



Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» в Ташкентской области Республики Узбекистан

Факультет высшего образования

Кафедра ВБиТ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность подготовки

«Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Квалификация выпускника

Магистр

Формы обучения

очная

Ташкентская область, Кибрайский район – 2025

ФОС составлен на основании учебных планов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности «Технология продуктов из сырья животного происхождения», утвержденного учёным советом вуза 31.01.2025 г. протокол № 7.

ФОС рассмотрен и принят на заседании кафедры «Водные биоресурсы и технологии»

Протокол заседания кафедры от « 21 » февраля 2025 г. № 7

Заведующий кафедрой _____ Л.Н. Эгамбердиева

Дополнительные материалы и оборудование, необходимые для выполнения заданий: бумага, ручка, калькулятор, периодическая система химических элементов (таблица Д.И. Менделеева).

Оглавление

УК-1	5
Дисциплина «Философия и методология научного исследования»	5
Преддипломная практика	8
УК-2	10
Дисциплина «Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли»	10
Производственно-технологическая практика	13
УК-3	14
Дисциплина «Социально-психологические проблемы развития личности»	14
УК-4	19
Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	19
Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы	23
Факультатив «Русский язык в профессиональной деятельности (в научно-исследовательской)»	24
УК-5	26
Дисциплина «Межкультурное взаимодействие в современном мире»	26
УК-6	28
Дисциплина «Социально-психологические проблемы развития личности»	28
ОПК-1	31
Дисциплина «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»	31
Преддипломная практика	34
ОПК-2	36
Дисциплина «Технологические потоки перерабатывающих производств»	36
Технологическая практика	40
Преддипломная практика	41
ОПК-3	41
Дисциплина «Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	42
Дисциплина «Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	44
ОПК-4	47
Дисциплина «Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	48
Дисциплина «Информационные технологии в науке и производстве»	52
Научно-исследовательская работа	56
ОПК-5	59
Дисциплина «Приоритетные направления прикладных научных исследований»	59
Дисциплина «Основы прикладных научных исследований»	61
Научно-исследовательская работа	64
ОПК-6	66

Дисциплина «Проектирование образовательных программ в сфере производства продуктов питания».....	66
Факультатив «Методика преподавания специальных дисциплин»	69
ПК-1.....	71
Дисциплина «Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции»	72
Дисциплина «Новые методы исследования свойств сырья, продуктов животного происхождения и водных биоресурсов».....	76
Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы.....	78
Научно-исследовательская работа.....	80
ПК-2.....	81
Дисциплина «Экономика пищеперерабатывающих предприятий в современных условиях»	81
Преддипломная практика	85
ПК-3.....	87
Дисциплина «Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	87
Дисциплина «Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	91
Дисциплина «Теоретические основы выделения, фракционирования и модификации основных компонентов сырья животного происхождения и водных биоресурсов»	94
Производственно-технологическая практика.....	96
Научно-исследовательская работа.....	97
ПК-4.....	99
Дисциплина «Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»	100
Производственно-технологическая практика.....	103
Преддипломная практика	104
ПК-5.....	107
Дисциплина «Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры».....	107
Технологическая практика	111

УК-1

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

Дисциплина «Философия и методология научного исследования»**Задания тестового типа**

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Что не относится к основным концепциям новаций и инноваций в философии науки:	а) концепция «ножа, вонзенного в спину»; б) концепция «движения с пересадками»; в) концепция «пришельцев». г) концепция «побочного результата».	а)
2.	Обоснованное научное утверждение обязательно должно:	а) объяснять новые явления с помощью известных законов; б) находиться в согласии с фактическим материалом; в) допускать принципиальную возможность опровержения; г) соответствовать научным гипотезам;	в)
3.	Способ преодоления проблемных ситуаций в науке, характеризующийся как представление объекта понятийным образом:	а) актуализация рефлексии; б) построение исследования как комплекса исследовательских методов; в) точность репрезентации; г) эксперимент.	в)
4.	Метод решения задач, при котором генерируется максимальное количество идей решений задачи, в том числе самые фантастические и глупые. Затем из полученных вариантов выбираются лучшие решения, которые могут быть использованы на практике. Включает этап экспертной оценки.	а) синектика б) мозговой штурм в) метод проб и ошибок г) метод реконструкции	б)
5.	Относительно истинное знание в некоторый период развития науки в совокупности понятий, законов, теорий и методов, принимаемых наукой в этот период:	а) научная парадигма б) научная теория в) научная рациональность г) алгоритм решения изобретательских задач	в)
6.	Что означает организованный скептицизм как императив научного этоса?	а) внеличностный характер научного знания; б) сообщение об открытиях другим ученым; в) исключение некритического принятия результатов исследования; г) выстраивание научной деятельности так, как будто кроме постижения истины нет никаких интересов.	в)

7.	Современный способ видения объекта и стиль мышления, сменивший механистические представления и принципы интерпретации.	а) редукционизм б) системность в) публицистический г) научно-популярный	б)
8.	Процесс построения нескольких сценариев достижения цели с пониманием, что будет реализован только один из них – это:	а) алгоритм б) тактика в) стратегия г) задача	в)
9.	Образ будущего результата, к которому должно привести исследование:	а) гипотеза б) проблема в) цель г) задача	в)
10.	Ход научного мышления можно описать на основе триады:	а) «вопрос-проблема-доказательство» б) «проблема-гипотеза-теория» в) «вопрос-доказательство-теория» г) «теория-доказательство-проблема»	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	<i>Назовите методологический прием (принцип интерпретации), о котором идет речь:</i> Согласно методологическому редукционизму, наилучшей научной стратегией является попытка свести объяснения к наименьшим возможным сущностям. При отсутствии редукционизма его место занимает принцип, который можно назвать иерархическим плюрализмом. Суть его состоит в том, что объяснение строится на некотором множестве оснований, находящихся между собой в отношениях иерархической соподчиненности.	Системный принцип
2.	Противоречие, возникающее в процессе практической или духовной деятельности между определенной социальной потребностью и имеющимися средствами ее адекватного удовлетворения:	Проблемная ситуация
3.	Понятие «стиль научного мышления» было введено в 50-е гг. XX в.:	М. Борном и в. Паули
4.	Как называется метод анализа в стратегическом планировании, заключающийся в разделении факторов и явлений на четыре категории: сильные стороны, слабые стороны, возможности и угрозы?	SWOT – анализ
5.	О каком подходе в методологии исследования идет речь: «Направление методологии исследования, в основе которого лежит рассмотрение объекта как целостного множества элементов в совокупности отношений и связей между ними.	Системный подход
6.	Целенаправленное познание, результаты которого выступают в виде системы понятий и теорий, осознанно поставленной цели, четко сформулированных задач; и направленное на поиск нового, на выдвижение оригинальных идей, на новое освещение рассматриваемых вопросов.	Научное исследование

7.	Продолжите фразу: «Указать на значимость проблемы и необходимость ее решения – значит, обосновать...»	Актуальность исследования
8.	Как называют модель исследуемого объекта, представляющую синхронный срез исследуемого объекта, его конкретного состояния:	Статистическая модель
9.	О какой модели функционирования и развития науки идет речь в данном отрывке: «Требование научной объективности делает неизбежным тот факт, что каждое научное высказывание должно всегда оставаться временным. Оно действительно может быть подкреплено, но каждое подкрепление является относительным, связанным с другими высказываниями, которые сами являются временными. Лишь в нашем субъективном убеждении, в нашей субъективной вере мы можем иметь абсолютную достоверность»?	Экстернализм
10.	О каком методе идет речь? Наука начинает исследование конкретного с расчленения его на отдельные части, свойства, стороны. Она создает абстракции, отражающие эти существенные моменты конкретного, анализирует отношения между этими абстракциями. Конкретное в теоретическом мышлении предстает как процесс синтеза, как результат.	Метод восхождения от абстрактного к конкретному

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Сформулируйте, чем стратегия научного исследования отличается от тактики?	стратегия – это многовариантный сценарий достижения цели, а тактика – это сценарий действий, в котором точно известно, каким будет результат при его реализации.
2.	Перечислите основные общенаучные подходы в стратегии научного исследования	субстратный, структурный, системный, функциональный, модельный
3.	Перечислите основные принципы (основания) классификации типов научных революций.	появление новых теорий; разработка новых методов; открытие новых объектов исследования; формирование новых методологических программ.
4.	Перечислите основные задачи системного подхода	разработка средств представления исследуемых и конструируемых объектов как систем; анализ трудно наблюдаемых и трудно понимаемых свойств и отношений в объектах с помощью представления этих объектов в качестве целенаправленных систем и изучения свойств этих систем и взаимоотношений между целями и средствами их реализации.
5.	Дайте определение проблемной ситуации.	Противоречие, возникающее в процессе практической или духовной деятельности между определенной социальной потребностью и наличными средствами ее адекватного удовлетворения

6.	Укажите основные принципы системного анализа.	принцип системности; принцип иерархии; принцип функциональности; принцип оптимальности; принцип интеграции; принцип формализации; принцип моделирования; принцип развития;
7.	Перечислите основные принципы (основания) классификации систем.	Происхождение, состав, степень взаимодействия со средой, сложность, изменчивость
8.	Дайте определение понятию «научная рациональность».	логически обоснованное, теоретически-осознанное систематизированное рационально-универсальное знание о мире; научная рациональность предполагает разумность, целесообразность, системность, согласованность, упорядоченность, логичность умозаключений.
9.	Перечислите ключевые понятия философии Т. Куна.	Научная революция научная парадигма, научное сообщество, экстраординарная наука, научная аномалия
10.	Перечислите ключевые понятия в философии и методологии И. Лакатоса.	Научно-исследовательская программа, позитивная эвристика, негативная эвристика

Преддипломная практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Что не относится к основным концепциям новаций и инноваций в философии науки:	а) концепция «ножа, вонзенного в спину»; б) концепция «движения с пересадками»; в) концепция «пришельцев». г) концепция «побочного результата».	а)
2.	Обоснованное научное утверждение обязательно должно:	а) объяснять новые явления с помощью известных законов; б) находиться в согласии с фактическим материалом; в) допускать принципиальную возможность опровержения; г) соответствовать научным гипотезам;	в)
3.	Способ преодоления проблемных ситуаций в науке, характеризующийся как представление объекта понятийным образом:	а) актуализация рефлексии; б) построение исследования как комплекса исследовательских методов; в) точность репрезентации; г) эксперимент.	в)
4.	Метод решения задач, при котором генерируется максимальное количество	а) синектика б) мозговой штурм	б)

	идей решений задачи, в том числе самые фантастические и глупые. Затем из полученных вариантов выбираются лучшие решения, которые могут быть использованы на практике. Включает этап экспертной оценки.	в) метод проб и ошибок г) метод реконструкции	
5.	Относительно истинное знание в некоторый период развития науки в совокупности понятий, законов, теорий и методов, принимаемых наукой в этот период:	а) научная парадигма б) научная теория в) научная рациональность г) алгоритм решения изобретательских задач	в)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	<i>Назовите методологический прием (принцип интерпретации), о котором идет речь:</i> Согласно методологическому редукционизму, наилучшей научной стратегией является попытка свести объяснения к наименьшим возможным сущностям. При отсутствии редукционизма его место занимает принцип, который можно назвать иерархическим плюрализмом. Суть его состоит в том, что объяснение строится на некотором множестве оснований, находящихся между собой в отношениях иерархической соподчиненности.	Системный принцип
2.	Чем стратегия научного исследования отличается от тактики?	Стратегия – это многовариантный сценарий достижения цели, а тактика – это сценарий действий, в котором точно известно, каким будет результат при его реализации.
3.	Как вы думаете, по каким признакам можно определить, что гипотеза достойная исследования?	Адекватность проблемы, правдоподобность, проверяемость
4.	Перечислите основные виды моделирования.	Дескриптивное, нормативное, ситуационное

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Дайте определение динамической модели объекта.	Динамическая модель исследуемого объекта о т о
2.	Объясните значимость актуальности научного исследования.	Обоснование и объяснение необходимости изучения данной темы и проведения исследования в процессе познания; степень его важности на данный момент и в данной ситуации для решения определенной проблемы, задачи или вопроса

3.	Дайте определение понятию «научная инновация».	нововведение в различной области знания, техники, технологии, организации труда или управления, основанное на использовании достижений науки и передового опыта, обеспечивающее качественное повышение эффективности производственной системы или качества продукции.
4.	Назовите критерии классификации научных теорий	Научные теории различаются по предмету исследования, глубине раскрытия сущности изучаемых процессов, по функциям, по точности предсказаний
5.	Дайте определение метода моделирования	метод научного исследования, при котором интересующий объект замещается другим объектом, находящимся в отношении подобия к исходному объекту.
6.	К числу наиболее важных задач системного подхода относятся...	Разработка средств представления исследуемых и конструируемых объектов как систем.

