоложение (добавление свежего кобыльего молока) 5.Повторное вымешивание; -розлив, укупорка, маркировка 6.Охлаждение, само газирование, хранение, созревание и транспортирование	1,3,2,4,5,6	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

455	Установите соответствие между видом молока и его белком - Овечье - Кобылье - Коровье - Козье а. 3,8 % б. 2,0% в. 3,2% г. 5,8 %	1.-г, 2-б, 3. -в, 4.- а	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
456	Установите соответствие между видами животных и видами продукции,получаемой из молока этих животных - Кумыс - Шубат - Брынза - Йогурт а. верблюдов б.кобыла в. коза г. овца	1. -б, 2.-а, 3.-г, 4.-в.	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
457	Сладковатый вкус конины обеспечивается высоким содержанием полиненасыщенных липидов высоким содержанием гликогена наличием биологически активных жирорастворимых витаминов особенностями питания лошадей на выгуле	высоким содержанием гликогена	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
458	Мышечная ткань сайгаков всех половозрастных групп по сравнению с мышечной тканью мелкого рогатого скота характеризуется следующими показателями - повышенным содержанием жира - пониженным содержанием жира - повышенным количеством белка - пониженным количеством белка	повышенным содержанием жира пониженным количеством белка	ПК-ПЗ	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

459	Сопоставьте на соответствие анатомические отрубы конины 1.Задняя четвертина, отруб, pistolетный конина на кости 2. Задняя голяшка на кости конина получают а)нижняя граница проходит на расстоянии 75 мм от тела позвонков параллельно позвоночному столбу, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу; передняя –между пятым и шестым грудными позвонками, и соответствующими им ребрами б)из задней четвертины или pistolетного отрубы. Передняя– по верхнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями) после обвалки тазобедренного отруба без голяшки	1-а 2-б	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите соответствие
460	Дайте развернутый ответ на следующее понятие Сепарирование	_____ пр оцесс разделения молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
461	Сопоставьте определения на соответствие 1. Процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока 2. Процесс освобождения молока от механических примесей а) нормализация б) фильтрация	1=а 2=б	ПК-П4	Прочитайте задание и установите соответствие
462	Температура, при которой наиболее эффективна очистка молока 8-10 10-35 35-45 46-50	35-45	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
463	Разновидность обработки, к которой относится сепарирование молока тепловая обработка механическая обработка вакуумная обработка тепловая обработка фильтрация	механическая обработка	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

464	Состав закваски при производстве йогурта термофильный стрептококк болгарская палочка дрожжи пропионовокислые бактерии	термофильный стрептококк болгарская палочка	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
465	Сопоставьте на соответствие определения 1. Компоненты, используемые для улучшения структуры кисломолочных продуктов 2. Компоненты, используемые при производстве творога а) стабилизаторы б) закваска, хлористый кальций	1=a 2=b	ПК-П4	Прочитайте задание и установите соответствие
466	Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для питания детей раннего возраста: 1,5...2,0 мм 2,0..2,5 мм; 3,0...4,0 мм; 4,0...4,5 мм.	2,0..2,5 мм	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
467	Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ оС: 110 75 80 90	90	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
468	Биологическая ценность пищевых жиров определяется наличием в их составе: насыщенных жирных кислот; полиненасыщенных жирных кислот; глицерина; витаминов А, D, Е.	Полиненасыщенных жирных кислот; Витаминов А, D, Е.	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
469	К специальным нормам питания относятся: нормы, принятые в Вооруженных Силах; нормы, принятые на транспорте; нормы лечебного питания; нормы резерва продовольствия.	Нормы лечебного питания; Нормы резерва продовольствия.	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

470	Мясные консервы для питания детей раннего возраста – это, %: специализированные мясные консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 80; специализированные мясные консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 30; + специализированные мясные консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40.	Специализированные мясные консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
471	Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста – это: специализированные мясосодержащие консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 15% до 50%; специализированные мясосодержащие консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 15% до 25%; специализированные мясосодержащие консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 40%.	Специализированные мясосодержащие консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 40%.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

472	Мясорастительные консервы для питания людей раннего возраста—это: мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 65% ; + мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40%; мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 10% до 30%.	Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40%	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
473	Растительномясные консервы для питания людей раннего возраста– это: + мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 18%; мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40%; мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 10% до 30%.	Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 18%	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

474	Пюреобразные мясосодержащие консервы детского питания – это: специализированные мясные консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3 мм, предназначенные для питания детей от 11 мес.; специализированные мясные консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 3 мес.; специализированные мясные консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.	Специализированные мясные консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
475	Физический брак – это: дефектные по внешнему виду консервы, в результате механического повреждения тары консервы в таре с постоянно вздувшимся доньшком увеличение объема содержимого банки, и деформация ее доньшка и крышки дефект банок, имеющих отклонение в массе нетто	Дефектные по внешнему виду консервы, в результате механического повреждения тары	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
476	Химический брак - это: дефектные по внешнему виду консервы, в результате механического повреждения тары дефекты консервированной продукции с наличием коррозии тары и (или) присутствие в консервах солей тяжелых металлов и (или) других опасных для здоровья человека веществ немикробного происхождения деформация концов банки в виде уголков у фальцев, имеющих нарушение целостности посуды на изгибах жести дефект банок, имеющих отклонение в массе нетто, превышающие, допускаемое по стандарту, отклонение	Дефекты консервированной продукции с наличием коррозии тары и (или) присутствие в консервах солей тяжелых металлов и (или) других опасных для здоровья человека веществ немикробного происхождения	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

477	Молочное сырье, подразделяющееся на три сорта: высший, первый и второй 1) цельное молоко 2) обезжиренное молоко 3) сливки 4) сыворотка 5) пахта	цельное молоко	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
478	Молочное сырье, подразделяющееся на два сорта: первый и второй 1) цельное молоко 2) обезжиренное молоко 3) сливки 4) сыворотка 5) пахта	сливки	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
479	Наиболее эффективная температура молока для сепарирования 1) 35-45оС 2) 10-20оС 3) 40-60оС 4) 85-90оС	35-45оС	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
480	... – процесс разделения молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира 1) сепарирование 2) нормализация 3) гомогенизация 4) пастеризация	сепарирование	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
481	... – процесс диспергирования молока с целью уменьшения жировых шариков путем воздействия на молоко внешних факторов 1) гомогенизация 2) сепарирование 3) сбивание масла 4) нормализация	гомогенизация	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
482	... – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока 1) нормализация 2) гомогенизация 3) сепарирование 4) фильтрация	нормализация	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
483	... – процесс освобождения молока от механических примесей 1) фильтрация 2) нормализация 3) сепарирование 4) гомогенизация	фильтрация	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

484	Технологический процесс, оптимальная температура которого 60-65оС 1) гомогенизация 2) пастеризация 3) стерилизация 4) сепарирование	гомогенизация	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
485	Базисная общероссийская норма массовой доли жира-молока (ГОСТ Р 52054-2003) 1) 3,8% 2) 3,4% 3) 3,6% 4) 3,0%	3,4%	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
486	Базисная общероссийская норма массовой доли белка (ГОСТ Р 52054 2003) 1) 3,0% 2) 3,2% 3) 2,8% 4) 3,4%	3,0%	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
487	... – кисломолочные продукты, относящиеся к группе со смешанным брожением – молочнокислым и спиртовым 1) кефир, кумыс, айран 2) кумыс, сметана, йогурт 3) кефир, сметана, ряженка 4) айран, простокваша, варенец	кефир, кумыс, айран	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
488	... – кисломолочные продукты, относящиеся к группе с использованием только молочнокислого брожения 1) простокваша, йогурт, сметана 2) кумыс, сметана, йогурт 3) кефир, сметана, ряженка 4) айран, простокваша, варенец	простокваша, йогурт, сметана	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
489	... – продукт, получаемый в результате томления – выдержки нормализованной по рецептуре смеси при температуре пастеризации 95оС в закрытых котлах в течение 3-4 часов 1) ряженка 2) йогурт 3) простокваша 4) кефир	ряженка	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
490	... – кисломолочный продукт, отличающийся повышенным содержанием молочного белка 1) йогурт 2) кефир 3) ряженка 4) простокваша	йогурт	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

491	Во время созревания этого продукта происходит кристаллизация молочного жира и набухание белка 1) сметана 2) кефир 3) ряженка 4) простокваша	сметана	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
492	Кисломолочный напиток с использованием симбиотической закваски, в состав которой входят следующие микроорганизмы: молочнокислые стрептококки, молочнокислые палочки, ароматобразующие бактерии, уксуснокислые бактерии и молочные дрожжи 1) кефир 2) ряженка 3) варенец 4) простокваша	кефир	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
493	Основной процесс при производстве кисломолочных продуктов 1) молочнокислое брожение 2) пастеризация 3) гомогенизация 4) сепарирование 5) нормализация	молчнокислое брожение	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
494	При производстве творога для восстановления солевого равновесия, нарушенного при пастеризации молока, используется ... 1) хлористый кальций 2) поваренная соль 3) фермент 4) закваска	хлористый кальций	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
495	В качестве стабилизатора при производстве сметаны используют 1) СОМ 2) крахмал 3) пектин 4) желатин	СОМ	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
496	Незаменимый продукт питания, обладающий сравнительно высокой хранимособностью, основой которого является жир коровьего молока 1) масло 2) сливки 3) сметана 4) мороженое	масло	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