УК-2

Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Дисциплина «Разработка и реализация проектов в пищевой отрасли»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1	Проект от англ. Project – то, что ...	1. анализируется и совершенствуется 2. задумывается и планируется 3. сдается и проверяется 1 раз в квартал	2
2	Проекты имеют ...	1. системный характер 2. разовый характер; 3. совмещение системного и разового характера, в зависимости от условий.	3
3	Системный подход определяет проект как ...	1. систему временных действий, направленных на достижение неповторимого, но в то же время определенного результата; 2. систему, реализованную на разных этапах; 3. комплекс, распределенный между разными этапами.	1
4	Какие характеристики НЕ относятся к проекту?	1. результативность 2. уникальность 3. конкурентоспособность	3
5	Сверхзадача проект-менеджера — это	1. найти пути оптимальной реализации проекта; 2. найти пути быстрой реализации проекта; 3. найти оптимальное соотношение этих трех ограничений проекта, с которыми неразрывно связаны интересы участников проекта	3

6	Прогнозирование — это ...	1. предвидение и анализ денежных трат; 2. предвидение будущих рисков; 3. форма предвидения, предположительная оценка будущего состояния объекта, условий его возникновения	3
7	Планирование проект — это ...	1. научное и практическое обоснование основных характеристик; 2. разработка стадий реализации; 3. разработка финансовой стратегии	1
8	Выберите верное утверждение	1. все проекты ограничены четкими временными рамками. 2. существуют временные проекты и процессуальные 3. все проекты имеют систематических характер	1
9	Что НЕ относится к проекту?	1. Разработка нового продукта 2. Производство нового продукта 3. Участие и результат конкурса	2
10	При планировании проекта ...	1. детально прописанные цели, способы деятельности и результаты 2. совокупность концептуальных целевых установок 3. детально прописываются должностные инструкции	1

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Кто в рамках проекта: организывает начало работ; организывает, координирует и контролирует ход работ; распределяет работы между членами команды; осуществлять внешнюю коммуникацию с участниками; управляет изменениями; осуществляет коммуникацию с членами команды; разрешать конфликтные ситуации	руководитель проект
2.	... - это процесс разработки методов реагирования на риск для увеличения благоприятных и уменьшения неблагоприятных последствий риска	Планирование
3.	... - потенциальная, численно измеримая возможность неблагоприятных ситуаций при реализации проекта и связанных с ними неблагоприятных последствий	Риск
4.	Слово «риск» в переводе с испанского обозначает ...	подводная скала
5.	... - это субъект, которому заказчик или инвестор делегирует полномочия по руководству работами в рамках проекта: планированию, контролю и координации работ всех участников проекта.	Руководитель
6.	... - это совокупность отдельных лиц, групп и/или организаций, привлеченных к выполнению работ по проекту и подчиненных руководителю проекта;	Команда
7.	Диаграмма - это тип столбчатых диаграмм (гистограмм), который используется для иллюстрации плана, графика работ по какому-либо проекту	Ганта

8.	... определяет ресурсные ограничения проекта и представляет собой реестр планируемых расходов и доходов с распределением по статьям на соответствующий период времени.	Бюджет
9.	Наглядное представление о продолжительности (графике) работ по проекту дает диаграмма ...	Ганта
10.	Все проекты ограничены по ...	времени

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Основные характеристики определения проекта	разовость — все проекты представляют собой разовое явление. Они приходят и уходят, появляются и исчезают, оставляя после себя конкретные результаты, существенно отличаясь от наших повседневных обязанностей и деятельности; — уникальность — нет двух одинаковых проектов. Каждый из них, независимо от его результатов, в своей основе имеет что-то неповторимое, характерное только для него; — инновационность — в процессе реализации проекта всегда создается нечто новое. Изменения могут быть большими или маленькими; — результативность — все проекты имеют вполне определенные результаты. Это может быть разработка нового продукта, напечатанная статья, модифицированная структура компании, победа на конкурсах. Все проекты нацелены на получение определенных результатов, иными словами, они направлены на достижение целей; — временная локализация — все проекты ограничены четкими временными рамками.
2.	Определение проектной деятельности или проектирования	Термин «проектирование» происходит от латинского <i>projectus</i> — проекция, брошенный вперед. Проекция — это перенос социальной субъективности настоящего в будущее.
3.	Основные элементы проектной деятельности	Основными элементами проектной деятельности являются субъект и объект проектирования, его цель, технология (как совокупность операций), средства, методы и условия проектирования.
4.	Субъекты проектирования	Отдельные личности, так и организации, коллективы, социальные институты, участвующие в проектной деятельности.
5.	Объекты проектирования	предприятия индустрии питания или создание нового продукта, в результате реализации проекта появляется новый объект, предмет; новые свойства, назначения и функции продукта; рекламные кампании; процессы (проектирования новых каналов коммуникации, стандартных алгоритмизированных элементов деятельности и т. д.); услуги; организации и структурные подразделения производства, управления; мероприятия (акции, массовым мероприятиям (праздничным, общественным и т. д.).
6.	Средства проектной деятельности	совокупность приемов и операций для достижения цели

7.	Методы проектной деятельности	пути и способы достижения целей и решения задач
8.	Классификация проектов по масштабу	микропроект, малый, средний, мегапроект
9.	Классификация проектов по сложности	простой, организационно сложный, технически сложный, ресурсно сложный, комплексно сложный
10.	Классификация проектов по срокам реализации	краткосрочный, средний и долгосрочный

Производственно-технологическая практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Недостаток коммуникации с использованием информационных технологий	1. скорость распространения информации; 2. необходимость обучения навыкам коммуникации и материального обеспечения участников проекта; 3. удобство использования и разнообразие дополнительных возможностей программах продуктов	2
2.	... - это процесс определения подходов и планирования операций по возможным неблагоприятным ситуациям и последствиям их в рамках проекта	1. Планирование управления рисками; 2. Планирование стратегии проекта; 3. Предпроектный анализ	1
3.	Маркетинговые, организационно-управленческие, финансовые, коммерческие: эти виды рисков относятся к ...	1. внешним; 2. правовым; 3. внутренним	3
4.	Срыв графика работ, снижение проектной мощности, производственный брак, перебои с топливом и оборудованием, выпуск продукции низкого качества: эти виды рисков относятся к ...	1. Коммерческим; 2. Техничко-технологическим; 3. Финансовым	2
5.	... - процесс оценки вероятности наступлений рисков и их потенциального влияния на проект	1. Качественный анализ рисков; 2. Количественный анализ рисков; 3. Предпроектный анализ рисков	1
6.	Оценка величины рисков проекта проводится по ...	1. степени вероятности наступления рисковогого события; 2. степени значимости последствий наступления рисковогого события; 3. двум этим параметрам	3
7.	Определение величины статуса риска проекта проводится ...	1. расчетом вероятности наступления рисковогого события;	3

		2. расчетом значимости последствий наступления рисковог о события; 3. произведением вероятности и значимости риска	
8.	... - изменение величины рисков в ходе реализации проекта	1. Мониторинг; 2. Миграция; 3. Сублимация	2
9.	Порядок действий при количественном определении значения риска и формирование вариантов решения	1. Сбор и систематизация данных, анализ, расчет, обработка и интерпретация данных, анализ данных и решений, визуализация решений; 2. Расчет, обработка данных, формирование правильного решения; 3. Сбор данных, расчет, решений, обработка данных, формирование решения; устранение риска	1

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Инструменты выявления рисков проекта	Анализ внешних и внутренних ситуаций на рынке, сильных и слабых сторон организации
2.	Критерии оценки значений рисков проекта	Вероятность наступления; значимость последствий
3.	Мониторинг и управление рисками	это процесс идентификации, анализа и планирования вновь возникших рисков, отслеживания идентифицированных рисков и тех, которые внесены в список для постоянного наблюдения, а также проверки и исполнения операций реагирования на риски и оценки их эффективности
4.	Коммуникационные сети: формальные каналы общения в группах.	линейные и многоуровневые. Первый вид включает равноправных участников, во втором присутствует иерархия, которая может искажать сведения, получаемые конечными участниками.
5.	Стейкхолдеры проекта.	Заинтересованные стороны: люди, группы или организации, которые могут оказывать влияние на результаты проекта

УК-3

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

Дисциплина «Социально-психологические проблемы развития личности»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
---	----------------------	------------------	------------------

1.	Наиболее эффективным, хотя и трудно реализуемым стилем поведения руководителя, в конфликтной ситуации является ...	а) доминирование б) сотрудничество в) избегание г) уступчивость	б)
2.	... стиль управления целесообразен и оправдан лишь в критических ситуациях (аварии, боевые военные действия и т.п.)	а) Компромиссный б) Демократический в) Авторитарный г) Либеральный	в)
3.	... лидер опирающийся на законы, правила, нормы, в рамках которых властвование связано со знанием и четким соблюдением норм политической деятельности, их активного использования для достижения поставленных целей.	а) Бюрократический б) Харизматичный в) Демократический г) Либеральный	а)
4.	Под навыками групповой работы понимают: навыки эффективного общения, решение проблем и принятие решений, достижение согласия (консенсуса); навыки обратной связи, или навыки ... критики.	а) Конструктивной б) Эффективной в) Контрманипулятивной г) Целенаправленной	а)
5.	Жизненный цикл организации — это:	а) совокупная длительность процессов создания и использования продукта определенного вида от исследования возможности его производства до прекращения использования б) продолжительность времени от момента зарождения инвестиционной идеи до момента ее полной реализации или ликвидации объекта в) совокупность стадий, через которые проходит организация за период своего функционирования: рождение, развитие, зрелость, старение, возрождение г) у организации нет жизненного цикла	в)
6.	Результативность мотивации определяется:	а) взаимодействием б) экономичностью в) эффективностью г) корпоративностью	в)
7.	Стимулирующее воздействие характеризуется:	а) универсальностью постановки и применения б) четкой направленностью на мотивы конкретного работника в) ответственностью субъекта за выбор и применение г) обязательностью соблюдения нормативных положений	б)

8.	Выберите наиболее точное определение понятия «Конфликт»	а) активные взаимно направленные действия каждой из сторон для реализации своих целей б) активизация действий одной из сторон, ущемляющих интересы другой стороны в) противоречие позиций двух и более сторон г) разногласия по поводу характера и методов достижения целей	а)
9.	Предмет конфликта:	а) противоречивые позиции сторон по какому-либо вопросу, несовпадение интересов б) препятствие в достижении целей в) то, на что претендует каждая из конфликтующих сторон г) объективно существующая или воображаемая проблема, являющаяся причиной раздора между сторонами	г)
10.	Результативность карьеры сотрудника определяется	а) продвижением б) достижениями в) удовлетворением г) отношением	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
31.	Дайте определение понятию «жизненный цикл организации».	Совокупность стадий развития, которые проходит организация за период своего существования (рождение, развитие, зрелость, старение).
32.	Дайте определение понятию «команда»	Это группа лиц, объединённая общими мотивами, интересами, идеалами, действующая сообща.
33.	Ситуация, в которой каждая из сторон занимает позицию, несовместимую и противоположную по отношению к интересам другой стороны, называется	Конфликт
34.	Дайте определение понятию «компромисс»	Это решение конфликта по взаимному добровольному соглашению с обоюдным отказом от части предъявленных требований.
35.	Лицо в какой-либо группе, организации, команде, подразделении, пользующееся большим, признанным авторитетом, обладающее влиянием, которое проявляется как управляющие действия, - это	Лидер
36.	Наделенность авторитетом, основанная на исключительных качествах личности: интеллектуальных, духовных или каких-либо иных, называется	Харизма

37.	Процесс системного, планомерно организованного с помощью взаимосвязанных организационных, экономических и социальных механизмов управления, воздействия на персонал организации с целью как обеспечения эффективного функционирования операционного процесса, так и удовлетворения потребностей персонала в их профессиональном и личностном развитии - это	Управление персоналом
38.	Систематическое изучение и применение на практике знаний о том, как люди (индивиды и группы) взаимодействуют внутри организации – это	Организационное поведение
39.	Широкий диапазон действий для создания и повышения эффективности работы команды (тимбилдинг) - это	Командообразование
40.	План управления компанией, в котором прописаны деловые принципы, миссия и цели предприятия, а также средства и методы достижения поставленных задач - это	Корпоративная стратегия
41.	Дайте определение понятию «кадровая политика».	Совокупность целей и принципов, которые определяют направление и содержание работы с персоналом.
42.	Общественное влияние, которое объединяет других и мотивирует прикладывать максимальные усилия для достижения цели / процесс социального влияния, благодаря которому лидер получает поддержку со стороны других членов сообщества для достижения цели - это	Лидерство
43.	Документ, схематически отражающий состав и иерархию подразделений предприятия	Организационная структура
44.	Дайте определение понятию «руководство организацией».	Процесс управления и контроля деятельности организации или группы лиц
45.	Продвижение работника по служебной лестнице, занятие особого статуса в профессиональной структуре – это	Карьера
46.	Конфликты, в которых участвуют малые социальные группы – это _____ конфликты	Межгрупповые
47.	Явления, события, факты, ситуации, которые предшествуют конфликту и вызывают его – это _____ конфликта	Причины
48.	Конфликт, в котором участвуют как минимум два человека (индивида) - это _____ конфликт	Межличностный
49.	Решение конфликта по взаимному добровольному соглашению с обоюдным отказом от части предъявленных требований – это	Компромисс

50.	Управленческая деятельность, задачей которой является количественная и качественная оценка и учет результатов работы организации - это	Контроль
51.	Передача заданий и полномочий лицу, что берет на себя ответственность за их выполнение – это	Делегирование
52.	Систематическое внедрение и использование достижений науки и передового опыта в практике управления это организация труда	Научная
53.	Процесс побуждения работников к трудовой деятельности для достижения целей организации называется	Мотивация
54.	К экономическим методам управления сотрудниками относится _____ стимулирование	Материальное
55.	Процесс, посредством которого информация передается от источника к получателю с целью изменения поведения получателя - это	Коммуникация
56.	Обмен информацией, на основе которого руководитель получает информацию, необходимую для принятия эффективных решений и доводит принятые решения до работников организации - это	Коммуникация
57.	Все сотрудники организации, их потенциал, их физические и умственные способности, которые могут быть применены для того, чтобы увеличить производительность, эффективность труда – это _____ ресурсы	Человеческие
58.	Управленческая функция по систематическому наблюдению за всеми сторонами деятельности объекта управления с целью выявления отклонений, возникших в ходе процесса производства и управления – это	Контроль
59.	Физическое лицо, которое осуществляет руководство организацией, в том числе выполняет функции ее единоличного исполнительного органа – это	Руководитель
60.	Совокупность звеньев управления, находящихся во взаимосвязи и соподчиненности и обеспечивающих функционирование и развитие организации как единого целого называется _____ структура	Организационная

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Дайте определение понятию «жизненный цикл организации».	Совокупность стадий развития, которые проходит организация за период своего существования (рождение, развитие, зрелость, старение).

2.	Дайте определение понятию «команда»	Это группа лиц, объединённая общими мотивами, интересами, идеалами, действующая сообща.
3.	Дайте определение понятию «конфликт»	Ситуация, в которой каждая из сторон занимает позицию, несовместимую и противоположную по отношению к интересам другой стороны
4.	Дайте определение понятию «компромисс»	Это решение конфликта по взаимному добровольному соглашению с обоюдным отказом от части предъявленных требований.
5.	Дайте определение понятию «Лидер»	Лицо в какой-либо группе, организации, команде, подразделении, пользующееся большим, признанным авторитетом, обладающее влиянием, которое проявляется как управляющие действия.
6.	Дайте определение понятию «Харизма»	Наделенность авторитетом, основанном на исключительных качествах личности: интеллектуальных, духовных или каких-либо иных
7.	Дайте определение понятию «Организационное поведение»	Это истематическое изучение и применение на практике знаний о том, как люди (индивиды и группы) взаимодействуют внутри организации
8.	Дайте определение понятию «Командообразование»	Широкий диапазон действий для создания и повышения эффективности работы команды (тимбилдинг)
9.	Дайте определение понятию «Корпоративная стратегия»	План управления компанией, в котором прописаны деловые принципы, миссия и цели предприятия, а также средства и методы достижения поставленных задач
10.	Дайте определение понятию «кадровая политика».	Совокупность целей и принципов, которые определяют направление и содержание работы с персоналом.

УК-4

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

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
Тесты с выбором одного правильного ответа			
1	Many teachers ... their students should learn a foreign language.	a) say to b) say c) tell d) speak to	b)
2	Learning the second language is not the same ... learning your mother tongue.	a) than b) like c) as d) that	c)
3	Most people aren't used ... grammar in their own language.	a) to the study b) to study c) study	d)

		d) to studying	
4	Some adult students of English wish they ... their language studies earlier.	a) had started b) would start c) would have started d) start	a)
5	There aren't ... easy ways of learning a foreign language.	a) no b) any c) some d) many	b)
6	It's no use ... to learn a language just by studying a dictionary.	a) to try b) while trying c) in trying d) trying	d)
7	Scientists think we all ... a foreign language to improve our memory.	a) learn b) should learn c) learnt d) have to learn	b)
8	One of the traditional research methods in natural sciences is	a) calculation b) correction c) observation d) differentiation	c)
9	To develop recommendations for the healthy diet it is necessary to determine the ... value of food.	a) consumption b) economic c) ecological d) nutritional	d)
10	The well-known source of ... in the healthy diet is fish.	a) enzymes b) protein c) carbohydrates d) tissue	b)
Тесты с выбором нескольких правильных ответов			
11	Chinese is perhaps the world's ... language to learn.	a) hardest b) harder c) more hard d) most hard	a); d)
12	English is rather difficult because of many exceptions ... you have to learn.	a) who b) which c) that d) what	b); c)
13	Most people try to improve their English by ... the native speakers on the radio or TV.	a) listening to b) listening c) hearing d) speaking to	a); d)
14	When ... visit the Student's Club House?	a) do you b) will you c) are you going to d) shall you	b); c)
15	The development of ... technologies provided scientists with new means of communication.	a) nuclear b) information c) educational d) computer	b); d)
16	... diet helps men to keep fit.	a) Low-fat	a); b)

		b) Seafood c) Protein d) Meat	
Задания на определение правильной последовательности			
17	Укажите правильную последовательность элементов сказуемого в предложении How long ... at the university?	a) you b) studying c) have d) been	Ключи: с, а, d, b
18	Укажите правильную последовательность элементов сказуемого в предложении The text by this student.	a) just b) translated c) been d) has	Ключи: d, а, с, b
19	Укажите правильную последовательность атрибутивных элементов в предложении They advised us to publish ... article in English.	a) learned b) recently c) written d) our	Ключи: d, b, с, а
20	Укажите правильную последовательность элементов для формирования завершённого предложения.	a) conduct b) in the laboratory c) the experiment d) every day e) we	Ключи: е, а, с, b, d
21	Укажите правильную последовательность элементов для формирования завершённого предложения.	a) is delivering b) final c) he d) the e) lecture	Ключи: с, а, d, b, е
22	Расположите слова, обозначающие структурную организацию учебного заведения, в последовательности «целое-часть»	a) faculty b) department c) university d) laboratory	Ключи: с, а, b, d
23	Расположите слова, обозначающие элементы структуры научной статьи, в правильной последовательности	a) discussion b) introduction c) conclusion d) abstract e) references	Ключи: d, b, а, с, е
Задания на определение соответствия			
24	Определите, какая грамматическая форма английского глагола соответствует русскому слову «переезд» в следующем предложении: До переезда в Оксфорд она преподавала в Открытом университете Лондона	a) moves b) moved c) moving d) movement	c)
25	Определите, какая грамматическая форма английского глагола соответствует русскому сказуемому «хотел бы остаться» в следующем предложении:	a) is willing to stay b) wishes to stay c) wants to stay d) would like to stay	d)

	Профессор Браун хотел бы остаться в этом университете еще на один год.		
26	Определите, какая грамматическая форма английского глагола соответствует русскому сказуемому «изучает» в следующем предложении: Он сказал, что изучает биологию.	a) studied b) studies c) is studying d) has studied	a)
27	Определите, какое английское прилагательное соответствует русскому слову «продукты питания» в следующем предложении: Здоровье человека зависит от правильного хранения продуктов питания	a) meals b) food c) dishes e) menu	b)
28	Определите, какое английское слово соответствует месту подлежащего в предложении ... is traditionally divided into fundamentals and humanities.	a) sciences b) scientific c) science d) since	c)
29	Установите русско-английские соответствия		Ключи: 1 – B; 2 – D; 3 – A; 4 - C
	1. ученая степень	A. scientific supervisor	
	2. магистерская диссертация	B. academic degree	
	3. научный руководитель	C. workshop	
	4. практические занятия	D. Master’s thesis	
30	Установите англо-русские соответствия		Ключи: 1 – Г; 2 – Б; 3 – А; 4 - В
	1. the scientific method	А. здравоохранение	
	2. life sciences	Б. науки о жизни	
	3. health care	В. научный журнал	
	4. a scientific journal	Г. научный метод	

№	Формулировка задания	Правильный ответ
31	The postgraduate education is useful as it may lead to better prospects of employment. The postgraduate education is described as	useful
32	Postgraduate research students undertake certain amount of teaching undergraduate programmes in order to broaden their academic experience. Postgraduate students teach	undergraduate programmes
33	A supervisor starts working with a post-graduate student as soon as the dissertation topic is chosen. Who starts working with a post-graduate student as soon as the dissertation topic is chosen?	Supervisor A supervisor
34	Application forms could be obtained by writing to the Admission manager Office. Alternatively, the application form is available on the website of the university. Where else can one obtain an application form?	on the website (of the university)
35	On the territory of Oxford there is usually a chapel, a dining hall, a library. What can one find on the territory of Oxford besides a chapel and a dining hall?	a library

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	What is the main reason for considering postgraduate study?	The main reason for considering postgraduate study is promotion.
2.	What academic degree can students earn if they have a Bachelor's degree?	Students can earn a Master's degree.
3.	Who helps a student to write a Master's dissertation?	A supervisor helps a student to write a Master's dissertation.
4.	What issues should a student consider in the Master's dissertation?	A student should consider urgent issues in his field of study.
5.	When is a Master's degree awarded?	A Master's degree is awarded after defending the dissertation.
6.	Where can students find special literature using information technologies?	Students can find special literature on the Internet.
7.	What possibilities does the Internet provide students with?	Students can take part in video-conferences.
8.	How do students use computer in their research?	Students make calculations and write up their dissertation.
9.	What is catering?	Catering is the provision of food and drink.
10.	How many types of catering are known?	There are two types of catering: commercial and non-commercial.

Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Проектная деятельность – это...	а. сознательная активность человека с четким определением цели, мотивов, достижения результативности; б. план с четким определением цели, мотивов, достижения результатов; с. предварительная разработка основных деталей предстоящей деятельности учащихся и педагогов.	б)
2.	План – это.....	а. схематически записанная совокупность коротко сформулированных мыслей; б. последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных;	а)

		с. предварительный текст какого-нибудь документа, материал.	
3.	На каком этапе ставится цель, определяется актуальность и значимость проекта	а. подготовительный этап; б. основной этап; с. заключительный этап.	а)
4.	Последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных	а. проект; б. план; с. программа	с)
5.	Для получения адекватных результатов экспериментальных исследований необходимо обеспечить повторность эксперимента в.....	а) трех повторностях б) в пяти повторностях с) в двух повторностях д) нет необходимости в повторности	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Одна из форм общественного сознания, представляющая систему взглядов на теоретические, методологические, технико-технологические, информационные и иные средства и способы получения и внедрения в практику новых знаний, — это	наука
2.	Основой эксперимента является научно поставленный, в процессе какого изучения явлений происходит по помощи целесообразно выбранных или искусственно созданных условий	Опыт
3.	— это процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью	Планирование эксперимента
4.	- это система взглядов, средств и способов, используемых при изучении объектов, процессов и явлений окружающей действительности с целью их совершенствования и достижения искомых результатов	Методология научных исследований
5.	Ретроспектива патентного поиска составляет не менеелет	10

Факультатив «Русский язык в профессиональной деятельности (в научно-исследовательской)»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
---	----------------------	------------------	------------------

1.	Какова главная задача функциональной стилистики?	А) Анализ художественных произведений Б) Изучение речевых стилей в зависимости от цели и сферы общения С) Перевод научных текстов Г) Изучение фонетики	Б)
2.	Что отличает язык для специальных целей (ЯСП) от общего языка?	А) Эмоциональность Б) Художественная выразительность С) Терминологичность и однозначность Г) Разговорность	С)
3.	В какой сфере преимущественно используется научный стиль?	А) Литература Б) Повседневное общение С) Исследовательская и профессиональная деятельность Г) СМИ	С)
4.	Каковы функции подстилей научного стиля?	А) Создание эстетического эффекта Б) Развлечение аудитории С) Передача знаний и аргументация научных положений Г) Провокация	С)
5.	Какой жанр относится к научно-популярному стилю?	А) Научная статья Б) Учебник С) Популярная брошюра Г) Пьеса	С)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Объясните, в чём заключается суть функциональной стилистики.	Функциональная стилистика изучает особенности языковых стилей в зависимости от их социальной и коммуникативной функции.
2.	Приведите примеры языков для специальных целей и объясните их особенности.	Это профессиональные разновидности языка, обеспечивающие точность и однозначность в профессиональной коммуникации.
3.	Охарактеризуйте научный стиль речи и его отличие от других функциональных стилей.	Характеризуется точностью, логичностью, объективностью; используется в научной и исследовательской деятельности.
4.	Назовите подстили научного стиля и опишите их функции.	Собственно научный, научно-популярный, научно-учебный и научно-информативный подстили выполняют разные функции.
5.	Приведите примеры жанров научного стиля и раскройте их специфику.	Статья, доклад, реферат, монография, аннотация — каждый жанр имеет свою структуру и цель.
6.	Дайте определение термину 'продукты животного происхождения'.	Это продукты, полученные от животных: мясо, молоко, яйца, рыба и т.д.
7.	Объясните значение одного из терминов, используемых в пищевой промышленности (например, 'гомогенизация').	Гомогенизация — это технологический процесс выравнивания структуры

		молока путём измельчения жировых шариков.
8.	Приведите примеры терминов, используемых в текстах по переработке молока и мяса.	Примеры: пастеризация, стерилизация, копчение, соление, обвалка, охлаждение.
9.	Опишите особенности лексики, используемой в научных текстах о продуктах питания животного происхождения.	Преобладают термины, нейтральная лексика, отсутствие экспрессии, объективность.
10.	Назовите и поясните языковые средства, обеспечивающие точность в таких текстах.	Научные термины, логические связки, устойчивые профессиональные выражения и клише.

УК-5

Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Дисциплина «Межкультурное взаимодействие в современном мире»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Способность легко уживаться с другими этносами в условиях социальных систем обеспечивает такая особенность российской ментальности как...	а) индивидуализм, б) коллективизм, в) ориентация на личный успех г) надежда на русский «авось»	б)
2.	В современном мире наблюдается процесс, противоположный по смыслу глобализации культуры.	а) ассимиляции б) интеграции в) локализации г) разделения сфер влияния	в)
3.	Формирование глобальной культуры произошло в ...	а) Римскую эпоху б) эпоху средневековья в) эпоху эллинизма г) в конце XX века	г)
4.	Соотнесение человек себя с определенной культурой, ощущение себя её неотъемлемой частью – это ...	а) культурное устройство б) культурная самоидентификация в) воспитание г) психологическая адаптация	б)
5.	Фундаментом культурной компетентности личности НЕ является...	а) владение языками, кодами культуры б) освоение национального культурного наследия в) знание семиотики культур г) владение современными компьютерными технологиями	г)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Впервые внедряющиеся в культуру идеи, ценности, нормы, оригинальные продукты творческой деятельности, создающие предпосылки для прогрессивных социокультурных изменений. Явления и формы	Инновации

	культуры, отсутствующие на предыдущей стадии ее развития, но появившиеся впоследствии и нашедшие свое место в общей культурной практике	
2.	Дайте определение процессу глобализации	Современный процесс всемирной экономической, политической, культурной и религиозной интеграции и унификации
3.	Одна из форм общественного сознания, специфический род практически-духовного освоения мира; форма творчества, способ духовной самореализации человека посредством чувственно-выразительных средств	Искусство
4.	На основе общей истории и религии формируется национальная культура, на основе языка, обычаев, территории, кровного родства, мифологических и религиозных представлений формируется ... культура	Этническая
5.	Приведите определение понятия толерантность	Терпимость, умение принимать иное мировоззрение, образ жизни, поведение и обычаи
6.	Важнейшей чертой западного типа культуры является понимание человека как центра мироздания	Антропоцентризм
7.	Традиционной религией калмыков является	Буддизм
8.	Собирательный термин, обозначающий единство европейской и дочерних по отношению к ней американской и австралийской культур. Наиболее характерными чертами этой культуры или цивилизации считают рационализм мышления, политический плюрализм, индивидуализм и проч.	Запад
9.	Человеческая деятельность в ее самых разных проявлениях, включая все формы и способы человеческого самовыражения и самопознания, накопление человеком и социумом в целом навыков и умений	Культура
10.	Впишите пропущенное слово. «Золотое правило» – общее этическое правило, которое можно сформулировать так: не делай другим то, что ты не желаешь для себя, и поступай с другими так, как хотел бы, чтобы поступили с тобой. Золотое правило издревле известно в религиозных и философских учениях Востока и Запада, лежит в основе многих мировых религий и является основополагающим мировым этическим принципом	Нравственности