497	... масло является более высококачественным 1) Вологодское 2) кислосливочное 3) сладкосливочное 4) Крестьянское	Вологодское	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
498	Сыр ... относятся к мягким кисломолочным 1) Адыгейский 2) Рокфор 3) Ламбер 3) Голландский	Адыгейский	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
499	При производстве сыра молоко нормализуют ... 1) по жиру с учетом белка 2) по жиру 3) по белку 4) по СОМО	по жиру с учетом белка	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
500	Температура пастеризации нормализованного молока при производстве сыра 1) 72-74оС 2) 82-86оС 3) 90оС и выше 4) до 70оС	72-74оС	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
501	Температура свертывания молока при производстве сыра 1) 31-32оС 2) 40-45оС 3) 24-26оС 4) 72-74оС	31-32оС	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
502	Продолжительность свертывания молока под действием фермента при производстве сыра 1) 30 минут 2) 5 минут 3) 1 час 4) 3-4 часа	30 минут	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
503	Готовность сгустка после свертывания молока ферментом при производстве сыра определяют ... 1) пробой на излом 2) визуально 3) органолептически 4) по кислотности	пробой на излом	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
504	Основная цель внесения закваски при производстве сыров 1) задание микробиологического направления каждому сыру 2) свертывание молока 3) восстановление солевого равновесия 4) ускорение процесса свертывания	задание микробиологического направления каждому сыру	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

505	Особенность технологии рассольного сыра «Сулугуни» 1) чеддеризация сырной массы и ее дальнейшее плавление 2) свертывание молока осуществляется свежей пастеризованной сывороткой 3) свертывание молока осуществляется закваской, в состав которой входит ацидофильная палочка 4) свертывание молока осуществляется закваской, в состав которой входит болгарская палочка	чеддеризация сырной массы и ее дальнейшее плавление	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
506	Особенностью технологии сыра «Рокфор» является то, что процесс созревания происходит в ... 1) фольге, в которую заворачивают головки в месячном возрасте 2) пленке 3) пергаменте 4) открытом виде	фольге, в которую заворачивают головки в месячном возрасте	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
507	Техническая инструкция включает в себя разделы описание и характеристику продукции характеристику используемых материалов, сырья требование к производственному и технологическому оборудованию методы контроля производства все перечисленные	все перечисленные	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
508	Дайте развернутый ответ на определение Технический регламент (ТР)	_____ это технический документ для обеспечения успешной работы предприятия, а именно его производства. Он включает в себя информацию о разработке и производстве конкретного товара, технологический процесс его изготовления, утилизации переработки и других процедур.	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

509	Определите последовательность получения технических условий Для того чтобы получить технические условия, необходимо пройти следующие последовательные этапы	1. Предоставить описание производимой продукции 2. Разработать технические условия 3. Согласовать и утвердить документ - в случае необходимости зарегистрироваться	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
510	В нормативном документе содержатся обязательные требования к продукции 1. Государственный стандарт 2. Международный стандарт 3. Технический регламент 4. Сертификат соответствия	Технический регламент	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
511	Выполните задание с развернутым ответом Общероссийские классификаторы технико-экономической информации	технический документ	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
512	Выполните задание с развернутым ответом Классификация – это	разделение множества объектов на классификационные группировки по их сходству или различию на основе определенных признаков в соответствии с принятыми правилами	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
513	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это 1. аттестат 2. знак соответствия 3. сертификат соответствия 4. свидетельство о соответствии	сертификат соответствия	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

514	Документ, устанавливающий требования к процессам производства, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции называется: 1. технологическая инструкция по производству продукции 2. технологическая карта на продукцию общественного питания 3. технико-технологическая карта 4. техническое задание	технологическая инструкция по производству продукции;	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
515	Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это... 1. национальный стандарт 2. технические условия 3. сертификат 4. рекомендации по стандартизации	технические условия	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
516	Расположите в порядке возрастания их иерархическое значение: 1. Стандарты предприятий и технические условия 2. Стандарты отрасли и стандарты научно-технических и инженерных обществ 3. Государственные стандарты, общероссийские классификаторы технико-экономической информации 4. Техническое законодательство	1,2,3,4	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
517	Расположите основные стадии разработки стандарта в нужной последовательности: 1. Организация разработки стандарта и составление технического задания на разработку 2. Разработка проекта стандарта 3. Разработка окончательной редакции проекта стандарта и предоставление его в Госстандарт России для принятия стандарта 4. Издание стандарта 5. Принятие и принятие и государственная регистрация (присвоение номера) стандарта	1,2,3,5,4	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

518	Выполните задание с развернутым ответом Нормативный документ (НД) — это документ, который обладает свойствами	доступен широкому кругу потребителей (пользователей) • касается определенных видов деятельности или их результатов • содержит правила, общие принципы, характеристики	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
519	Установите правильную последовательность этапов процесса аккредитации: 1. Подача заявки 2. Инспекционный контроль 3. Решение по аккредитации 4. Проведение экспертизы	1,4,3,2	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
520	Установите правильную последовательность этапов разработки СТО организации 1. измерение процесса (оценка результативности процесса) 2. разработка карты процесса 3. определение области применения СТО 4. нормативные ссылки 5. определение входов и выходов процесса 6. определение ресурсов процесса 7. определение владельца процесса	3, 4, 7,5, 6, 7, 2, 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
521	Укажите, правильную последовательность разделов, в технических условиях на продукцию 1. Область применения 2. Правила приемки 3. Маркировка 4. Упаковка 5. Требования к качеству и безопасности 6. Правила транспортирования и хранения 7. Методы контроля	1,5,3,4,2,7,6	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
522	Выполните задание с развернутым ответом Определённая совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям, называется	схема сертификации.	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

523	Установите соответствие между термином и видом документа 1. Название документа, которым завершается процесс сертификации 2. Документ, в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов. 3. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту. 4. Документ, в котором подтверждается соблюдение требований безопасности к продукции, попадающей под действие технических регламентов Таможенного союза. а. Сертификат соответствия техническому регламенту б. Декларация о соответствии в. Знак соответствия г. Сертификат соответствия	1. -г, 2. -б, 3.- в, 4-а	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие
524	Установите соответствие между термином и видом стандартизации 1. Стандартизация устанавливающая показатели, отражающие свойства существующей и освоенной в производстве продукции 2. Стандартизация при которой для оптимального решения конкретной проблемы осуществляется целенаправленное и планомерное установление и применение системы взаимосвязанных требований 3. Стандартизация, заключающаяся в установлении повышенных норм по отношению к уже достигнутому на практике уровню 4. Стандартизация, которая проводится в области или крае а. комплексная стандартизация б. стандартизация по достигнутому уровню в. опережающая стандартизация г. административно- территориальная	1. -б, 2.-а, 3.-в, 4.-г	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие

525	Укажите,правильную последовательность этапов разработки СТО организации 1. измерение процесса (оценка результативности процесса) 2. разработка карты процесса 3. определение области применения СТО 4. нормативные ссылки 5. определение входов и выходов процесса 6. определение ресурсов процесса 7. определение владельца процесса	3, 4, 7, 5, 6, 2, 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
526	Установите соответствие между термином и формой 1. Форма стандартизации, направленная на сокращение применяемых при разработке и производстве изделий числа типов комплектующих изделий, марок полуфабрикатов, материалов и т.п. 2. Метод стандартизации, который заключается в сокращении типов изделий в рамках определенной номенклатуры до такого числа, которое является достаточным для удовлетворения существующей потребности на данное врем. 3. Разновидность стандартизации, заключающаяся в разработке и установлении типовых решений (конструктивных, технологических, организационных и т. п.) на основе наиболее прогрессивных методов и режимов работы. 4. Метод создания новых машин, приборов и другого оборудования путем компоновки конечного изделия из ограниченного набора стандартных и унифицированных узлов и агрегатов, обладающих геометрической и функциональной взаимозаменяемостью. а.типизация б.унификация. в. симплификация г. агрегатирование	1. б, 2.-в, 3.-а, 4.-г	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие

527	Укажите,правильную последовательность этапы подготовки и проведения сертификации СМК 1. Заключение договора с органом по сертификации 2. Выбор органа по сертификации 3. Внедрение СМК в организацию 4. Проведение предварительного контрольного аудита 5. Проведение сертификационного аудита	3, 2, 1, 4, 5	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
528	Выполните задание с развернутым ответом Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках ЕАЭС (Таможенного союза), утверждён	Решением Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года № 620	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
529	Выполните задание с развернутым ответом Какой документ выдаёт испытательная лаборатория при проведении испытаний продукции в процессе декларирования соответствия	протокол испытаний	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
530	Выполните задание с развернутым ответом Перечислите основные этапы получения декларации о соответствии на животноводческую продукцию	подача и оформление заявки, заключение договора, отбор проб, испытания продукции, выдача протоколов испытаний, регистрация декларации во ФГИС Росаккредитации.	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
531	Выполните задание с развернутым ответом Для чего ежегодно выпускается указатель «Национальные стандарты Российской Федерации»	В этом документе содержится актуальная информация обо всех действующих, изменённых и утративших силу национальных стандартах, межгосударственных стандартах и ОКТЭИ	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

532	Выполните задание с развернутым ответом Что такое ОКТЭИ? Приведите примеры	ОКТЭИ, или общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации, это документы, распределяющие различную информацию в соответствии с её классификацией и являющиеся обязательными для применения при создании государственных информационных систем и ресурсов и при межведомственном обмене информацией. Всего их около 30. Например, существуют ОКС (общероссийский классификатор стандартов), ОКЕИ (общероссийский классификатор единиц измерения), ОКСМ (общероссийский классификатор стран мира), ОКПД2 (общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности) и другие	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
-----	--	--	-------	--