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Дайте определение понятию «коллективизм»	Способность легко уживаться с другими этносами в условиях социальных систем

2.	Какой процесс является противоположным по смыслу глобализации культуры?	В современном мире наблюдается процесс локализации
3.	Когда произошло формирование глобальной культуры?	во второй половине XX века
4.	Дайте определение культурной самоидентификации	Соотнесение человека себя с определенной культурой, ощущение себя её неотъемлемой частью
5.	Перечислите, что составляет фундамент культурной компетентности личности	а) владение языками, кодами культуры б) освоение национального культурного наследия в) знание семиотики культур
6.	Обозначьте характерный признак современной культуры	существование преимущественно в городах в состоянии дисгармонии с природой, глобального нарушения баланса
7.	Какова важнейшая личностная особенность, определяющая успешность межкультурной коммуникации	умение оценивать другого
8.	Определите важнейшую особенность традиционной культуры	нерасчлененность форм бытия культуры, общества и человека, общества и природы
9.	Перечислите, что относится к сфере религиозной культуры	конфессии, мистика, магия, молитвы
10.	Дайте определение культурной идентификации	самоощущение человека внутри культуры

УК-6

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

Дисциплина «Социально-психологические проблемы развития личности»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Определение себя относительно общечеловеческих критериев смысла жизни личности и реализация себя на основе этого самоопределения – это самоопределение...	а) социальное б) профессиональное в) жизненное г) личностное	г)
2.	К какому виду чувств относится чувство долга?	а) интеллектуальные б) моральные в) практические г) эстетические	б)
3.	Вид общения, при котором партнеры стремятся достичь деловых целей.	а) ритуальное б) светское в) деловое г) личностное	в)
4.	Преобладание возбуждения над торможением характерно для...	а) холерика б) сангвиника в) флегматика г) меланхолика	а)

5.	Ориентация на внешний мир характерна для...	а) интровертов б) экстравертов в) амбавертов г) интерналов	б)
6.	Какие из перечисленных процессов регулируют нашу деятельность и поведение:	а) воля б) память в) мышление г) эмоции	э)
7.	Цель – это...	а) знание б) информация в) состояние в конце процесса г) описание будущего результата деятельности	г)
8.	Установление личных целей позволяет:	а) лучше осознать имеющийся в отношении карьеры выбор б) познать мир в) убедиться в правильности избранного пути г) повысить свой профессиональный уровень	а)
9.	Самоменеджмент – это...	а) умение проводить собрания б) организация рабочего места в) организация личной работы руководителя г) все ответы неверны	в)
10.	Человек, как уникальная, самобытная личность, реализующая себя в профессиональной деятельности. Это...	а) универсум б) индивид в) темперамент г) субъект деятельности	г)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Психические процессы отражения реальности в виде её оценки, которая внутренне проявляется в форме переживания, а внешне - в более или менее выраженной экспрессии, называется ...	эмоции
2.	Относительно устойчивая и целостная система представлений индивида о самом себе (теория самого себя), называется ...	Я-концепция
3.	Совокупность устойчивых мотивов, определяющих поведение личности независимо от конкретных условий, есть ...	направленность
4.	Иерархическую пирамиду потребностей разработал...	А. Маслоу
5.	Низким уровнем психической активности, замедленностью движений, быстрой утомляемостью, высокой эмоциональной сензитивностью, преобладанием отрицательных эмоций над положительными характеризуется...	меланхолик
6.	Тип темперамента, отличающийся подвижностью, склонностью к частой смене впечатлений,	сангвиника

	отзывчивостью и общительностью, характерен для...	
7.	Переживаемое человеком состояние нужды в чем-либо и вступающее источником его активности – это...	потребность
8.	В теории личности А. Маслоу - вершинный уровень психологического развития, который может быть достигнут, когда удовлетворены все базовые и высшие (мета) потребности-	самоактуализация

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Расскажите, под влиянием каких факторов складывается образ «Я» личности. Какова его роль в осуществлении регуляции поведения?	Личность формируется в ходе жизни человека под влиянием внутренних (предпосылки) и внешних (среда) факторов.
2.	В чем заключаются причины низкой самооценки? Каковы последствия высокой и низкой самооценки?	Низкая самооценка – чаще всего результат неблагополучного детства. Она формируется еще в первые 7 лет жизни. Однако бывают случаи, когда оценка своих способностей падает уже у взрослого человека вследствие травмирующих событий. Низкая самооценка оказывает разрушающее влияние на все сферы жизни, начиная от личного развития, заканчивая достижениями в социуме: отношения с самим собой, с окружающими, личные отношения, здоровье и социальная самореализация
3.	Как соотносятся самопознание и саморазвитие?	Самопознание и саморазвитие связаны, на протяжении всей жизни человек осознаёт и соотносит себя с другими людьми, общаясь и участвуя в совместной деятельности.
4.	Как соотносятся понятия «задатки» и «способности»?	Способности и задатки взаимосвязаны друг с другом. Задатки являются предпосылками к развитию способностей, а это значит, что от задатков зависит развитие личности в целом.
5.	Опишите сильные стороны интроверта	Усидчивость, интерес к деталям. Внимательность, кропотливость. Интроверты любят учиться и не бросают это занятие в течение всей жизни. Умение держать слово, постоянство. Интроверты - отличные друзья.
6.	Опишите слабые стороны интроверта	Общение интроверту дается с трудом. Он чувствует себя неуютно в компании людей, особенно незнакомых. Шумные вечеринки обходит стороной, а публичных выступлений боится как огня.
7.	Опишите сильные стороны экстраверта	Общительность, открытость, широкий круг знакомств. Любовь к публичным выступлениям, умение долго удерживать внимание аудитории. Врожденный оптимизм, умение быть на подъеме.

		Лидерские качества, удовольствие от работы в команде. Настойчивость, уверенность в себе. Способность открыто говорить о чувствах
8.	Опишите слабые стороны экстраверта	Слабые стороны экстраверта: Не любят думать. Экстраверты склонны к поспешным решениям, которые несут в себе негативные последствия. Не доводят дел до конца. Очень частое явление среди экстравертов – они распыляются на все подряд и ни в чем не достигают высот. Болтуны. Экстраверты любят много говорить, но не любят слушать. Они хотят блистать и быть в центре внимания, но не каждому человеку это понравится. Не знают меры. Если постоянно говорить о себе, легко выболтать кучу информации, о которой лучше промолчать.
9.	Сформулируйте два принципа эффективного управленческого общения, если Ваш подчиненный – меланхолик.	Первый принцип - проявление уважения и эмоциональная поддержка подчиненного-меланхолика. Второй принцип - похвала, как можно чаще давать на решение креативные задачи и не заставлять брать слишком много на себя как в рабочем, так и в эмоциональном плане.
10.	Назовите особенности управленческого общения, если Ваш подчиненный – флегматик	давать время для запоминания, предлагать записать необходимые условия задачи; обязательно контролировать выполнение задания, стимулировать и «подгонять», на совещаниях спрашивать его мнение и его оценку; не использовать на участках работы, где требуется высокая скорость принятия решения и общительность

ОПК-1

Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

Дисциплина «Инновационное бизнес-планирование научных разработок»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Что такое стратегия?	а) деятельность организации в определенной стратегической зоне хозяйствования (определенный сегмент рынков); б) практическое использование методологии стратегического управления; в) функция управления, направленная на долгосрочные цели и действия;	в)
2.	Что такое стратегическое планирование?	а) это одна из функций стратегического управления, которая представляет собой процесс выбора целей организации и путей их достижения;	а)

		б) комплекс мероприятий, направленных на решение первостепенных целей и задач фирмы; в) процесс создания заданий для каждого члена трудового коллектива фирмы	
3.	К основным факторам, влияющим на комплекс "цели - стратегии" предприятия относятся ###	А) торговые условия; Б) макросреда и микросреда; В) международная среда	б)
4.	Назовите один из этапов метода мозгового штурма:	А. генерация идей; Б. подготовка решений; В. проработка идей;	а)
5.	Какое количество полей имеет Swot-анализ?	а) 7 б) 6 в) 9	в)
6.	Руководители инициируют процесс формирования стратегии и уполномочивают функциональные подразделения формулировать собственные стратегии как средства реализации корпоративной стратегии ###	а) «сверху-вниз»; б) «снизу-вверх»; в) «цели-стратегии»	а)
7.	### - основная цель организации, смысл ее существования	а) стратегия; б) миссия; в) анализ.	б)
8.	Что, по мнению М. Мескона, М. Альберта, Ф. Хедоури вырабатывается для осуществления миссии?	а) цель; б) задача; в) проблема.	а)
9.	Разработка инновационной корпоративной стратегии — это дело ###	а) группы специалистов; б) всего коллектива; в) лично руководителя.	б)
10.	Что представляет собой сокращенный вариант миссии предприятия?	а) брендовый слоган б) анализ рынка в) постановка задач	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Своеобразный подход к выявлению стратегических альтернатив предлагает, предусматривающий анализ позиции на рынке и выбора оптимальной стратегии для средних и малых предприятий ...	Space-анализ
2.	### - метод стратегического планирования, заключающийся в выявлении факторов внутренней и внешней среды организации и разделении их на четыре категории.	Swot-анализ
3.	При повышении стоимости товара конкурентоспособность ...	снижается
4.	Как изменится конкурентоспособность товара, если стоимость товара не изменилась, а качество (полезность) повысилось?	повысится

5.	### - критерий конкурентоспособности представляющий собой относительную характеристику, основанную на сравнении показателей качества оцениваемой продукции и продукции-конкурента	уровень
----	---	---------

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Типы стратегий бизнеса	Стратегия концентрированного роста Стратегия интегрированного роста. Стратегия диверсифицированного роста. Стратегия сокращения.
2.	Сущность понятия конкуренция	Конкуренция в переводе с латинского означает сталкивание. Сущность этого понятия заключается во взаимном соперничестве субъектов рыночной экономики.
3.	Сущность понятия конкурентоспособность товара.	Конкурентоспособность товара это способность продукции отвечать требованиям данного рынка в рассматриваемый период по сравнению с аналогами - конкурентами.
4.	Сущность понятия уровень конкурентоспособности товара.	Уровень конкурентоспособности товара – это относительная характеристика товара, которая отражает в рассматриваемый период времени его отличие от товара конкурента, как по степени соответствия общественным потребностям, так и по затратам на их удовлетворение.
5.	Порядок расчета интегрального критерия конкурентоспособности товара.	Интегральный показатель качества товара представляет собой отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию.
6.	Основными критериями конкурентоспособности предприятия.	Конкурентоспособность товара, финансовое состояние предприятия, эффективность маркетинговой деятельности, рентабельность продаж, имидж предприятия, эффективность менеджмента.
7.	Основными критериями конкурентоспособности товара.	Основными критериями конкурентоспособности является «уровень качества» и «цена потребления».
8.	Подход к определению потребностей покупателей	Пирамида потребностей Маслоу
9.	Новизна как критерий конкурентоспособности товара.	Новые товары повышают конкурентоспособность всей линейки предприятия, так как внимание к новым товарам распространяется на все предприятие и его продукцию и увеличивает продажи всего ассортимента.
10.	Порядок разработки инновационных продовольственных товаров.	НИР. Апробация технологии в производственных условиях. Выпуск опытной партии товара. Внедрение инновации в производство. Увеличении объемов производства.

Преддипломная практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К типам деловых стратегий относятся	а) наступательная (стратегия прорыва) б) оборонительная (стратегия выживания) в) стратегия сокращения и смены видов бизнеса	а) б) в)
2.	Перечислите критериальные показатели функциональной стратегии – подготовка производства новой продукции	а) показатель обновления продукции и снятия с производства устаревшей продукции б) продолжительность цикла подготовки производства и освоения новой продукции в) повышение рентабельности производства г) снижение себестоимости производства	а) б)
3.	Виды инновационных проектов	а) долгосрочные (стратегические), период реализации которых превышает 5 лет б) среднесрочные с периодом реализации от 3 до 5 лет в) краткосрочные - менее 3 лет г) все перечисленное верно	г)
4.	Перечислите критериальные показатели функциональной стратегии – повышение эффективности производства	а) показатель обновления продукции и снятия с производства устаревшей продукции б) продолжительность цикла подготовки производства и освоения новой продукции в) повышение рентабельности производства г) снижение себестоимости производства	в) г)
5.	Бизнес-план имеет следующие два направления	а) внутреннее и внешнее б) долгосрочное и краткосрочное в) стратегическое и тактическое г) техническое и экономическое	а)

№	Правильный ответ
1. Чем регламентируется предпринимательская деятельность в РФ?	Нормативными документами
2. Предпосылки, увеличивающие вероятность и реальность наступления рискованных событий – это	факторы риска
3. Какие задачи решаются в бизнес-плане?	Внутренние и внешние
4. Самостоятельный вид плановой деятельности, который непосредственно связан с предпринимательством - это	бизнес-планирование (деловое планирование)

5.	Признаваемая законодательством той или иной страны форма хозяйствующего субъекта, которая фиксирует метод (способ) закрепления и использования имущества хозяйствующим субъектом и вытекающие из этого его правовое положение, и цели предпринимательской деятельности – это	организационно-правовая форма
6.	Какие компании выделяются в России?	Коммерческие и некоммерческие
7.	Совпадение свойств, характеристик товара и требований потребителя, при котором соблюдаются интересы производителя и потребителя, означающее полное соответствие товара условиям рынка, называется	Конкурентоспособностью
8.	На какое время рекомендуется составлять бизнес-план?	5 лет
9.	Из чего состоит оценка бизнеса?	Из оценки его составляющих
10.	Если бизнес-план составлен в виде «резюме», то он содержит	Краткие выводы по каждому разделу бизнес-плана без обоснования и расчетов

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Основы бизнес планирования в инновационной деятельности.	Бизнес-планирование – результат комплексного исследования различных сторон деятельности организации (производства, реализации продукции, послепродажного обслуживания).
2.	Дайте определение бизнес-плана и укажите его роль в инновационном менеджменте.	Бизнес-план – это план осуществления бизнес-проекта, действий предприятия, содержащий сведения о предприятии, товаре, особенностях его производства, рынках сбыта, организации различных бизнес-операций и их эффективности.
3.	Определите цель разработки бизнес-плана.	Основной целью разработки бизнес-плана является планирование хозяйственной деятельности фирмы на ближайшие и отдаленные периоды в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов (получение кредита), привлечение инвестиций в рамках уже существующего предприятия, определение стратегических и тактических направлений и ориентиров самой фирмы в мире бизнеса.
4.	Раскройте алгоритм составления бизнес-плана.	○ Изучение потребительского рынка ○ Выбор вида деятельности, направления (торговля, услуги) ○ Расчет финансовых затрат ○ Поиск сбыта, точек реализации ○ Реклама, презентация товара или услуги ○ Поиск спонсоров ○ Совершенствование, развитие предприятия ○ Организация рынка сбыта

5.	Перечислите разделы бизнес-плана инновационного проекта.	Бизнес-план инновационного проекта может иметь следующую структуру разделов: титульный лист; резюме; содержание; компания и отрасль; продукция и услуги; исследования и разработки; анализ рынка; анализ конкуренции; план маркетинга; производственный план; управление и собственность; администрация и персонал; организационный план; анализ рисков; финансовый план; приложения к бизнес-плану.
----	--	--

ОПК-2

Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Дисциплина «Технологические потоки перерабатывающих производств»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К мембранным методам разделения и концентрирования молока относятся	а) ультрафильтрация б) фильтрация в) электродиализ г) пастеризация	а) в)
2.	Какой из продуктов чаще используют в качестве примера ГМО?	а) соя б) картофель в) мясо г) яблоки	а)
3.	Нанотехнологии в пищевой промышленности используются при производстве....	а) молочной продукции б) фильтров для очистки воды в) хлебобулочных изделий г) салатов из овощей	а) б)
4.	Охлажденные тестовые заготовки обычно хранят	а) 24 часа при температуре минус (4 ± 2) °С б) 8 часов при температуре минус (4 ± 2) °С в) 12 часов при температуре минус (4 ± 2) °С г) 36 часов при температуре минус (4 ± 2) °С	а)
5.	Переэтерификация	а) приводит к снижению температуры плавления жира или смеси жиров б) повышает пластичность жиров в) повышает стабильность жиров к окислению кислородом воздуха г) не оказывает влияние на свойства жиров	а) б) в)
6.	Выпечку расстойшихся тестовых заготовок проводят при температуре ниже обычной	а) на 10–20 °С б) на 20–30 °С в) на 5–10 °С г) на 30–35 °С	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
7.	Для производства изделий из замороженного теста его размораживание можно проводить	а) при комнатной температуре с последующим брожением в расстойном шкафу б) быстрое размораживание в расстойном шкафу в) использовать специальный дефростер, запрограммированный на выполнение размораживания, а затем расстойки	а) б) в)
8.	Замороженное тесто должно храниться в холодильной камере при температуре	а) минус 10–12 °С б) минус 18–23 °С в) минус 15–18 °С г) минус 25–30 °С	б)
9.	Для производства быстрозамороженного теста содержание белка в муке должно быть не менее	а) 12 % б) 10 % в) 15 % г) не имеет значение содержание белка	а)
10.	Для производства быстрозамороженного теста мука должна быть	а) сильная б) средней силы в) слабая г) не имеет значение сила муки	а) б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
11.	Процесс фильтрации под давлением с помощью полупроницаемых мембран, изготавливаемых на основе синтетических полимерных (ацетат целлюлозы, полиамид, полисульфон) и керамических материалов называется ...	ультрафильтрация
12.	Способ разделения растворов путем их фильтрования через полупроницаемые мембраны, пропускающие растворитель и задерживающие молекулы или ионы растворенных веществ называется	обратный осмос
13.	Перенос ионов из одного раствора в другой, осуществляемый через мембрану под действием электрического поля, создаваемого электродами, расположенными по обе стороны мембраны, называется	электродиализ
14.	Приемы и методы, позволяющие работать с материальными объектами в нанодиапазоне – это ...	нанотехнологии
15.	Раздел нанотехнологии, занимающийся созданием нанопродуктов для воздействия на живые системы или с использованием живых систем для целей создания нанотехнологических продуктов	нанобиотехнология
16.	Способ приготовления пшеничного теста из муки с пониженными свойствами называется...	интенсивная «холодная» технология
17.	Для производства быстрозамороженного теста используется	интенсивная «холодная» технология
18.	Специальные виды жиров, представляющие собой смесь гидрогенизированных растительных масел, эмульгаторов и растительных жиров, и	шортенинг

	используемых для производства быстрозамороженного теста, называются	
19.	Принципиально новый этап в развитии жироперерабатывающей промышленности, обеспечивающий значительное улучшение качества готовой продукции	Производство переэтерифицированных жиров
20.	Механизм заключается в атаке углеродного атома карбонильной группы сложного эфира другой группировкой, способной отдавать электроны	переэтерификации

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Какие преимущества обработки пищевых продуктов при высоком давлении по сравнению с термической обработкой?	Приготовление под давлением позволяет сохранить все питательные элементы продуктов. Приготовление пищи под давлением, это по сути процесс приготовления обезжиренной пищи.
2.	В чем сущность обработки пищевых продуктов под действием ударных волн?	Способ обработки пищевого продукта, главным образом мяса, с использованием ударных волн для размягчения и/или, по меньшей мере, частичной стерилизации продукта
3.	Применение техники высокого давления для чего необходимо?	Инактивация микробов – одна из основных целей применения техники высокого давления. Высокое изостатическое давление инактивирует пищевые микроорганизмы и ферменты порчи за несколько минут, сводя к минимуму потерю качества пищи.
4.	Охарактеризуйте методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания	Это применение процессов копчения с использованием коптильных препаратов; обработка радиоактивным излучением, или радиуризация для уничтожения патогенных бактерий, задержки созревания плодов и замедления прорастания некоторых овощей. УФ-обработка для обеззараживания молочных изделий, воды и сыпучих продуктов; ИК-нагрев; диэлектрический нагрев — метод нагрева переменным электрическим полем; индукционный нагрев используется для продуктов с повышенной влажностью; криозаморозка — один из современных способов сохранения продуктов питания.
5.	Охарактеризуйте сущность энергосберегающих технологий	Использование новейших образцов машин и аппаратов, основанных на следующих принципах: комбинирование процессов в едином рабочем пространстве (кухонные процессоры, универсальные дисковые овощерезательные машины, пароконвектоматы, микроволновые печи с грилем, пищеварочные котлы с охлаждением, перемешивание и др.); агрегатирование нескольких машин или аппаратов (универсальные миксеры и комбинированные кухонные машины, варочно-жарочные центры

		и др.); применения новых для питания методов обработки (индукционные плиты, фритюрницы под давлением и др.)
6.	На чем основано использование барьерной технологии переработки водных биоресурсов?	Для вакуумной упаковки продукта используют полимерные пленки с низкой газопроницаемостью, чаще многослойные. В вакуум-упаковке продукт не стерилен, поэтому сроки годности продукта ограничены и зависят от качества сырья, соблюдения режимов хранения. Барьерные свойства вакуум упаковки зависят от проницаемости углекислого газа и кислорода воздуха. И второй подход- это использование «активной» упаковки. Она подразумевает включение определенных вспомогательных веществ в состав упаковочной пленки или вкладывание пакетиков со специальными добавками внутрь упаковки в целях обеспечения и увеличения срока годности упаковываемого продукта
7.	Понятие о липосомных технологиях	Липосомальная технология — это современная форма доставки активных веществ прямо в клетку, многократно увеличивающая их биодоступность. В качестве примера липосомальной технологии — это разработка липосомальной формы концентрата полиненасыщенных жирных кислот и использование его при производстве функциональных пищевых продуктов.
8.	Охарактеризуйте методы мембранного разделения в технологии молочных продуктов	1) Ультрафильтрация - это процесс фильтрации под давлением 0,1-0,5 МПа с помощью полупроницаемых мембран, с размерами пор 50-100 нм. Концентрат включает все сывороточные белки. 2) Обратный осмос -разделение растворов через полупроницаемые мембраны с порами размером меньше 50 нм при давлении 1-10 МПа. Через мембрану проходит вода, а все остальные части задерживаются мембраной. 3) Нанофильтрация – это процесс обратного осмоса с использованием сравнительно открытой мембраны, пропускающей воду и маленькие одновалентные ионы (Na⁺, Cl⁻). 4) Микрофильтрация – это процесс разделения компонентов в поточном режиме, давление не превышает 0,3Мпа, через полупроницаемую мембрану с диаметром пор до 1000 нм.
9.	Какие фильтрационные модули применяются при мембранной фильтрации?	Фильтрационные модули, применяемые при мембранной фильтрации, могут различаться по конструкции, а именно: 1.Спиральная: ОО (обратный осмос), НФ (нанофильтрация), УФ (ультрафильтрация) 2.Пластиночато-рамная ОО (обратный осмос), УФ (ультрафильтрация)

		3.Трубчатая, основанная на полимерах ОО (обратный осмос), УФ (ультрафильтрация) 4.Трубчатая, основанная на керамике: МФ (микрофильтрация), УФ (ультрафильтрация) 5.Полое волокно: УФ
10.	Недостатки традиционной тепловой обработки молока.	Тепловая обработка молока (пастеризация и стерилизация) вызывает необратимые процессы термоллабильных компонентов молока, изменения в его физико-химических свойствах. В результате молоко приобретает специфические вкус, запах и цвет, изменяются его вязкость, поверхностное натяжение, претерпевают изменения и свойства отдельных свойств молока.

Технологическая практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	В состав сурими входят	а) яичный белок б) крахмал в) мука пшеничная г) соль поваренная	а) б) г)
2.	Хранение сушеных фруктов и овощей основано на принципе	а) ацидоанабиоза б) осмоанабиоза в) ксероанабиоза г) психроанабиоза	в)
3.	Сепарация - это	а) процесс разделения молока на сливки и обезжиренное молоко б) прогрев молока в) химическая обработка молока г) кипячение молока	б)
4.	Пастеризация молока - это способ консервирования, при котором термическая обработка продукта производится при температуре	а) +40°C б) +80°C в) +100°C г) +50°C	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Концентрирование молочного сырья происходит при...	обратном осмосе
2.	Производства, организованные с помощью системного подхода к проблеме развития технологических линий и основанные на новейших инновационных технологиях – это...	высокотехнологичные производства
3.	Для производства быстрозамороженного теста используется	интенсивная «холодная» технология
4.	Специальные виды жиров, представляющие собой смесь гидрогенизированных растительных масел, эмульгаторов и растительных жиров, и	шортенинг

	используемых для производства быстрозамороженного теста, называются	
--	---	--

Преддипломная практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Замороженные полуфабрикаты обычно хранят в морозильных камерах при температуре минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$	а) 120 суток б) 90 суток в) 60 суток г) 180 суток	а)
2.	Мембранные технологии используются при производстве молочных продуктов	а) творог б) сыр в) низколактозного молока г) все ответы верны	г)
3.	Срок годности мясных полуфабрикатов в вакуумной упаковке при температуре минус 18^0	а) 18 месяцев б) 6 месяцев в) 3 месяца г) 36 месяцев	а)
4.	Быстрое замораживание осуществляется при циркуляции воздуха в камере	а) со скоростью 10 м/сек и при температуре -18°C б) со скоростью 2 м/сек и при температуре -4°C в) со скоростью 10 м/сек и при температуре -10°C г) со скоростью 4 м/сек и при температуре -35°C	г)
5.	Тепловая обработка молока включает следующие процессы	а) пастеризация б) нормализация в) стерилизация г) фильтрация	а) в)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Наиболее прогрессивный метод консервирования плодов и овощей и их смесей	быстрое замораживание при температуре от минус 25°C до минус 35°C
2.	К мембранным технологиям при производстве пива относятся	диализ, обратный осмос
3.	Стерилизация молока в сочетании с требуемой законодательством пастеризацией обеспечивает срок хранения 21 день без изменения вкуса, состава и функциональных свойств называется....	мембранная стерилизация
4.	Для производства ... используют только очищенное от кожи и костей филе белой рыбы	сурими
5.	Суrimi имеет повышенную пищевую ценность за счет отсутствия в технологии обработки	термической

ОПК-3

Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

Дисциплина «Управление качеством процесса и продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Какие основные требования к воде пищевых предприятий?	а) должна быть чистой, без примесей; б) должна быть прозрачной, без осадка; в) должна соответствовать требованиям СанПиН 1074-01 «Питьевая вода».	в)
2.	Какие медицинские документы должен иметь сотрудник предприятия?	а) справку с результатами анализов; б) медицинскую книжку с результатами исследований; в) карточку из поликлиники с медицинскими исследованиями.	б)
3.	Какие процессы производства считаются основными?	а) жизненного цикла производимого продукта; б) получение заготовок продукции; в) приобретение сырья для выпускаемой продукции.	а)
4.	Какие процессы называются обеспечивающими?	а) предоставления информации; б) способствующие повышению качественных характеристик изготавливаемой продукции; в) управление взаимосвязанными процессами с целью повышения эффективности предприятия.	б)
5.	Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?	а) руководитель ПП; б) управляющий ПП; в) работник	а)
6.	Что такое ХАССП?	а) анализ опасностей и ККТ б) система для обеспечения безопасности пищевых продуктов, посредством систематического исследования каждого шага в производственном процессе, начиная от сырья и заканчивая готовым продуктом конечного потребителя. в) действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.	б)
7.	Принципы ХАССП – сколько их всего?	а) 7 б) 5 в) 3	а)