533	Выполните задание с развернутым ответом Какая информация должна сопровождать партию мясных изделий, предназначенную для реализации в торговую сеть	Согласно ТР ТС 034/2013, для формирования наименований мясных изделий можно использовать стандартные названия по анатомическому параметру, рецептуре, особому рисунку в разрезе, группе и виду данной продукции. В название продукта также может включаться способ механической обработки.	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
534	Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки. Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов.	Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

535	Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это _____ постановление правительства технические условия стандарт технический регламент	стандарт	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
536	Технологическая инструкция содержит следующие структурные элементы: а) титульный лист; б) основную часть; с) приложения (при необходимости) д) лист регистрации изменений а), б), с) а), с), д) с), д) а), б), с), д)	а), б), с), д)	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
537	Патентный фонд это: систематизированная определенным образом совокупность патентной докумен- тации со справочно-поисковым аппаратом; совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом; систематизированная определенным образом совокупность патентной документации; совокупность патентной документации и научно-технической литературы.	систематизированная определенным образом совокупность патентной докумен- тации со справочно-поисковы м аппаратом	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
538	К первичной патентной документации относятся _____ постановление правительства технические условия стандарт технический регламент	полные описания к охранным документам	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

539	Одним из основных видов научно-технической информации является: Патентная Гуманитарная Фундаментальная Специализированная	Патентная	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
540	Когда был принят Первый закон в России, охраняющий авторские права изобретателей – Манифест «О привилегиях на разные изобретения и открытия в художествах и ремеслах»: 1.1812; 2. 1924; 3. 1938.	1.1812;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
541	В каком году был введен патент, как форма охранного документа в СССР? 1. 1917; ☐ 2. 1924; 3. 1938	☐ 2. 1924;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
542	В каком году была восстановлена патентная система в РФ? 1. 1918; 2. 1943; 3. 1984; ☐ 4. 1992.	☐ 4. 1992.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
543	Укажите правильное название ведомства и выдачей занимающегося оформлением и выдачей патентов. 1. Главпатент; 2. Министерство юстиции; ☐ 3. Роспатент; 4. Комитет при Администрации Президента РФ по патентам.	☐ 3. Роспатент;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
544	Когда было утверждено первое Положение об открытиях, изобретениях и рационализаторских предложениях 1. 1917; 2. 1938; 3. 1967. ☐ 4.1959 г.	☐ 4.1959 г.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

545	К вторичной патентной документации относятся: • 1.– материалы переработки первичной патентной документации (аннотации, рефераты, различные библиографические сведения, тематические подборки, обзоры); 2. – материалы переработки первичной архивной документации; 3. – материалы переработки патентной литературы; 4. – материалы переработки реферативных журналов.	• 1.– материалы переработки первичной патентной документации (аннотации, рефераты, различные библиографические сведения, тематические подборки, обзоры);	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
546	Когда известно имя автора либо названия фирмы, какой проводят поиск? • 1.Именной; 2. Тематический; 3. Информационный; 4. Нумерационный.	• 1.Именной;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
547	Когда известен имя номер патента, какой проводят патентный поиск? 1.Именной; 2. Тематический; 3. Информационный; • 4. Нумерационный.	• 4. Нумерационный.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
548	Патентная информация и документация. 1. Одним из основных видов научно-технической информации является: • 1.Патентная; 2. Гуманитарная; 3. Фундаментальная; 4. Специализированная.	• 1.Патентная;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
549	В России не получила распространение классификационная система: 1. Универсальная десятичная классификация; 2. Международная патентная классификация (МПК); • 3. Международный рубрикатор патентов; 4. Библиотечно-библиографическая классификация.	• 3. Международный рубрикатор патентов;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

550	Органом государственной власти на исключительное право использования изобретения в промышленности или в торговле; 1. Органом муниципального управления; 2. Органом регионального управления; 3. Специализированным органом управления. 4. Автор изобретения признается:	2	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
551	Право на получение патента на изобретение, созданное работником в связи с выполнением им своих служебных обязанностей или полученного от работодателя конкретного задания, является: 1. Временным; 2. Пожизненным; 3. Отчуждаемым, после смерти автора.	Пожизненным	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
552	Какой в настоящее время действует нормативный документ, регламентирующий правовую охрану объектов интеллектуальной собственности? ☐ 1. Гражданский кодекс РФ, часть четвертая, раздел 7; ☐ 1. Гражданский кодекс РФ, часть четвертая, раздел 7; 2. Патентный закон РФ; 3. Федеральный закон; 4. Административный регламент.	☐ 1. Гражданский кодекс РФ, часть четвертая, раздел 7;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
553	Ускорению научно-технического прогресса способствуют: ☐ 1. Научные исследования, результат которых – открытия и крупные изобретения; 2. Экспериментальные исследования; 3. Опытнo-конструкторские разработки и создание новых технологий; 4. Проектные разработки и усовершенствование существующих машин.	☐ 1. Научные исследования, результат которых – открытия и крупные изобретения;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

554	В международные правовые документы понятие «Интеллектуальная собственность» впервые введено Конвенцией об учреждении Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС) в : 1. 1917; 2. 1938; 3. 1948; ☐ 4.1967 г.	☐ 4.1967 г.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
555	Когда была учреждена Парижская конвенция по охране промышленной собственности? 1. 1917; ☐ 2.1883;10 3. 1948; 4.1967 г.	☐ 2.1883;10	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
556	Как называется учреждение, главная цель которого содействие охране интеллектуальной собственности во всем мире? 1. ООН; 2. Евросоюз; ☐ 3. Всемирная организация интеллектуальной собственности; 4. Комитет при Администрации Президента РФ по патентам.	☐ 3. Всемирная организация интеллектуальной собственности;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
557	В каком году была создана Всемирная организация интеллектуальной собственности? 1. 1883; 2. 1917; 3. 1948; ☐ 4.1967 г.	☐ 4.1967 г.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
558	Патентный фонд это: • 1.– систематизированная определенным образом совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом; 2. – совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом; 3. систематизированная определенным образом совокупность патентной документации; 4.– совокупность патентной документации и научно-технической литературы.	• 1.– систематизированная определенным образом совокупность патентной документации со справочно-поисковым аппаратом;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

559	Патентный поиск • 1.– разновидность информационного поиска, осуществляемого преимущественно в фондах патентной документации; 2. – информационный поиск, осуществляемый преимущественно в фондах патентной до- кументации; 3. информационный поиск, осуществляемый преимущественно в библиотеках; 4. литературный обзор патентной и научно-технической литературы.	• 1.– разновидность информационного поиска, осуществляемого преимущественно в фондах патентной документации;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
560	Патентный поиск на новизну технического решения в традиционных областях техники проводят на глубину: 1. 10 лет; • 2. 15 лет; 20 лет; 25 лет.	• 2. 15 лет;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
561	К первичной патентной документации относятся: • 1.– полные описания к охранным документам; 2.– рефераты, формулы изобретения; 3. патентная литература; 4. рефераты, патентная литература.	• 1.– полные описания к охранным документам;	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
562	Для эффективного выполнения товарным знаком функции индивидуализации товаров и услуг необходимо, чтобы он имел высокие различительные свойства, отвечал требованиям Для эффективного выполнения товарным знаком функции индивидуализации товаров и услуг необходимо, чтобы он имел высокие различительные свойства, отвечал требованиям	видимости и познаваемости	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

563	За нарушение патента предусмотрен перечень мер гражданско-правовой ответственности: требовать от виновного лица прекращения нарушения права; публикации решения суда в целях защиты своей деловой репутации; За нарушение патента предусмотрен перечень мер гражданско-правовой ответственности: требовать от виновного лица прекращения нарушения права; публикации решения суда в целях защиты своей деловой репутации;	возмещения причиненных убытков	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
564	Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья – это _____ Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке Загрязнение продовольствия диоксинами и диоксиноподобными соединениями Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
565	Антибиотики в мясе и мясопродуктах Допускаются не более 0,8 ед/г Не допускаются Допускаются не менее 0,01 ед/г	Не допускаются	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
566	Сопоставьте определения на соответствие 1.К компонентам природной пищи, неблагоприятно влияющим на организм относят 2.К токсическим элементам, подлежащим обязательной проверке при сертификации продукции относят а) Лектины, цианогенные гликозиды б) Свинец, кадмий, мышьяк, ртуть	1=а 2=б	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

567	Контаминанты относят к: а. Соединениям, имеющим алиментарное значение б. Веществам, участвующим в формировании вкуса, аромата, цвета с. Чужеродным, потенциально опасным соединениям антропогенного или природного происхождения	Чужеродным, потенциально опасным соединениям антропогенного или природного происхождения	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
568	Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья – это: а. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке б. Загрязнение продовольствия диоксинами и диоксиноподобными соединениями с. Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
569	Установите соответствие между группами веществ различной природы: А) Ингибиторы пищеварительных ферментов Б) Алкалоиды В) Биогенные амины Г) Цианогенные гликозиды 1) вещества некоторых альдегидов и кетонов, которые при ферментативном или кислотном гидролизе выделяют синильную кислоту – вызывающую поражение нервной системы. 2) вещества белковой природы, блокирующие активность пищеварительных ферментов (пепсин, трипсин, химо tripsин, амилаза). 3) относятся серотонин, тирамин, гистамин, обладающие сосудосуживающим действием. 4) органические соединения, оказывающие самое различное действие на организм человека. Это и сильнейшие яды, и полезные лекарственные средства.	А-2, Б-4, В-3, Г-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