8.	Схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов это-	а) производственная программа; б) технологическая схема; в) техническая схема.	б)
9.	Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту - это:	а) знак соответствия б) сертификат соответствия в) знак обращения на рынке	а)
10.	Нормативной базой для проведения обязательной сертификации являются:	а) стандарты б) технические условия в) технические регламенты	с)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Ношение всех видов украшений, всеми сотрудниками, занятыми в приготовлении и реализации блюд, обработки инвентаря и посуды _____	запрещены
2.	Процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям, предъявляемым к данному виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус это- _____	бракераж
3.	Научная область, объединяющая количественные методы оценки качества, используемые для обоснования решений, принимаемых при управлении качеством это- _____	квалиметрия
4.	_____ — комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.	дезинфекция
5.	Для устранения источников обсеменения продуктов следует максимально сократить _____	ручную обработку
6.	_____ - это распределение пищи по времени, калорийности и объёму.	режим питания
7.	Главная функция углеводов – обеспечение организма _____	энергией
8.	По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять?	1:1:4
9.	При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин:	С
10.	Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:	экстрактивные

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Определение качества продукции	соответствие продукции предъявляемым требованиям
2.	Определение безопасности продукции	состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения

3.	Определение стандартизации	<u>деятельность</u> по разработке, опубликованию и применению <u>стандартов</u> , по установлению норм, правил и характеристик в целях обеспечения безопасности продукции
4.	Цели стандартизации	• повышение уровня безопасности жизни и здоровья граждан; • обеспечение <u>конкурентоспособности</u> и качества продукции; • содействие соблюдению требований <u>технических регламентов</u>; • создание систем классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
5.	Перечислите виды документов по стандартизации	Международные законы, Федеральные законы, ГОСТы, Технические регламенты, Технические условия
6.	Определение сертификации	процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя и потребителя организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям
7.	Отличительная особенность добровольной сертификации от обязательной	Добровольная проводится по инициативе производителя продукции
8.	Участники обязательной сертификации	Участниками обязательной сертификации являются федеральные органы, осуществляющие работы по сертификации, органы по сертификации, испытательные лаборатории, изготовитель продукции
9.	Дайте определение декларации соответствия	Документ, в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов
10.	Порядок выдачи декларации соответствия	Подготовить тестовые образцы, обратиться в лабораторию или центр сертификации, получить протокол испытания, загрузить протоколы и зарегистрировать декларацию на сайте Росаккредитация, внести в реестр

Дисциплина «Микробиологический контроль и безопасность производства продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1	Какая среда предназначена для выделения и дифференциации бактерий группы кишечной палочки по признаку ферментации лактозы при санитарных исследованиях продуктов питания и желтеет при наличии БГКП:	а) среда Чапека; б) среда Сабуро; в) среда Кеслера; г) среда Эндо.	в

2	Технологическая операция, приводящая к снижению количества микроорганизмов на рыбе, мясе, овощах	1. сортирование 2. мойка 3. Порционирование 4. размораживание	2
3	Промышленная стерильность консервов – это:	1. отсутствие микроорганизмов в банке после стерилизации 2. наличие остаточной микрофлоры 3. отсутствие микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения	3
4	Свежие яйца остаются стерильными долгое время вследствие того, что	1. пленка из высохшей слизи на ней и подскорлупные оболочки препятствуют проникновению микробов 2. скорлупа яиц препятствует проникновению микробов 3. яйцо представляет собой живую зародышевую клетку, обладающую естественным иммунитетом 4. все ответы верны	4
5	Какие компьютерные программы не используют для статистической обработки результатов биологических исследований	1. Excel 2. Statistica 3. Stadia 4. StataCorp	4
6	Система управления безопасностью пищевых продуктов, на которую переходят все развитые страны мира, обеспечивающая анализ опасностей на всех этапах производства, хранения и реализации продукции по критическим контрольным точкам	а) СанПиН 2.3.2.1078-01 б) ГОСТ; в) ISO 2009 г) HACCP д) ТР ТС 021/11	г
7	Что является лишним в списке показателей безопасности, нормируемых ТР ТС 021/11	а) токсичные элементы; б) антибиотики; в) инертные газы; г) радионуклиды	в
8	Единицей измерения микробиологического показателя КМА-ФАНМ в ТР ТС является	а) ед/г; б) мг/100 г продукта; в) мг/кг; г) КОЕ/г	г
9	Вид специальной защитной одежды, предназначенный для предотвращения или уменьшения влияния на работника вредных биологических факторов (микроорганизмов), общих производственных загрязнений, а также обеспечения санитарно-гигиенических мероприятий производственного процесса	а) личная гигиена б) санитарный инструктаж в) санитарный минимум г) санитарная одежда	г

10	Если при бактериоскопии рыбы – в мазках из глубоких мышц 10 – 20, а в мазках поверхностных слоев 30 – 50 микробов, на стекле ясно заметны распавшиеся волокна, то	а) рыба свежая б) рыба не свежая в) рыба сомнительной свежести	в
----	---	--	---

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	На среде Эндо выросли темно-красные колонии. Это свидетельствует о том, что исследуемая культура ферментирует	лактозу
2.	При световой микроскопии мазка-препарата, окрашенного сложным методом, в поле зрения обнаруживались скопления шаровидных микроорганизмов фиолетового цвета в виде грозди винограда. Определите какой способ окраски был применен	по Граму
3.	При световой микроскопии мазка-препарата, окрашенного сложным методом, в поле зрения обнаруживались скопления шаровидных микроорганизмов фиолетового цвета в виде грозди винограда. Определите название микроорганизма	стафилококк
4.	Метод изучения загрязненности воздуха в помещении	Седиментационный (осаждения)
5.	Какой тест необходимо сделать далее для идентификации темно-красных колоний с металлическим блеском, выросших на Среде Эндо	каталазный
6.	При посеве пищевых продуктов из группы 1.4.7.1. Хлебобулочные изделия по ТР ТС 021/11 для определения численности МАФАНМ вы использовали среду_____.	Питательный агар
7.	При микроскопии фиксированных препаратов из крупных, выпуклых, блестящих, серовато-белых колоний с гладкой поверхностью и ровным краем со среды обнаружены образования, напоминающие длинные нити. Это_____.	псевдомицелий
8.	Существуют прямые и косвенные методы бактериологического исследования качества продуктов. Непосредственное определение в объекте патогенных микроорганизмов и их токсинов и приготовление мазков-отпечатков это....метод	Прямой
9.	Как называются кокки, располагающиеся цепочками	стрептококки
10.	Методы биологических исследований бывают эмпирические (экспериментальные), описательные, статистические. методы заключаются в том, что объект опыта подвергается изменению условий его существования, а потом, учитываются полученные результаты.	экспериментальные

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Что такое НАССР?	Система управления безопасностью пищевых продуктов, на которую переходят все развитые страны мира, обеспечивающая анализ опасностей на всех этапах производства, хранения и реализации продукции по критическим контрольным точкам. Это Международная концепция по идентификации, оценке и управлению опасными факторами производства пищевой продукции

2.	Свежие яйца остаются стерильными долгое время вследствие того, что ...	пленка из высохшей слизи на ней и подскорлупные оболочки препятствуют проникновению микробов, скорлупа яиц препятствует проникновению микробов, яйцо представляет собой живую зародышевую клетку, обладающую естественным иммунитетом
3.	При бактериоскопии делаем вывод, что рыба сомнительной свежести, если ...	Если при бактериоскопии рыбы – в мазках из глубоких мышц 10 – 20, а в мазках поверхностных слоев 30 – 50 микробов, на стекле ясно заметны распавшиеся волокна
4.	Что такое санитарная одежда?	Вид специальной защитной одежды, предназначенный для предотвращения или уменьшения влияния на работника вредных биологических факторов (микроорганизмов), общих производственных загрязнений, а также обеспечения санитарно-гигиенических мероприятий производственного процесса
5.	Как разделяются пищевые отравления?	отравления немикробного и микробного происхождения; отравления растительного и животного происхождения; отравления неорганической и органической природы
6.	Что такое GMP?	Международный стандарт, который считается одним из основных в мире, он определяет требования к производству лекарственных средств, БАДов и продуктов питания
7.	Что такое ТУ?	Нормативный документ, действие которого распространяется на конкретное предприятие
8.	Какие микроорганизмы являются наиболее важными возбудителями заболевания, попадающими через пищу?	стафилококк; сальмонеллы; клостридии
9.	Какие нормативные документы используются при микробиологическом исследовании пищевых продуктов?	ТР ТС, ГОСТы, Правила бактериологического исследования, СанПиН
10.	По каким микробиологическим показателям исследуют пищевые продукты по ТР ТС 021/11?	КМАФАнМ, БГКП, Salmonella, сульфитредуцирующие клостридии, плесневые грибы

ОПК-4

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

Дисциплина «Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1	Питание, при котором калорийность суточного рациона не покрывает производимые в течение суток затраты энергии, обуславливает	а) положительный азотистый баланс б) отрицательный азотистый баланс в) нет верного ответа г) белковую недостаточность	б)
2	Основные пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), обеспечивающие пластические, энергетические и иные потребности организма, необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, называются...	а) макронутриенты б) микронутриенты в) макроэлементы г) микроэлементы	а)
3	Пищевые вещества, которые содержатся в пище в очень малых количествах - миллиграммах или микрограммах	а) макронутриенты б) микронутриенты в) макроэлементы г) микроэлементы	б)
4	В основе какой теории лежит следующее положение: «При идеальном питании приток веществ точно соответствует их потере»	а) теория полноценного питания б) теория сбалансированного питания в) концепция оптимального питания г) теория адекватного питания	б)
5	Питание, при котором энергетическая ценность пищевого рациона значительно превышает производимые затраты энергии обуславливает	а) положительный азотистый баланс б) отрицательный азотистый баланс в) нет верного ответа г) белковую недостаточность	а)
6	Дефицит в питании каких веществ приводит к развитию патологических состояний	а) незаменимых (эссенциальных) пищевых веществ б) белков в) жиров г) углеводов	а)
7	Компьютерное моделирование сбалансированных по составу пищевых продуктов, разработанное Н.Н. Липатовым и И.А. Роговым (1987) состоит из нескольких этапов	а) 2 этапа б) 3 этапа в) 4 этапа г) 5 этапов	б)
8	Биологически активные вещества, которые в зависимости от исходного состояния иммунной системы либо повышают ее функции, либо подавляют называются	а) все ответы верны б) иммунодепрессанты в) иммуномодуляторы г) иммуностимуляторы	в)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
9	Функциональные пищевые ингредиенты, оказывающие антиоксидантное действие	а) аскорбиновая кислота б) пищевые волокна в) каротиноиды г) пробиотики	а) в)
10	Основными видами пребиотиков являются:	а) ферменты б) органические низкомолекулярные и ненасыщенные высшие жирные кислоты в) антиоксиданты г) все ответы верны	г)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов называется....	Функциональный пищевой продукт
2.	Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры называется...	Обогащенный пищевой продукт
3.	Функциональный пищевой продукт, содержащий в качестве физиологически функционального пищевого ингредиента специально выделенные штаммы полезных для человека (непатогенных и нетоксикогенных) живых микроорганизмов, которые благоприятно воздействуют на организм человека через нормализацию микрофлоры пищеварительного тракта называется...	Пробиотический пищевой продукт
4.	Функциональный пищевой ингредиент в виде полезных для человека непатогенных и нетоксикогенных живых микроорганизмов, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу в виде препаратов или в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате нормализации состава и (или) повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника называется...	пробиотик

№	Формулировка задания	Правильный ответ
5.	Физиологически функциональный пищевой ингредиент в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающий при систематическом употреблении в пищу человеком в составе пищевых продуктов благоприятное воздействие на организм человека в результате избирательной стимуляции роста и/или повышения биологической активности нормальной микрофлоры кишечника называется ...	Пребиотик

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания	Элементы правильного ответа
1.	Дать характеристику биохимическим аспектам поликомпонентных продуктов питания с задаваемой структурой.	Исходя из формулы сбалансированного питания в состав поликомпонентных продуктов питания должны входить питательные вещества шести классов: вода, белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества
2.	Каковы медико-биологические аспекты поликомпонентных продуктов питания с задаваемой структурой	Медико-биологические аспекты разработки поликомпонентных продуктов питания с задаваемой структурой заключаются в необходимости учета физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии, соответствующая полу, возрасту, массе тела, уровню энергозатрат, климатогеографическим условиям проживания.
3.	Каковы критерии выбора рационального способа обработки рыбного сырья	Для выбора рационального способа обработки сырья животного происхождения необходимо: - иметь данные размерно-массового состава для обоснования способа и вида разделки с целью максимального выхода мышечной ткани - рассматривать возможность максимального использования отходов от переработки - учитывать данные химического состава сырья и его классификацию по содержанию белка и жира - проведение анализа биологической ценности сырья
4.	Понятие о сбалансированности продуктов питания.	Под сбалансированностью продуктов питания будем понимать уровень соответствия нутриентного состава суточной физиологической норме питания определенной (заданной) группы населения.
5.	Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.	Для технологических процессов получения пищевых продуктов наиболее важными являются такие функционально-технологические свойства белков: • растворимость в различных средах; • водосвязывающая и жирозвязывающая способность; • способность стабилизировать дисперсные системы (эмульсии, пены, суспензии), • способность образовывать студни, • пленкообразующая способность, • реологические свойства (вязкость, эластичность, пластичность, упругость, адгезия);