570	Установите соответствие между веществами и пищевыми продуктами: А) Непищевые заменители Б) Ингибиторы пищеварительных ферментов В) Токсические вещества 1) яичный белок, семена сои, картофель 2) свинец, кадмий, мышьяк, ртуть 3) мел, зола, гипс	А-3, Б-1, В-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
571	Допустимые уровни содержания пестицидов в мясе и мясном сырье даны в: а. ГОСТ б. ОСТ с. СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН 2.3.2.1078-01	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
572	Выполните развернутый ответ. Антибиотики в мясе и мясопродуктах.	не допускаются	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
573	Выполните развернутый ответ. Сульфаниламиды оказывают действие.	антиферментное	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
574	Установите соответствие между группами антивитаминов: А) 1-я группа Б) 2-я группа 1) соединения, тем или иным образом специфически инактивирующие витамины, например, с помощью их модификации, или ограничивающие их биологическую активность. 2) соединения, являющиеся химическими аналогами витаминов, с замещением какой-либо функционально важной группы на неактивный радикал, т.е. это частный случай классических антиметаболитов.	А-2, Б-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

575	Установите соответствие между загрязнителями и пищевыми продуктами: А) дезоксиниваленол Б) афлатоксин В1 В) патулин Г) афлатоксин М1 1) орехи и семена масличных 2) молоко и молочные продукты 3) зерновые продукты 4) фрукты и овощи	А-3, Б-1, В-4, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
576	Выполните развернутый ответ. Локальное загрязнение – это загрязнение, возникающее на	сравнительно небольшой территории.	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
577	Каким способом можно защититься от загрязнённого воздуха: а. следует реже быть на улице б. посещать улицу в медицинской маске с. необходимо выбирать маршрут для прогулок, где транспортных средств меньше, а растений побольше +	необходимо выбирать маршрут для прогулок, где транспортных средств меньше, а растений побольше	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
578	Каким образом в организм человека проникают токсичные вещества из окружающей среды: а. с продуктами питания б. с водой, с воздухом с. с продуктами питания, с воздухом и с водой	с продуктами питания, с воздухом и с водой	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
579	Установите соответствие между этими понятиями: А) Биоконцентрирование Б) Биоумножение В) Биоаккумуляция 1) обогащение организма химическим веществом путем его потребления из окружающей среды и продуктов питания. 2) обогащение химическим соединением организма в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения питания. 3) обогащение организма химическим соединением в результате питания.	А-2, Б-3, В-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

580	Экологический мониторинг окружающей среды в зависимости от уровня измененности человеком окружающей среды подразделяется на следующие виды: а. экологический, воздуха, вод, земли (почв), животного мира, опасных отходов, радиационный, социально-гигиенический б. фоновый и импактный с. глобальный, национальный, региональный, локальный	фоновый и импактный	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
581	Кем осуществляется производственный экологический контроль: а. государственной службой экологического контроля б. экологической службой предприятия, учреждения, организации с. работниками, осуществляющие работу с отходами	экологической службой предприятия, учреждения, организации	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
582	Установите соответствие между типами упаковки различных видов пищевых продуктов и значением UBP: А) Полимерные бутылки для молока Б) Упаковка Тетра Брик для апельсинового сока В) Пакет из материала полимер-фольга для сливочного масла Г) Многослойный пакет для кофе 1) UBP 6 2) UBP 27 3) UBP 102 4) UBP 30	А-4, Б-3, В-1, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
583	Высокоопасные вещества – это вещества, имеющие ПДК: а. менее 0,1 мг/м³ б. 0,1-1 мг/м³ с. 1,1-10 мг/м³ д. более 10 мг/м³	0,1-1 мг/м ³	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
584	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе в Департаменте госсанитэпиднадзора МЗ РФ: а. продукты диетического питания б. вода питьевая с. пиво д. жевательная резинка	продукты диетического питания	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

585	Выполните развернутый ответ. Чрезвычайно опасные вещества – это вещества, имеющие ПДК менее	0,1 мг/м ³	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
586	Веществами, содержание которых контролируется в международной торговле продуктами питания, являются: а. свинец, олово, цинк, железо б. ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, олово, цинк, железо с. ртуть, кадмий, цинк, железо d. ртуть, кадмий, мышьяк	ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, олово, цинк, железо	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
587	Выполните развернутый ответ. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции включает документации, исследования и	экспертизу, лабораторные и инструментальные, испытания.	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
588	В семенах белой фасоли содержится алкалоид: а. серотонин б. амигдалин с. лимарин d. соланин	лимарин	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
589	Выполните развернутый ответ. Полупериод биологического распада в организме человека свинца составляет лет.	пять	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
590	Выполните развернутый ответ. Консерванты добавляются в пищевые продукты для защиты пищевых продуктов от и увеличения и годности.	микробиологической порчи, сроков хранения.	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
591	Установите соответствие между содержанием щавелевой кислоты в растениях (смертельная доза для взрослых людей колеблется от 5 до 150 г): А) шпинат Б) ревень В) щавель Г) красная свекла 1) 800 мг/100 г 2) 250 мг/100 г 3) 1000 мг/100 г 4) 500 мг/100 г	А-3, Б-1, В-4, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

592	Контаминанты относят к: а) Соединениям, имеющим алиментарное значение б) Веществам, участвующим в формировании вкуса, аромата, цвета с) Чужеродным, потенциально опасным соединениям антропогенного или природного происхождения	Чужеродным, потенциально опасным соединениям антропогенного или природного происхождения	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
593	Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья – это: а) Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке б) Загрязнение продовольствия диоксинами и диоксиноподобными соединениями с) Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	Пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
594	К микотоксинам относят: а) Афлатоксины, зеараленон, патулин б) Афлатоксины, ГХЦГ, ДДТ с) Афлатоксины, Т-2 токсин, фитин	Афлатоксины, зеараленон, патулин	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
595	Установите соответствие между группами антивитаминов: А) 1-я группа Б) 2-я группа 1) соединения, тем или иным образом специфически инактивирующие витамины, например, с помощью их модификации, или ограничивающие их биологическую активность. 2) соединения, являющиеся химическими аналогами витаминов, с замещением какой-либо функционально важной группы на неактивный радикал, т.е. это частный случай классических антиметаболитов.	А-2, Б-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие

596	Установите соответствие между веществами и пищевыми продуктами: А) Непищевые заменители Б) Ингибиторы пищеварительных ферментов В) Токсические вещества 1) яичный белок, семена сои, картофель 2) свинец, кадмий, мышьяк, ртуть 3) мел, зола, гипс	А-3, Б-1, В-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
597	Допустимые уровни содержания пестицидов в мясе и мясном сырье даны в: а) ГОСТ б) ОСТ с) СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН 2.3.2.1078-01	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
598	Выполните развернутый ответ. Антибиотики в мясе и мясопродуктах.	не допускаются	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
599	Выполните развернутый ответ. Сульфаниламиды оказывают действие.	антиферментное	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

600	Установите соответствие между группами веществ различной природы: А) Ингибиторы пищеварительных ферментов Б) Алкалоиды В) Биогенные амины Г) Цианогенные гликозиды 1) вещества некоторых альдегидов и кетонов, которые при ферментативном или кислотном гидролизе выделяют синильную кислоту – вызывающую поражение нервной системы. 2) вещества белковой природы, блокирующие активность пищеварительных ферментов (пепсин, трипсин, химотрипсин, амилаза). 3) относятся серотонин, тирамин, гистамин, обладающие сосудосуживающим действием. 4) органические соединения, оказывающие самое различное действие на организм человека. Это и сильнейшие яды, и полезные лекарственные средства.	А-2, Б-4, В-3, Г-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
601	Установите соответствие между содержанием щавелевой кислоты в растениях (смертельная доза для взрослых людей колеблется от 5 до 150 г): А) шпинат Б) ревень В) щавель Г) красная свекла 1) 800 мг/100 г 2) 250 мг/100 г 3) 1000 мг/100 г 4) 500 мг/100 г	А-3, Б-1, В-4, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
602	Выполните развернутый ответ. Локальное загрязнение – это загрязнение, возникающее на	сравнительно небольшой территории.	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

603	Каким способом можно защититься от загрязнённого воздуха: а) следует реже быть на улице б) посещать улицу в медицинской маске с) необходимо выбирать маршрут для прогулок, где транспортных средств меньше, а растений побольше	необходимо выбирать маршрут для прогулок, где транспортных средств меньше, а растений побольше	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
604	Каким образом в организм человека проникают токсичные вещества из окружающей среды: а) с продуктами питания б) с водой, с воздухом с) с продуктами питания, с воздухом и с водой	с продуктами питания, с воздухом и с водой	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
605	Установите соответствие между этими понятиями: А) Биоконцентрирование Б) Биоумножение В) Биоаккумуляция 1) обогащение организма химическим веществом путем его потребления из окружающей среды и продуктов питания. 2) обогащение химическим соединением организма в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения питания. 3) обогащение организма химическим соединением в результате питания.	А-2, Б-3, В-1	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
606	Экологический мониторинг окружающей среды в зависимости от уровня измененности человеком окружающей среды подразделяется на следующие виды: а) экологический, воздуха, вод, земли (почв), животного мира, опасных отходов, радиационный, социально-гигиенический б) фоновый и импактный с) глобальный, национальный, региональный, локальный	фоновый и импактный	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

607	Кем осуществляется производственный экологический контроль: а) государственной службой экологического контроля б) экологической службой предприятия, учреждения, организации с) работниками, осуществляющие работу с отходами	экологической службой предприятия, учреждения, организации	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
608	Установите соответствие между типами упаковки различных видов пищевых продуктов и значением UBP: А) Полимерные бутылки для молока Б) Упаковка Тетра Брик для апельсинового сока В) Пакет из материала полимер-фольга для сливочного масла Г) Многослойный пакет для кофе 1) UBP 6 2) UBP 27 3) UBP 102 4) UBP 30	А-4, Б-3, В-1, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
609	Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе в Департаменте госсанитэпиднадзора МЗ РФ: а) продукты диетического питания б) вода питьевая с) пиво д) жевательная резинка	продукты диетического питания	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
610	Выполните развернутый ответ. Чрезвычайно опасные вещества – это вещества, имеющие ПДК менее	0,1 мг/м ³	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
611	Веществами, содержание которых контролируется в международной торговле продуктами питания, являются: а) свинец, олово, цинк, железо б) ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, олово, цинк, железо с) ртуть, кадмий, цинк, железо д) ртуть, кадмий, мышьяк	ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, медь, олово, цинк, железо	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

612	Выполните развернутый ответ. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции включает документации, исследования и	экспертизу, лабораторные и инструментальные, испытания.	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
613	В семенах белой фасоли содержится алкалоид: а) серотонин б) амигдалин с) лимарин д) соланин	лимарин	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
614	Выполните развернутый ответ. Полупериод биологического распада в организме человека свинца составляет лет.	пять	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
615	Выполните развернутый ответ. Консерванты добавляются в пищевые продукты для защиты пищевых продуктов от и увеличения и годности.	микробиологической порчи, сроков хранения.	ПК-П7	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
616	Установите соответствие между загрязнителями и пищевыми продуктами: А) дезоксиниваленол Б) афлатоксин В1 В) патулин Г) афлатоксин М1 1) орехи и семена масличных 2) молоко и молочные продукты 3) зерновые продукты 4) фрукты и овощи	А-3, Б-1, В-4, Г-2	ПК-П7	Прочитайте задание и установите соответствие
617	... используется для перевозки товаров в потребительской упаковке или неупакованной продукции. Она образует самостоятельную транспортную единицу. 1) транспортная тара 2) потребительская тара 3) тара-оборудование 4) цеховая тара	транспортная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

618	... попадает с продукцией непосредственно к потребителю, является неотъемлемой частью товара и входит в его стоимость. Такая упаковка не предназначена, как правило, для самостоятельного транспортирования и не создает самостоятельную транспортную единицу, имеет ограниченную массу, вместимость и размеры. 1) транспортная тара 2) потребительская тара 3) тара-оборудование 4) цеховая тара	потребительская тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
619	... представляет собой изделие, предназначенное для укладывания, транспортирования, временного хранения и продажи из него товаров методом самообслуживания. 1) транспортная тара 2) потребительская тара 3) тара-оборудование 4) цеховая тара	тара-оборудование	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
620	... предназначена для группировки товаров внутри предприятия (лотки и ящики специальной конструкции). 1) транспортная тара 2) потребительская тара 3) тара-оборудование 4) цеховая тара	цеховая тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
621	... предназначена для однократного использования при поставках товаров. К ней относится большинство видов потребительской тары (коробки из-под конфет, спичек, папирос), а также подлежащая утилизации после использования транспортная тара. 1) разовая тара 2) возвратная тара 3) потребительская тара 4) тара-оборудование	разовая тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

622	На дно или нижнюю часть корпуса потребительской полимерной тары наносят маркировку, содержащую: 1) товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя; 2) юридический адрес предприятия-изготовителя; 3) условное обозначение тары; 4) обозначение нормативного документа, по которому изготовлена тара; 5) дату изготовления (месяц, год); 6) товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя; юридический адрес предприятия-изготовителя; условное обозначение тары; обозначение нормативного документа, по которому изготовлена тара; дату изготовления (месяц, год).	товарный знак и (или) наименование предприятия-изготовителя; юридический адрес предприятия-изготовителя; условное обозначение тары; обозначение нормативного документа, по которому изготовлена тара; дату изготовления (месяц, год)	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
623	Расшифровка условного обозначения тары «ПЩ» 1) для тары под пищевые продукты; 2) для тары под пищевые полуфабрикаты; 3) для тары под продукты питания; 4) для тары под пищу.	для тары под пищевые продукты	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
624	Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПЭТ» 1) полиэтилентерефталат; 2) поливинилхлорид; 3) полипропилен; 4) полистирол.	полиэтилентерефталат	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
625	Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПВХ» 1) полиэтилентерефталат; 2) поливинилхлорид; 3) полипропилен; 4) полистирол.	поливинилхлорид	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
626	Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПП» 1) полиэтилентерефталат; 2) поливинилхлорид; 3) полипропилен; 4) полистирол.	полипропилен	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

627	Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПС» 1) полиэтилентерефталат; 2) поливинилхлорид; 3) полипропилен; 4) полистирол.	полистирол	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
628	Тара, бывшая в употреблении, используемая повторно. Она подлежит сдаче поставщику в обязательном порядке. 1) многооборотная 2) возвратная тара 3) потребительская тара 4) тара-оборудование	возвратная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
629	... предназначена для многократного ее использования при поставках товаров, а потому, как правило, подлежит обязательному возврату поставщику. 1) многооборотная тара 2) возвратная тара 3) потребительская тара 4) тара-оборудование	многооборотная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
630	... может применяться различными предприятиями и организациями. 1) разовая тара 2) цеховая тара 3) тара общего пользования 4) тара индивидуального пользования	тара общего пользования	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
631	Инвентарная тара, изготавливаемая по специальному заказу для централизованной доставки товаров на розничные торговые предприятия. Она является собственностью предприятий промышленности или оптовых торговых предприятий. 1) разовая тара 2) цеховая тара 3) тара общего пользования 4) тара индивидуального пользования	тара индивидуального пользования	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
632	Жесткая тара, получившая наибольшее распространение в обращении, способная выдерживать механическое воздействие. Она хорошо защищает товары при транспортировании и обладает высоким коэффициентом собственной массы, что увеличивает стоимость перевозки в ней товаров. 1) деревянная тара 2) картонная тара 3) бумажная тара 4) металлическая тара	деревянная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

633	Тара, широко применяемая для упаковки многих продовольственных и непродовольственных товаров. Она обладает небольшой удельной массой по отношению к затариваемой продукции. 1) деревянная тара 2) картонная тара 3) бумажная тара 4) металлическая тара	картонная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
634	Тара, применяемая для затаривания сыпучих и штучных товаров. К ней относят мешки и пакеты. 1) деревянная тара 2) картонная тара 3) бумажная тара 4) металлическая тара	бумажная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
635	... применяется для затаривания, транспортирования и хранения жидких, летучих и других товаров, обладающих специфическими свойствами. Внутреннюю поверхность покрывают специальными лаками или эмалями. 1) деревянная тара 2) картонная тара 2) бумажная тара 4) металлическая тара	металлическая тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
636	Хрупкая тара для упаковки жидких продовольственных товаров. 1) деревянная тара 2) полимерная тара 3) стеклянная тара 4) металлическая тара	стеклянная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
637	... находит все более широкое применение, так как обладает небольшой удельной массой, высокой механической прочностью, низкой влагопроницаемостью. 1) деревянная тара 2) полимерная тара 3) стеклянная тара 4) металлическая тара	полимерная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
638	... изготовлена из двух или более различных материалов. Представляет собой единую конструкцию, например картонный корпус с металлическим дном. Она не разборная, а представляет собой единое целое. 1) неразборная тара 2) комбинированная тара 3) разборная тара 4) разборно-складная тара	комбинированная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

639	... – это тара, внутри которой сохраняется заданная температура в течение определенного времени. 1) тара-оборудование 2) изотермическая тара 3) изобарическая тара 4) аэрозольная	изотермическая тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
640	... – это герметичная тара, внутри которой сохраняется заданное давление. 1) тара-оборудование 2) изотермическая тара 3) изобарическая тара 4) аэрозольная тара	изобарическая тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
641	... – это изобарическая тара с распылительным клапаном, придающим продукции при ее потреблении аэрозольное состояние. 1) тара-оборудование 2) изотермическая тара 3) изобарическая тара 4) аэрозольная тара	аэрозольная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
642	Тара для консервов бывает: 1) только металлическая 2) только стеклянная 3) металлическая и стеклянная 4) бумажная и картонная	металлическая и стеклянная	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
643	К металлической консервной таре предъявляется комплекс различных требований: 1) длительное сохранение качества консервов 2) полное отсутствие коррозии 3) санитарно-гигиеническое состояние тары 4) все вышеперечисленное	все вышеперечисленное	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
644	Основным материалом для изготовления металлической консервной тары является: 1) белая жечь 2) медь 3) олово 4) железо	белая жечь	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
645	Основным материалом для изготовления тары является: 1) жечь листовая или рулонная 2) стекло 3) сплав алюминия 4) кадмий	жечь листовая или рулонная	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

646	Изготовление жести заключается в нанесении на стальную основу... 1) олова 2) меди 3) кадмия 4) алюминия	олова	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
647	_____ изготовлена из двух или более различных материалов. Представляет собой единую конструкцию, например картонный корпус с металлическим дном. Она не разборная, а представляет собой единое целое. неразборная тара комбинированная тара разборная тара разборно-складная тара	комбинированная тара	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
648	Изготовление жести заключается в нанесении на стальную основу... олова меди кадмия алюминия	олова	ПК-П8	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
649	К металлической консервной таре предъявляется комплекс различных требований: длительное сохранение качества консервов полное отсутствие коррозии санитарно-гигиеническое состояние тары изготовление только из железа	длительное сохранение качества консервов полное отсутствие коррозии санитарно-гигиеническое состояние тары	ПК-П8	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
650	Дайте развернутый ответ на определение Насосы	_____ г гидравлические машины, которые, перемещая жидкость, сообщают ей кинетическую энергию и повышают её давление	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
651	К теплообменным аппаратам можно отнести конденсаторы, испарители, воздухоохладители абсорберы и адсорберы газгольдеры и монжусы шаровые резервуары	конденсаторы, испарители, воздухоохладители	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