		• способность к прядению (прядомость) и текстурированию.
6.	Формула сбалансированного питания по А.А. Покровскому	В ней указано процентное соотношение белков, жиров и углеводов, а именно, белки должны составлять 14% рациона, жиры - 30%, углеводы - 56%. Из них животные белки должны составлять - 60%, 30-35% суточного рациона. Наиболее благоприятное соотношение белков, жиров и углеводов для взрослых составляет 1:1:4.
7.	Научная основа теории сбалансированного питания.	Основные положения теории сбалансированного питания сводятся к ряду следующих фундаментальных постулатов: 1. Питание поддерживает молекулярный состав организма и возмещает его энергетические и пластические расходы. 2. Идеальным считается питание, при котором поступление пищевых веществ максимально точно (по времени и составу) соответствует их расходу. 3. Поступление пищевых веществ в кровь обеспечивается в результате разрушения пищевых структур и всасывания нутриентов, необходимых для метаболизма, энергетических и пластических потребностей организма. 4. Пища состоит из нескольких компонентов, различных по физиологическому значению — нутриентов, балластных веществ (от которых она может быть очищена) и вредных (токсических) веществ. 5. Ценность пищевого продукта определяется содержанием и соотношением в нем аминокислот, моносахаридов, жирных кислот, витаминов и некоторых солей. 6. Утилизация пищи осуществляется самим организмом.
8.	Формула пищи XXI века.	Формула пищи XXI века — это постоянное использование в рационе наряду с традиционными натуральными пищевыми продуктами — продуктов из генетически модифицированных источников (с улучшенными потребительскими свойствами и повышенной пищевой ценностью), продуктов с заданными свойствами (т.н. функциональных пищевых продуктов — обогащенных эссенциальными пищевыми веществами и микронутриентами) и биологически активных добавок к пище (концентратов микронутриентов и других минорных непищевых биологически активных веществ).
9.	Адекватное питание	Рациональное или адекватное питание (лат. rationalis — разумный, осмысленный) - это физиологически полноценное питание здоровых людей, которое соответствует энергетическим, пластическим, биохимическим потребностям организма, обеспечивает постоянство внутренней среды организма (гомеостаз) и поддерживает функциональную активность органов и систем, сопротивляе-

		мость к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды на оптимальном уровне в различных условиях его жизнедеятельности.
10.	Дать определение сбалансированному питанию	Сбалансированное питание - это питание, обеспечивающее нормальное функционирование организма. Известно, что питание обеспечивает организм энергией, питательными веществами, биологически активными веществами (витаминами и микроэлементами). Сбалансированный рацион подразумевает баланс между поступающей в организм энергией и расходуемой на обеспечение процессов жизнедеятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в науке и производстве»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Информационные технологии – это...	а) совокупность методов и программно-технических средств, объединенных в технологическую цепочку, обеспечивающую сбор, обработку, хранение, распределение и отображение информации с целью снижения трудоемкости процессов использования информационных ресурсов б) организованный социально-экономический и научно-технический процесс создания оптимальных условий для удовлетворения информационных потребностей человека в) умение целенаправленно работать с информацией и использовать для ее получения, обработки и передачи компьютерную информационную технологию, современные технические средства и методы	а)
2.	Информационная культура человека на современном этапе в основном определяется:	а) совокупностью его умений программировать на языках высокого уровня; б) его знаниями основных понятий информатики в) совокупностью его навыков использования прикладного программного обеспечения для создания необходимых документов г) его знаниями основных видов программного обеспечения и пользовательских характеристик компьютера	в)
3.	Персональный компьютер служит для:	а) Передачи информации б) Сбора информации в) Классификации информации г) Хранения информации	б)
4.	К устройствам вывода информации относятся:	а) принтер б) модем	а) в) д)

		в) монитор г) мышь д) звуковые колонки	
5.	Под программным обеспечением информационных систем понимается:	а) совокупность программных и документальных средств для создания и эксплуатации систем обработки данных средствами вычислительной техники б) совокупность аппаратных средств в) совокупность программных и документальных средств для создания и эксплуатации систем обработки данных средствами вычислительной техники г) совокупность документальных средств для создания и эксплуатации систем обработки данных средствами вычислительной техники	а)
6.	Назначение программного обеспечения	а) обеспечивает автоматическую проверку функционирования отдельных устройств б) совокупность программ, позволяющая организовать решение задач на ЭВМ в) организует процесс обработки информации в соответствии с программой г) комплекс программ, обеспечивающий перевод на язык машинных кодов	в)
7.	Укажите, какие устройства относятся к устройствам хранения информации:	а) Жесткий магнитный диск б) Модем в) Принтер г) Сканер	а)
8.	Основой операционной системы является:	а) ядро операционной системы б) оперативная память в) драйвер г) пользователь	а)
9.	Совокупность программ, которые предназначены для управления ресурсами компьютера и вычислительными процессами, а также для организации взаимодействия пользователя с аппаратурой называется	а) операционной системой б) файловой системой в) процессором г) винчестером	а)
10.	Какая программа является табличным процессором?	а) Word б) Paint в) Access г) Excel	г)
11.	Программа Microsoft Word предназначена:	а) только для создания текстовых документов б) для создания текстовых документов с элементами графики	б)

		в) только для создания графических изображений г) только для создания графических изображений с элементами текста	
12.	Элементарным объектом электронной таблицы является ...	а) лист б) ячейка в) строка г) столбец	б)
13.	Электронная таблица предназначена для:	а) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц б) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных; в) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах; г) редактирования графических представлений больших объемов информации.	а)
14.	Файлы, созданные в программе MS Access, имеют расширение:	а) .doc; б) .xls в) .dbf г) .mdb д) .mp3	г)
15.	Основной характеристикой микропроцессора является	а) быстродействие б) частота развертки в) компактность г) разрешающая способность	а)
16.	Сервер - это:	а) компьютер, предоставляющий в доступ пользователям какие-либо ресурсы б) компьютер, имеющий подключение к сети Интернет в) переносной компьютер г) рабочая станция д) компьютер с модемом, подключенный к телефонной линии	а)
17.	Сеть, в которой объединены компьютеры в различных странах, на различных континентах.	а) глобальная сеть б) локальная сеть в) региональная сеть	а)
18.	Сеть, связывающая компьютеры в пределах определенного региона.	а) Глобальная сеть б) Локальная сеть в) Региональная сеть	в)
19.	Компьютер, подключенный к сети Интернет, обязательно имеет:	а) IP-адрес б) WEB - сервер в) домашнюю WEB - страницу г) доменное имя	а)
20.	В развитии информационных технологий произошло следующее число революций:	а) 2 б) 3 в) 4 г) 5	б)

21.	Заражение компьютерными вирусами может произойти в процессе:	а) работы с файлами б) форматирования дискеты в) выключения компьютера г) печати на принтере	а)
22.	Для проверки на вирус жесткого диска необходимо иметь:	а) защищенную программу б) загрузочную программу в) файл с антивирусной программой г) дискету с антивирусной программой, защищенную от записи	г)
23.	Программа, не являющаяся антивирусной:	а) AVP б) Defrag в) NortonAntivirus г) DrWeb	б)
24.	Класс программ, не относящихся к антивирусным:	а) программы-фаги б) программы сканирования в) программы-ревизоры г) программы-детекторы	б)
25.	Способ появления вируса на компьютере:	а) перемещение с гибкого диска б) при решении математической задачи в) при подключении к компьютеру модема г) самопроизвольно	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Заражению компьютерными вирусами могут подвергнуться:	программы и документы
2.	Текстовый процессор входит в состав:	прикладного программного обеспечения
3.	Текстовый процессор – это программа, предназначенная для:	ввода, редактирования и форматирования текстовых данных
4.	Основную структуру текстового документа определяет:	шаблон
5.	Для создания шаблона бланка со сложным форматированием необходимо вставить в документ:	таблицу
6.	Области, расположенные в верхнем и нижнем поле каждой страницы документа, которые обычно содержат повторяющуюся информацию:	колонтитул
7.	Набор параметров форматирования, который применяется к тексту, таблицам и спискам, чтобы быстро изменить их внешний вид, одним действием применив сразу всю группу атрибутов форматирования – это:	стиль
8.	Команды меню Формат в текстовом процессоре MS Word позволяют осуществить действия:	выбор параметров абзаца и шрифта
9.	Команды меню Правка в текстовом процессоре MS Word позволяют осуществить действия:	вставку объектов из буфера обмена
10.	Расстояние между базовыми линиями соседних строк таблицы называют:	интерлиньяжем

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Что такое информация?	предварительно обработанные данные, годные для принятия управленческих решений
2.	Сколько революций было в развитии информационных технологий?	в развитии информационных технологий было три революции
3.	Что понимается под данными об объектах, событиях и процессах?	необработанные сообщения, отражающие отдельные факты, процессы, события
4.	Определите закон, в котором отображается объективность процесса информатизации общества:	закон “необходимого разнообразия” отображает объективность процесса информатизации общества
5.	Укажите основные принципы работы новой информационной технологии:	интерактивный режим работы с пользователем
6.	Что включает в себя классификация информационных технологий (ИТ) по способу применения средств и методов обработки данных?	базовая ИТ включает в себя способ применения средств и методов обработки данных
7.	Что включает в себя классификация информационных технологий (ИТ) по решаемой задаче?	ИТ автоматизации офиса, ИТ обработки данных, ИТ экспертных систем
8.	В чем заключается цель информатизации общества?	В максимальном удовлетворении информационных потребностей отдельных граждан, их групп, предприятий, организаций и т. д. за счет повсеместного внедрения компьютеров и средств коммуникаций
9.	- это сфера исследовательской деятельности, направленная на получение новых знаний о природе, обществе, мышлении	сфера исследовательской деятельности, направленная на получение новых знаний о природе, обществе, мышлении
10.	- это учение о принципах, формах, методах познания и преобразования действительности, применении принципов мировоззрения к процессу познания, духовному творчеству и практике	учение о принципах, формах, методах познания и преобразования действительности, применении принципов мировоззрения к процессу познания является методология

Научно-исследовательская работа

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Пищевая ценность продуктов питания охватывает	а) энергетическую ценность б) биологическую ценность в) органолептические показатели г) все перечисленное верно	г)
2.	Создание пищевых продуктов поликомпонентного состава с заданными свойствами направлено на	а) восстановление нормального уровня содержания питательных	а) г)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		веществ, потерянных в процессе обработки и/или хранения б) улучшения органолептических свойств продукта в) повышения конкурентоспособности пищевых продуктов г) придания продуктам специальных свойств за счет введения функционально-метаболических ингредиентов	
3.	К категории обогащенных продуктов относят	а) специализированные продукты б) лечебно-профилактические и профилактические продукты в) функциональные продукты для здоровых людей и групп риска г) все перечисленное верно	г)
4.	Потребительские свойства функциональных продуктов включают	а) пищевую ценность б) положительное физиологическое воздействие в) энергетическую ценность г) биологическую эффективность	а) б)
5.	Для оценки жирно-кислотной сбалансированности применяются	а) коэффициент жирнокислотного соответствия б) показатель рациональности жирнокислотного состава в) соотношение НЖК:МНЖК:ПНЖК г) жирнокислотный состав липидов продукта	а) б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Отличительными признаками научного исследования являются:	целенаправленность, поиск нового, систематичность, строгая доказательность
2.	Что такое информация?	предварительно обработанные данные, годные для принятия управленческих решений
3.	Почему в качестве обобщенного критерия оценки качества моделируемой рецептуры, как правило, используется функция желательности Харрингтона?	В качестве обобщенного критерия оценки качества моделируемой рецептуры используется функция желательности Харрингтона, которая обеспечивает независимость свойств частных показателей, обладающих различной размерностью и диапазоном варьируемых значений, и при этом позволяет свести в одну формулу относительные комплексные и простые единичные критерии качества. При моделировании рецептуры для каждого компонента предварительно формируются

		возможные значения его массовой доли в готовом продукте. Преимущество функции желательности Харрингтона заключается в ее безразмерности, что позволяет производить моделирование с использованием факторов различной размерности и диапазона значений.
4.	Как может быть оценена энергетическая ценность создаваемого продукта?	Энергетическая ценность продукта может быть оценена с помощью формулы, учитывающей то обстоятельство, что основным предназначением белковых компонентов пищи, незаменимых жирных кислот и некоторых углеводов является не энергогенность, а участие их в формировании и обновлении тканевых элементов организма, включая клеточные структуры головного мозга и нервные ткани.
5.	Какие вопросы решает применение математических методов в проектировании многокомпонентных продуктов?	Применение математических методов в проектировании многокомпонентных продуктов позволяет: - оптимизировать рецептурный состав и качественные характеристики традиционных (первое поколение) продуктов питания; - расширить ассортимент индустриальных пищевых продуктов второго поколения, т.е. продуктов, в которых, благодаря их многокомпонентному составу, обеспечивается задаваемый уровень соотношения питательных веществ статистически обоснованному эталону, учитывающему специфику метаболизма у конкретных детерминированных групп населения, объединенных национальными, возрастными или иными признаками; - создать индустриальные пищевые продукты третьего поколения, т.е. пищевые продукты, в которых массовые доли компонентов подобраны таким образом, что они обуславливают возможность целевого и функционального питания определенных групп населения
6.	Что предусматривает методика проектирования рецептур комбинированных продуктов питания?	Методика проектирования рецептур комбинированных продуктов питания предусматривает: - моделирование аминокислотного состава белка продукта и выбор значения количественного содержания белка в изделии, в максимальной степени удовлетворяющих эталону; - оценку жирнокислотного или углеводного состава проектируемого продукта.
7.	Почему при моделировании сбалансированных рецептур требуется предусмотреть ее достаточно широкую вариантность?	Моделирование наиболее сбалансированной рецептуры не всегда определяет наивысшее качество готового продукта питания, поэтому для его разработки в большинстве случаев требуется не один, а достаточно широкий набор вариантов состава рецептурной композиции.

8.	Этапность процесса оптимизации рецептур	Первый – моделирование рецептуры, как определение всех возможных вариантов количественного соотношения входящих в нее ингредиентов. Второй – качественная оценка и выбор нескольких наиболее оптимальных ее вариантов.
9.	Дайте определение «пищевой адекватности».	Пищевая адекватность рациона - выявление признаков его пищевой недостаточности, избыточности или несбалансированности.
10.	Для чего применяется математическое моделирование в пищевой отрасли?	Математическое моделирование применяется в следующих направлениях: уточнение режимов технологических процессов, конструирование рецептур и оценка качества готовых продуктов, а также прогнозирование сроков годности новых продуктов при постановке их на производство.