652	Способность аппарата выдерживать рабочие нагрузки - это: устойчивость долговечность механическая прочность герметичность	механическая прочность	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
653	Выполните развернутый ответ. Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет свои физико-химические свойства или агрегатное состояние называют ...	аппаратом.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
654	Основные узлы и агрегаты, которые входят в конструкцию куттера: 1. Вращающаяся чаша для сырья 2. Цепная передача 3. Поршень с рабочим цилиндром 4. Насос 5. Цевка	Вращающаяся чаша для сырья	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
655	Параметры молотка для оглушения животных: 1. масса 0,5...1,0 кг, длина рукоятки 1,1...1,2 м 2. масса 1,0...1,5 кг, длина рукоятки до 1,0 м 3. масса 1,5...2,0 кг, длина рукоятки 1,0 м 4. масса 1,5...2,0 кг, длина рукоятки 1,0...1,0 м	масса 1,0...1,5 кг, длина рукоятки до 1,0 м	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
656	Выполните развернутый ответ. В конвейерах используются эти цепи	конвейер обескровливания МРС	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
657	К какой из машин можно отнести следующее описание: «Состоит из рамы, составленной из швеллерных балок, электродвигателя, предохранительно-тормозной муфты, червячного редуктора, цепного желобчатого барабана, посадочного механизма маятникового типа» 1. Куттер периодического действия 2. Волчок непрерывного действия 3. Агрегат для опалки свиных голов 4. Электрелебедка для подъема туш 5. Фаршемешалка	Фаршемешалка	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

658	Выполните развернутый ответ. Машины, использующие упругие, рифленые резиновые пальцы это	перосъемные машины.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
659	Машина предназначена для измельчения и вытопки жира 1. Волчок 2. Ленточная пила 3. Дисковая пила 4. Коллоидная мельница 5. Центробежная машина АВЖ	Центробежная машина АВЖ	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
660	Рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта 1. Вращающийся барабан 2. Поршни 3. Быстровращающийся диск 4. Циклон 5. Вращающиеся тарелки	Поршни	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
661	Выполните развернутый ответ. В мясорезательных машинах ножам сообщают	вращательное движение.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
662	Выполните развернутый ответ. Известно, что в качестве рельсов подвесных путей используются	трубы	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
663	“Устройство состоит, из рамы из угловой стали, двух круглых направляющих, каретки с наглухо закрепленной вертикальной осью; на которой свободно вращается звездочка с шестью зубьями и натяжного винта ...”. Что это такое? 1. Лебедка с посадочным автоматом 2. Обратная станция конвейера 3. Натяжная станция конвейера 4. Агрегат для обработки голов 5. Конвейер пластинчатый	Натяжная станция конвейера	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

664	Установите соответствие между типами систем измельчения: А) Энтерпрайс Б) Полуунгер В) Унгер 1. обеспечивает более тщательное измельчение сырья, так как в комплект кроме шнека входят два ножа и две решетки. 2. сырье эффективно измельчается трижды за цикл комплектом из двух подрезных, двух двусторонних ножей и двух решеток – такой фарш идеален для колбасок, купатов, сосисок. 3. включает шнек, односторонний нож и решетку, подходит для заведений или магазинов с небольшими объемами работы.	А-3, Б-1, В-2	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
665	Установите соответствие между технологическим оборудованием: А) Общее технологическое оборудование Б) Оборудование отдельных операций В) Оборудование для мойки и стерилизации 1. для производства мороженого, производства сливочного масла и спредов, творога и творожных изделий, сгущенных молочных продуктов, сыра, сухих молочных продуктов 2. инструмента, хранения, гигиены персонала, ящиков и тары, автоклав 3. для транспортирования, внутризаводского перемещения, учета и взвешивания, хранения	А-3, Б-1, В-2	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
666	Выполните развернутый ответ. Способ резания более эффективен при измельчении мяса -	сдвиг и скользящее резание.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

667	Рельсы, обеспечивающие возможность применения внутреннего или внешнего расположения грузонесущего органа 1. Трубчатые 2. Полосовой стали 3. Углов 4. Швеллера 5. Двутавра	Трубчатые	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
668	Выполните развернутый ответ. в конвейерах служат опорой при движении груза по заданной траектории.	Рельсы	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
669	Разгрузчик, применяющий при плоской ленте и штучных грузах, при желобчатой ленте и сыпучих грузах 1. Барабанный разгрузчик 2. Плужковый сбрасыватель 3. Направляющий лоток 4. Пластина 5. Винтовой разгрузчик	Плужковый сбрасыватель	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
670	Выполните развернутый ответ. Пластинчатые конвейеры с подвижными бортами - это	лотковые.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

671	Установите соответствие между исполнительными органами: А) Лопастные Б) Шнековые и винтовые В) Барабанные Г) Вальцовые 1.устанавливают в машинах для мойки и очистки туш скота, посолочных барабанах для шкур, фильтрах, прессах, смесителях, измельчителях, сушилках, стерилизаторах. 2.применяют в насосах, мешалках, прессах, шприцах и другом оборудовании. Они бывают двух- и многолопастными, горизонтальными или вертикальным (в зависимости от расположения оси приводного вала), а также эксцентриковыми, с наклонными лопастями и др. 3.применяют в оборудовании для удаления щетины, отжимных вальцах, шлямбовочных и шлямодробильных, пензеловочных машинах и машинах окончательной очистки кишок, а также в дробилках, прессах, сушилках и др. они могут служить загрузочными и транспортирующими устройствами в оборудовании. 4.наиболее широко по сравнению с другими распространены в технологическом оборудовании мясной промышленности, а именно: в насосах, измельчителях, прессах, шприцах, мешалках и смесителях, дозировочно-формовочных машинах, а также устройствах для загрузки машин и аппаратов.	А-2, Б-4, В-1, Г-3	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
672	Наиболее простое устройство используют, чтобы исключить смещение стальной ленты вдоль оси барабана 1. Плоский ремень 2. Звездочку 3. Клиновой ремень 4. Шкив 5. Втулку	Клиновой ремень	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

673	Натяжные устройства применяют при длине конвейера свыше 50 м 1. Винтовые 2. Гравитационные 3. Подвесные 4. Пневматические 5. Грузовые	Грузовые	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
674	Выполните развернутый ответ. Монтируют в промежуточных точках ленточных транспортеров.	ролики	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
675	Выполните развернутый ответ. Машина соответствует производственная цель: «Они служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек»	фаршевые насосы	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
676	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования: 1. Производительность 2. Геометрические 3. Скорость работы обслуживающего персонала 4. Габаритные размеры 5. Вес	Производительность	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
677	Выполните развернутый ответ. Сепаратор относится к ...	технологическому оборудованию.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
678	Выполните развернутый ответ. Для дефибрирования крови используется...	дефибринатор	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
679	Оборудование применяют для разделения тонкодисперсных суспензий и эмульсий 1. Центрифуги 2. Сепараторы 3. Отстойники 4. Шпигорезка 5. Куттер	Центрифуги	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

680	Установите соответствие между технологическим оборудованием и технологией оглушения: А) Бокс для ритуального убоя КРС – «Халяль» Б) Бокс пневматического оглушения В) Бокс для оглушения свиней до 140 кг 1.предназначен для повышения удобства и производительности труда при оглушении животных пороховым зарядом или электрооглушением 2.оглушения представляет металлическую конструкцию с впускной дверью и боковым открыванием для ввода оглушаемого животного и поворотной конструкции 3.предназначен для оглушения крупного рогатого скота (КРС) для убоя ритуальным или традиционным способом	А-2, Б-3, В-1	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
681	Установите соответствие между шкуроръемными машинами для разных видов животных: А) Шкуроръемный агрегат Фаш Б) Шкуроръемная машина RoalMeat 1. для снятия шкур со свиней и птицы 2. для КРС	А-2, Б-1	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
682	Установите соответствие между пилами для разделки мяса: А) ленточные Б) дисковые В) шаговые Г) ручные 1. сравнительно недороги, долговечны, легки в обслуживании и удобны в работе, различаются также диаметрами дисков, а значит размером обрабатываемых кусков. 2. напоминают ножовку с движущимся полотном. 3. применяются для разделки на порции мяса с костью или без. 4. не имеют ограничений по размерам куска, очень производительны, затрачивают немного энергии, долговечны.	А-3, Б-1, В-4, Г-2	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие

683	Выполните развернутый ответ. После оглушения туша подвешивается за	путовый сустав	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
684	Для подъёма туши на путь обескровливания используется... 1. Лебёдка 2. Электрокара 3. Сила двух-трёх рабочих для подвешивания на подвесной путь 4. Электротележка 5. Кран	Лебёдка	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
685	Для подгонки животного на конвейер или в бокс для оглушения применяют... 1. Плётки 2. Электропогонялки 3. Струи воды под большим давлением 4. Щипцы 5. Палки	Электропогонялки	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
686	Является причиной разрыва мышц на поверхности туши при съёмке шкуры? 1. Съёмка проводится в неправильном направлении 2. Плохое обескровливание 3. Убой животного произведён в агональном состоянии 4. Плохая мойка 5. Плохое питание	Съёмка проводится в неправильном направлении	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
687	Выполните развернутый ответ. Показатели куттера определяющее выполнение технологических требований процесса - это	частота вращения исполнительных органов	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
688	Выполните развернутый ответ. Подогрев воды в шпарчане производится	острым паром	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

689	Отводится как щетина в скребмашине при обработке туши 1. Душированием водой при температуре 30-40°C 2. Обдувом сжатым воздухом под давлением 1,2 атм. 3. Щетину не удаляют – она вся сгорит в опалочной печи 4. Щетину стригут 5. Щетину выдергивают	Душированием водой при температуре 30-40°C	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
690	Теплоноситель наиболее часто используемый в процессе переработки 1. Горячая вода 2. Горячий воздух 3. Насыщенный пар 4. Паровоздушная смесь 5. Вакуум	Горячая вода	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
691	Элемент непосредственно контактирует с животными в процессе огушения: 1. Трансформатор 2. Стекло 3. Концевые выключатели 4. Электронагревающим устройством 5. Греющим аппаратом	Стекло	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
692	Выполните развернутый ответ. является основным при характеристике волчка.	Диаметр решетки	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
693	Фактор из перечисленных является основным, оказывающим влияние на сопротивление движущихся лопастей: 1. Конфигурация мешалки 2. Вид перемешиваемого продукта 3. Материал, из которого изготовлен резервуар 4. Материал, из которого изготовлена мешалка	Вид перемешиваемого продукта	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
694	Выполните развернутый ответ. Для чего в процессе шприцевания фарш вакумируется для оболочки.	более плотной набивки (наполнения)	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
695	Основное отличие установок холодного копчения мясopодуKтов: 1. Температурным режимом 2. Способом дымоприготовления 3. Продолжительностью процесса 4. КачесKвом дымогенераторов 5. количеством опилок	Температурным режимом	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

696	Выполните развернутый ответ. Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет, свои физико-химические свойства или агрегатное состояние называют	технологическим оборудованием.	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
697	Каков оптимальный режим стерилизации консервов? 1. 120-130°C 2. 100-120°C 3. 130-140 °C 4. 170-190 °C 5. 200-250 °C	100-120°C	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
698	Установите соответствие между типами систем измельчения: А) Энтерпрайс Б) Полуунгер В) Унгер 1. сырье эффективно измельчается трижды за цикл комплектом из двух подрезных, двух двусторонних ножей и двух решеток – такой фарш идеален для колбасок, купатов, сосисок. 2. включает шнек, односторонний нож и решетку, подходит для заведений или магазинов с небольшими объемами работы. 3. обеспечивает более тщательное измельчение сырья, так как в комплект кроме шнека входят два ножа и две решетки.	А-2, Б-3, В-1	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
699	Установите соответствие между технологическим оборудованием: А) Общее технологическое оборудование Б) Оборудование отдельных операций В) Оборудование для мойки и стерилизации 1. для производства мороженого, производства сливочного масла и спредов, творога и творожных изделий, сгущенных молочных продуктов, сыра, сухих молочных продуктов 2. инструмента, хранения, гигиены персонала, ящиков и тары, автоклав 3. для транспортирования, внутризаводского перемещения, учета и взвешивания, хранения	А-3, Б-1, В-2	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие

700	Что является источником горения факельной горелки? 1. Бензин и воздух 2. Газ и кислород 3. Керосин и воздух 4. Дизельное топливо и кислород 5. Уголь	Газ и кислород	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
701	Установите соответствие между исполнительными органами: А) Лопастные Б) Шнековые и винтовые В) Барабанные Г) Вальцовые 1.устанавливают в машинах для мойки и очистки туш скота, посолочных барабанах для шкур, фильтрах, прессах, смесителях, измельчителях, сушилках, стерилизаторах. 2.применяют в насосах, мешалках, прессах, шприцах и другом оборудовании. Они бывают двух- и многолопастными, горизонтальными или вертикальным (в зависимости от расположения оси приводного вала), а также эксцентриковыми, с наклонными лопастями и др. 3.применяют в оборудовании для удаления щетины, отжимных вальцах, шлямовочных и шлямодробильных, пензеловочных машинах и машинах окончательной очистки кишок, а также в дробилках, прессах, сушилках и др. они могут служить загрузочными и транспортирующими устройствами в оборудовании. 4.наиболее широко по сравнению с другими распространены в технологическом оборудовании мясной промышленности, а именно: в насосах, измельчителях, прессах, шприцах, мешалках и смесителях, дозирочно-формовочных машинах, а также устройствах для загрузки машин и аппаратов.	А-2, Б-4, В-1, Г-3	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
702	Как располагается туша в шпарильном чане? 1. Вертикально, головой вниз 2. Горизонтально, ногами вниз 3. Вертикально, головой вверх для предотвращения попадания воды в пищевод и лёгкие 4. Горизонтально, головой вверх	Горизонтально, ногами вниз	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

703	Какой из перечисленных типов шприцов может работать как шприц-дозировщик? 1. Поршневой 2. Шнековый 3. Роторный 4. Кривошипно-шатунный	Роторный	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
704	Установите соответствие между технологическим оборудованием и технологией оглушения: А) Бокс для ритуального убоя КРС – «Халяль» Б) Бокс пневматического оглушения В) Бокс для оглушения свиней до 140 кг 1. предназначен для оглушения крупного рогатого скота (КРС) для убоя ритуальным или традиционным способом 2. предназначен для повышения удобства и производительности труда при оглушении животных пороховым зарядом или электрооглушением 3. оглушения представляет металлическую конструкцию с впускной дверью и боковым открыванием для ввода оглушаемого животного и поворотной конструкции	А-3, Б-1, В-2	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
705	Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах 1. Доставки молока от крупных хозяйств 2. Нормализации молока 3. Хранения молока 4. Фрезерования 5. Гомогенизации	Доставки молока от крупных хозяйств	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
706	Выполните развернутый ответ. форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока.	Эллиптическую	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
707	Установите соответствие между шкуроръемочными машинами для разных видов животных: А) Шкуроръемный агрегат Фаш Б) Шкуроръемная машина RoalMeat 1. для снятия шкур со свиней и птицы 2. для КРС	А-2, Б-1	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие

708	Установите соответствие между пилами для разделки мяса: А) ленточные Б) дисковые В) шаговые Г) ручные 1. сравнительно недороги, долговечны, легки в обслуживании и удобны в работе, различаются также диаметрами дисков, а значит размером обрабатываемых кусков. 2. не имеют ограничений по размерам куска, очень производительны, затрачивают немного энергии, долговечны. 3. напоминают ножовку с движущимся полотном. 4. применяются для разделки на порции мяса с костью или без.	А-4, Б-1, В-2, Г-3	ПК-П9	Прочитайте задание и установите соответствие
709	Машина предназначена для измельчения и вытопки жира 1. Волчок 2. Ленточная пила 3. Дисковая пила 4. Коллоидная мельница 5. Центробежная машина АВЖ	Центробежная машина АВЖ	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
710	“В этом оборудовании рабочий орган представляет собой две ножевые рамки, снабженные ленточными ножами, совершающие возвратно-поступательное движение. Под ножевыми рамками устанавливается серповидный нож...”К какой из машин относится эта конструкция рабочего органа 1. Машина для резки сыра 2. Машина для распиловки кускового мяса 3. Шпигорезка 4. Салорезка 5. Измельчитель ФИЛ	Шпигорезка	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
711	Выполните развернутый ответ. Машина соответствует производственной цели: «.....служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек»	Фаршевые насосы	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
712	Выполните развернутый ответ. Сепаратор относится к	технологическому оборудованию	ПК-П9	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

713	Мясной ингредиент - это: составная часть продукта в виде вещества органического, минерального или искусственного происхождения составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя составная часть рецептуры продукта, представляющая собой пищевой продукт растительного, животного (не продукт убоя) или минерального происхождения составная часть рецептуры продукта, изготовленная с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов свыше 5% до 30% включительно	Составная часть рецептуры пищевого продукта, являющаяся продуктом убоя или пищевым продуктом, полученным в результате переработки продукта убоя	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
714	Крахмал, используемый для производства колбасных изделий: картофельный и пшеничный картофельный и кукурузный картофельный и рисовый пшеничный и кукурузный	Картофельный и кукурузный	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
715	Жиловка мяса – это: процесс удаления из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, кровяных сгустков и мелких косточек, и разделение мяса по сортам операции по расчленению туш или полутуш на более мелкие отрубы, удобные для выполнения отдельных технологических операций операции по разделению мяса на части меньше исходного размера процесс отделения мышечной, жировой и соединительной тканей от костей	Процесс удаления из обваленного мяса жира, хрящей, сухожилий, кровяных сгустков и мелких косточек, и разделение мяса по сортам	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
716	Продолжительность обжарки зависит от: длины батонов и температуры дыма диаметра и длины батонов диаметра батонов и температуры дыма состава фарша и длины батонов	Диаметра батонов и температуры дыма	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
717	Полукопченые колбасы коптят в течение 12...24ч при температуре: 45...65°C 35...50°C 40...55°C 35...60°C	*35...50°C	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

718	Цвет мяса и мясопродуктов зависит от содержания: кетонов и миоглобина гемоглобина и альдегидов кетонов и альдегидов гемоглобина и миоглобина	гемоглобина и миоглобина	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
719	Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает: разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш разделку, жиловку, обвалку и сортировку	Разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
720	Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, лопаточная часть, покроя; тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка; вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка; спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок.	Тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
721	Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), лопаточная часть, грудинка, покроя тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок	Вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), лопаточная часть, грудинка, покроя	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

722	Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты: вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, покромка тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок	Тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
723	Для изготовления порционных полуфабрикатов используют: мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных	Мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

724	Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из: крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины из мяса птицы	Из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
725	Технологическая схема производства фасованного мяса: разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация	Разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

726	Расчлинение тушек птицы на конвейерных столах: отделение крыльев, боковой разрез, отделение спинно- лопаточной части, окорочков, выделение филе отделение крыльев по плечевой сустав, окорочков, пояснично крестцовой части, выделение филе без косточки отделение куриного плеча, мяса куриного бескостного, набора для бульона, выделение филе из красного и белого мяса отделение куриного плеча, мяса куриного бескостного, спинно-лопаточной части для механической обвалки, выделение филе из красного и белого мяса	Отделение крыльев, боковой разрез, отделение спинно-лопаточной части, окорочков, выделение филе	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
727	Лангет – это: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм *порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм	Порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

728	Эскалоп из свинины – это: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г	Порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
729	Ромштекс из говядины – это: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г	Порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
730	Ветчинные консервы это: измельченные на куски соответственно массой от 0 до 300 г измельченные на куски соответственно массой от 0 до 350 г измельченные на куски соответственно массой от 0 до 500 г измельченные на куски соответственно массой от 0 до 550 г	Измельченные на куски соответственно массой от 0 до 300 г	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

731	Кусковые консервы это: измельченные на куски соответственно массой от 50 до 550 г измельченные на куски соответственно массой от 50 до 420 г измельченные на куски соответственно массой от 100 до 550 г измельченные на куски соответственно массой от 100 до 700 г	Измельченные на куски соответственно массой от 50 до 420 г	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
732	Рубленые консервы это: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 16 до 25 мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 25 до 50 мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 50 до 70 мм измельченные на куски соответственно массой от 50 до 500 г	Измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 16 до 25 мм	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
733	Фаршевые консервы это: измельченные на куски соответственно массой от 100 до 450 г измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 25 до 25мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 3 до 5 мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 10 до 20мм	с-: измельченные на куски соответственно массой от 100 до 450 г -: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 25 до 25мм +: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 3 до 5 мм Измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 10 до 20мм -: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 25 до 25мм Измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 3 до 5 мм -: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 10 до 20мм	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

734	Паштетные консервы это: измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 0,3 до 0,5мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 0,5 до 1мм измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 1 до 2мм измельченные на куски соответственно массой от 1 до 5 г	Измельченные в волчке с диаметром отверстий решетки от 0,3 до 0,5мм	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
735	Содержание мясных ингредиентов в мясных консервах: свыше 50% 95% свыше 60 % менее 60 %	Свыше 60 %	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
736	Содержание мясных ингредиентов в растительно-мясных консервах составляет: свыше 10 до 40 % свыше 5 до 30 % свыше 15 до 50 % свыше 20 до 60 %	Свыше 5 до 30 %	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
737	Физиологическая потребность– это: показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот; объективная величина потребления макро-микро нутриентов, обусловленная биологическими способностями организма; показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах; комплекс критериев, определяющий пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Объективная величина потребления макро-микро нутриентов, обусловленная биологическими способностями организма;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

738	Сопоставьте определения на соответствие 1. Биологическая эффективность – это: 2. Биологическая ценность – это: а) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот; б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах	1=a 2=б	ПК-П10	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
739	Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов: Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов – это _____ показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот; объективная величина потребления макро-микро нутриентов, обусловленная биологическими способностями организма; показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах; комплекс критериев, определяющий пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.	комплекс критериев, определяющий пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

740	Обогащенный пищевой продукт, это: пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание незаменимых микронутриентов; пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание белковых компонентов; пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью; пищевой продукт, получаемый добавлением максимального количества физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления у человека дефицита питательных веществ;	Пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
741	Мясо для организма человека является источником: белков, жиров, минеральных веществ; белков, жиров, витаминов; белков, жиров, углеводов; белков, жиров, пищевых волокон.	Белков, жиров, минеральных веществ;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
742	Сопоставьте определение на соответствие: 1. Функциональный пищевой продукт это: 2. Обогащенный пищевой продукт, это: а) пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний; б) пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью	1=а 2=б	ПК-П10	Прочитайте задание и установите соответствие

743	Для предварительной тепловой обработки используются следующие технологические приемы: пар контактного бланширования и шнекового прессования; тепловая обработка в бланширователе; пароварочные двустенные котлы; центрифугирование.	Пар контактного бланширования и шнекового прессования;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
744	Согласно ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо свинина для детского питания» в производстве детских продуктов питания используется свинина следующих категорий: 1 кат. 2 кат. 3 кат. 4 кат. 5 кат. 6 кат.	1,2 кат.	ПК-П10	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
745	Свинина для детского питания должна относиться к группе качества: PSE; DFD; NOR; pH выше 6,2.	NOR	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
746	Согласно ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания» для выработки говядины используют: взрослых упитанных животных; молодняк бычков кастратов; молодняе телок; молочную телятину	молодняк бычков кастратов; молодняе телок;	ПК-П10	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
747	Для производства говядины и телятины по ГОСТ 31798-2012 учитывается ограничение на содержание в мясе: отсутствие в кормах стимуляторов роста; отсутствие в кормах гормональных препаратов и антибиотиков; отсутствие в кормах синтетических азотистых веществ; отсутствие в кормах пробиотиков; отсутствие в кормах пребиотиков;	отсутствие в кормах стимуляторов роста; отсутствие в кормах гормональных препаратов и антибиотиков; отсутствие в кормах синтетических азотистых веществ;	ПК-П10	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

748	Мясо каких сельскохозяйственных животных отличается низким содержанием соединительной ткани и высокой степенью усвояемости белка; цыплят-бройлеров; телятины; свинины; баранины.	Цыплят-бройлеров	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
749	Содержание железа в пищевой крови убойных животных мг/%: 20; 25; 30; 35.	30 мг	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
750	Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для питания детей раннего возраста: 1,5...2,0 мм 2,0..2,5 мм; 3,0...4,0 мм; 4,0...4,5 мм.	2,0..2,5 мм	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
751	Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ : 110оС; 75 оС; 80 оС; 90 оС.	90 оС	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
752	Сопоставьте характеристики недостаточности на соответствие 1. Недостаток тиамина (В1) приводит к : 2. Недостаток рибофлавина (В2) приводит к : а) потере аппетита, расстройству нервной системы б) снижение аппетита, остановка роста, заболевание глаз	1=а 2=б	ПК-П10	Прочитайте задание и установите соответствие
753	При недостатке в организме человека пиридоксина (витамин В6) возникает: заболевание кожи; сколиоз; невралгия; недостаток кальция.	Заболевание кожи	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

754	При недостатке в организме человека биофлавионоидов (витамин Р) возникает: – снижение аппетита, остановка роста, заболевание глаз; – заболевание желчного пузыря, остановка роста; + повышение проницаемости кровеносных сосудов; – заболевание глаз, сонливость, вялость.	повышение проницаемости кровеносных сосудов;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
755	При отсутствии ниацина (витамин РР) возникает : - снижение аппетита, остановка роста, заболевание глаз; - заболевание желчного пузыря, остановка роста; - заболевание глаз, сонливость, вялость; - ухудшение деятельности нервной системы, обмене веществ.	Ухудшение деятельности нервной системы, обмене веществ.	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
756	При недостатке в организме человека витамина А возникает - заболевание глаз, остановка роста; - сколиоз, дисбактериоз; - заболевание крови; - ухудшение обмена веществ.	Заболевание глаз, остановка роста;	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
757	Специфическими физиологическими функциями пищевых волокон являются: - стимуляция кишечника; - повышение доступности жиров и углеводов; - адсорбция токсичных продуктов; - повышение калорийности пищи.	стимуляция кишечника; адсорбция токсичных продуктов;	ПК-П10	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

758	Сопоставьте определение на соответствие характеристикам 1. Усвояемость в приложении к пищеварению – это: 2. Биоусвояемость в приложении к пищеварению – это: 2. Удобоваримость в приложении к пищеварению – это: а) доля пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая для обеспечения жизнедеятельности человека. б) степень, в которой пищевое вещество становится доступно предназначенной ткани после введения или воздействия в) степень напряжения пищеварительной системы (пищеварительного аппарата) при переваривании, всасывании, усвоении и метаболизме пищи или отдельных нутриентов	1=a 2=б 3=в	ПК-П10	Прочитайте задание и установите соответствие
759	Сопоставьте определения на классификационное соответствие 1. Специализированное питание - это: 2. Рациональное питания - это: 3. Альтернативное питание -это: а) рационы для контингентов с особыми метаболическими состояниями, условиями и факторами жизнедеятельности б) оптимально подобранный набор традиционных продуктов питания, нормируемый на популяционном уровне в) использование в питании нетрадиционных диет и продуктов	1=a 2=в 3=в	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

760	Пищевые добавки – это: природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов; природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов; добавки, привносимые в пищевые продукты и блюда для придания им лечебно-профилактических свойств; макро- и микроэлементы, вносимые в продукты для нивелирования их дефицита в питании;	природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов; природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;	ПК-П10	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
761	Пищевой статус – это: состояние организма человека, группы людей, популяции, оцениваемое в связи с особенностями питания; реальное потребление человеком пищевых продуктов и в их составе отдельных нутриентов за определённое время; понятие, характеризующее рационы питания по критерию содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ; набор и количество пищевых продуктов, удовлетворяющие потребность человека в нутриентах для поддержания оптимального физиологического статуса организма.	состояние организма человека, группы людей, популяции, оцениваемое в связи с особенностями питания	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

762	Болезни с алиментарными факторами риска развития патологии – это группа заболеваний, возникающих при нарушении питания; расстройства и болезни, риск развития которых связан с нарушением функциональной активности ферментов; болезни, для которых нарушения питания не являются этиологическим фактором, но обуславливают повышение риска их возникновения и распространения; болезни, риск развития которых связан с дисбалансом пищевого рациона по содержанию основных нутриентов.	болезни, для которых нарушения питания не являются этиологическим фактором, но обуславливают повышение риска их возникновения и распространения	ПК-П10	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
763	Технология производства консервов "Каша любительская"		ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