ОПК-5

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

Дисциплина «Приоритетные направления прикладных научных исследований»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К элементам научной новизны исследования относятся	1) изучение литературы 2) новый объект исследования 3) заимствования	2)
2.	основные этапы исследования определяют	1) задачи исследования 2) цели исследования 3) актуальность исследования	1)
3.	Научно-популярная литература предназначена для	1) специалистов 2) детей 3) массового читателя	3)
4.	Научная литература предназначена для	1) специалистов 2) школьников 3) массового читателя	1)
5.	К научной литературе относятся	1) схемы 2) научные статьи 3) монографии	3)
6.	При разработке новых продуктов какие исследования выявляют потребительские предпочтения	1) органолептические 2) маркетинговые 3) химические	2)
7.	Для определения каких характеристик продукта используют структуромер	1) физических 2) химических 3) органолептических	1)
8.	Метод парного сравнения образцов относится к	1) потребительским методам органолептического анализа 2) описательным методам органолептического анализа	3)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		3) аналитическим методам органолептического анализа	
9.	Достоверность результатов исследования обеспечивается	1) однократной повторностью 2) трехкратной повторностью 3) двухкратной повторностью	2)
10	Результаты исследования представляются в виде	1) статьи 2) тезисов 3) рекламы	1)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Степень важности научного исследования на данный момент это актуальность или научная новизна?	актуальность
2.	Конечный результат исследования - это цель или научная новизна	цель
3.	Патенты относятся к научной или научно-популярной литературе	научной
4.	Какие исследования проводят для выяснения потребительских предпочтений при разработке новых продуктов?	маркетинговые
5.	Для определения биологической ценности продукта используют физиологические или микробиологические методы анализа	физиологические
6.	Метод прессования используют для определения влагосвязывающей или гелеобразующей способности?	Влагосвязывающей
7.	В статье первым должна быть изложена актуальность или цель исследования	Актуальность
8.	Материал изложенный на 1-2 страницах это тезисы или статья?	тезисы
9.	Сокращает количество экспериментов метод математического планирования или метод статистической обработки?	Математического планирования
10.	С помощью критерия Фишера проверяют повторяемость или адекватность уравнения?	Адекватность уравнения

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания	Элементы правильного ответа
1.	Понятие научной новизны исследования	Научная новизна исследования - решение новой научной задачи или новые разработки, расширяющие существующие границы знаний в определенной отрасли науки.
2.	Понятие актуальности научных исследований	Актуальностью исследования является степень его важности на данный момент и в данной ситуации для решения определенной проблемы, задачи или вопроса.
3.	Чем отличаются цели и задачи научного исследования	Цель исследований - это планируемый конечный результат, а задачи исследования определяют основные этапы исследования для достижения поставленной цели.
4.	Определение предмета научного исследования	Предмет исследования – это значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, особенности или стороны объекта.

5.	Что относится к объектам исследования	Объект исследования – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и взятое исследователем для изучения.
6.	Особенности фундаментальных исследований	Особенностью фундаментальных исследований является их неопределенность и рискованность. Основная функция фундаментальных исследований – познавательная
7.	Особенности прикладных исследований	Особенностью прикладных исследований является прямая нацеленность на получение нужного для решения практических задач знания.
8.	Классификация научных документов в зависимости от способа предоставления информации	В зависимости от представления информации различают документы: текстовые (книги, журналы, отчеты и др.) графические (чертежи, схемы, диаграммы) аудиовизуальные (звукозаписи, видеофильмы) машиночитаемые (на микрофотоносителях)
9.	Отличия первичных документов от вторичных	К первичным документам относят материалы, непосредственно содержащие результаты НИР и разработок, новые научные сведения или новое осмысливание известных идей и фактов. Ко вторичным документам относят материалы, содержащие результаты аналитико-синтетической и логической переработки одного или нескольких первичных документов или сведений о них.
10.	Виды первичных научных документов и их особенности	К числу первичных документов относят: книги, брошюры, материалы законодательного и нормативного характера; периодические издания; диссертации и авторефераты к ним; нормативно-техническая документация; патентная документация; отчеты о НИР.

Дисциплина «Основы прикладных научных исследований»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К методам качественного исследования относятся:	а) Органолептический метод б) Графический метод в) Расчетно-конструктивный метод г) Логический метод	а)
2.	Ошибки измерений могут быть:	а) Случайные б) Систематические в) Запланированные г) Прогнозируемые	а) в)
3.	С целью выявления новизны, технического уровня, конкурентоспособности и эффективности научной разработки выполняется:	а) Патентный поиск б) Изучение нормативной документации в) Выбор объектов исследования г) Подбор методов исследования	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
4.	К количественным методам исследований относятся:	а) Исторический б) Диалектический в) Графический г) Опытнo-экспериментальный	в)
5.	Распределение объектов и явлений природы и общества на соподчиненные типы, классы, отряды, виды и т. д., обладающие общими признаками, объективно связанными между собой, и получившие конкретное название в определённой отрасли знания, — это:	а) Градация б) Разделение на виды в) Классификация г) Разделение	в)
6.	К основным задачам науки относятся:	а) Создание духовных предпосылок для практического приобщения людей к идеалу б) Обоснование максимально эффективных технических, методических и экспериментальных средств и способов проведения научно-исследовательской работы в) Создание и анализ информационной базы о предмете и объекте исследования г) Регулирование взаимоотношений людей на уровнях разных социальных групп (классов, наций, общественных объединений)	б)в)
7.	Во время обработки и анализа экспериментальных данных	а) Обосновывается выбор объектов исследования б) Формируется доказательная база для подтверждения или отрицания предложений, гипотез, рекомендаций и т.д. в) Оцениваются причины и факторы, оказавшие превалирующее влияние на результаты эксперимента г) Обосновывается цель и задачи исследования	б)в)
8.	К составляющим, направленным на разработку плана-программы эксперимента, относятся:	а) Определение цели и задач исследования б) Выбор методов исследований в) Обработка полученных результатов исследования г) Обсуждение результатов эксперимента	а)б)г)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
9.	Распределение объектов и явлений природы и общества на соподчиненные типы, классы, отряды, виды и т. д., обладающие общими признаками, объективно связанными между собой, и получившие конкретное название в определённой отрасли знания, — это	а) Классификация б) Градация в) Разделение на виды г) Разделение на группы	а)
10.	Для получения адекватных результатов экспериментальных исследований необходимо обеспечить повторность эксперимента в	а) трех повторностях б) в пяти повторностях в) в двух повторностях г) нет необходимости в повторности	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Система взглядов, средств и способов, используемых при изучении объектов, процессов и явлений окружающей действительности с целью их совершенствования и достижения искомых результатов	Методология научных исследований
2.	Какие исследования способствуют подтверждению либо опровержению существующих, обоснованию новых научных гипотез, глубокому осмыслению сущности, закономерностей и причинно-следственных связей слабоизученных ранее категорий, явлений и понятий?	Теоретические исследования
3.	Процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью	Это планирование эксперимента
4.	Научно поставленный опыт, в процессе какого изучения явлений происходит по помощи целесообразно выбранных или искусственно созданных условий является.....	Основой эксперимента
5.	Одна из форм общественного сознания, представляющая систему взглядов на теоретические, методологические, технико-технологические, информационные и иные средства и способы получения и внедрения в практику новых знаний – это...?	Наука
6.	Сопоставление родственных объектов для установления общих свойств и признаков между ними – это...	Наблюдение
7.	Определение численного значения некоторой величины путем сравнения ее с эталоном и последующей фиксации признаков изучаемого объекта - это	Измерение
8.	Перечислите основные виды экспериментов	Лабораторные, производственные, поисковые, естественные, искусственные

9.	Для обработки результатов экспериментальных исследований необходимо использоватьобработку результатов	Математическую
10.	Для проверки рабочих гипотез необходимо ставить....?	Эксперимент

Научно-исследовательская работа

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К основным задачам науки относятся:	а) Создание духовных предпосылок для практического приобщения людей к идеалу б) Обоснование максимально эффективных технических, методических и экспериментальных средств и способов проведения научно-исследовательской работы в) Создание и анализ информационной базы о предмете и объекте исследования г) Регулирование взаимоотношений людей на уровнях разных социальных групп (классов, наций, общественных объединений)	б)в)
2.	Во время обработки и анализа экспериментальных данных	а) Обосновывается выбор объектов исследования б) Формируется доказательная база для подтверждения или отрицания предложений, гипотез, рекомендаций и т.д. в) Оцениваются причины и факторы, оказавшие превалирующее влияние на результаты эксперимента г) Обосновывается цель и задачи исследования	б)в)
3.	К составляющим, направленным на разработку плана-программы эксперимента, относятся:	а) Определение цели и задач исследования б) Выбор методов исследований в) Обработка полученных результатов исследования г) Обсуждение результатов эксперимента	а)б)г)
4.	Распределение объектов и явлений природы и общества на соподчиненные типы, классы, отряды, виды	а) Классификация б) Градация в) Разделение на виды	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
	и т. д., обладающие общими признаками, объективно связанными между собой, и получившие конкретное название в определённой отрасли знания, — это	г) Разделение на группы	
5.	Для получения адекватных результатов экспериментальных исследований необходимо обеспечить повторность эксперимента в	а) трех повторностях б) в пяти повторностях в) в двух повторностях г) нет необходимости в повторности	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Каким образом фиксируются результаты эксперимента?	При проведении эксперимента ведется запись в рабочем журнале (дневнике) с пронумерованными страницами. Каждый эксперимент должен быть подробно описан и зарегистрирован. Полученные в ходе эксперимента данные и наблюдения фиксируют в предварительно подготовленных таблицах. При необходимости записывают особые замечания, которые возникли при проведении эксперимента.
2.	В чем заключается основная цель эксперимента?	Основная цель эксперимента - проверка справедливости сформулированной рабочей гипотезы и оптимизация результатов исследований
3.	Каким трем статистическим требованиям должны отвечать результаты эксперимента	Результаты экспериментов должны отвечать трем статистическим требованиям: 1) эффективности оценок, т.е. минимальности дисперсии отклонения относительно неизвестного параметра; 2) состоятельности оценок, т.е. при увеличении числа наблюдений оценка параметра должна стремиться к его истинному значению; 3) несмещенности оценок — отсутствие систематических ошибок в процессе вычисления параметров.
4.	Дайте определение цели научного исследования	цель научного исследования — это всестороннее, достоверное изучение объекта, процесса или явления, их структуры, связей и отношений на основе научных методов и принципов познания, получение и внедрение в производство полезных для человека результатов

5.	Полученные в ходе эксперимента данные и наблюдения фиксируют в предварительно подготовленных....	таблицах
6.	Проверка справедливости сформулированной рабочей гипотезы и оптимизация результатов исследований – это	основная цель эксперимента
7.	Процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью – это	планирование эксперимента
8.	Составляет основу исследования, определяет его общую направленность и последовательность решения задач – это	рабочий план
9.	Совокупность и взаимосвязь исследовательских способов, методов и приемов – это	методика исследований
10.	Возможный (предвиденный) ответ на вопрос, который ставит перед собой исследователь, научно обоснованное предположение о причине, которая вызывает следствие – это	гипотеза
11.	Для выбора темы научного исследования необходимо оценить ее	Актуальность
12.	Объект и предмет исследования, цель и задачи исследования, характеристика средств и способов исследования избранного объекта исследования, этапы и сроки проведения исследований, результаты исследований - это исследования	Результаты

ОПК-6

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

Дисциплина «Проектирование образовательных программ в сфере производства продуктов питания»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Проектная деятельность – это...	а) сознательная активность человека с четким определением цели, мотивов, достижения результативности; б) план с четким определением цели, мотивов, достижения результатов; в) предварительная разработка основных деталей предстоящей деятельности учащихся и педагогов.	б)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
2.	План – это	а) схематически записанная совокупность коротко сформулированных мыслей; б) последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных; в) предварительный текст какого-нибудь документа, материал.	а)
3.	На каком этапе ставится цель, определяется актуальность и значимость проекта	а) подготовительный этап; б) основной этап; в) заключительный этап.	а)
4.	Последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных	а) проект; б) план; в) программа	с)
5.	Образовательное проектирование включает в себя	а) воспитание и обучение личности; б) построение методов и технологий; в) воспитание и развитие обучающихся.	а)
6.	Что не входит в состав универсальных учебных действий:	а) личностный блок б) регулятивный блок в) познавательный блок г) здоровьесберегающий блок	г)
7.	Что не входит в блок познавательных универсальных учебных действий:	а) логические действия; б) общеучебные действия; в) оценочные действия; г) действия постановки и решения проблем.	в)
8.	В каком документе прописаны требования к образовательной программе высшего образования образовательного учреждения ?	а) Устав образовательного учреждения; б) Образовательный стандарт в) Примерная образовательная программа; г) Профессиональный стандарт.	б)
9.	В требованиях к структуре образовательной программы высшего образования зафиксировано наличие обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса. В каком документе закреплено данное соотношение?	а) Устав образовательной организации; б) Образовательной программой; в) Решением работодателей; г) ФГОС.	г)
10.	Последовательность этапов познавательной деятельности учащихся:	а) 3 – 1 – 4 – 2 – 5 б) 2 – 4 – 5 – 3 – 1	г)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
	1. Применение знаний, умений и навыков на практике, в творческой деятельности. 2. Ощущение, восприятие учебного материала. 3. Формирование учебных умений и навыков. 4. Понимание, осмысливание учебного материала. 5. Запоминание, закрепление, повторение знаний.	в) 3 – 5 – 2 – 4 – 1 г) 4 – 3 – 5 – 1 – 2	

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Назовите главное преимущество лабораторного практикума?	Главное преимущество лабораторного практикума состоит в том, что он позволяет получить практические навыки работы с чем-либо
2.	Лабораторный практикум – это...?	это занятие, в ходе которого студенты осваивают конкретные методы изучения дисциплины, обучаются экспериментальным способам анализа действительности, умению работать с лабораторным оборудованием
3.	Кем разрабатываются образовательные программы?	образовательные программы самостоятельно разрабатываются и утверждаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, если Федеральным законом не установлено иное
4.	Могут ли образовательные программы реализовываться с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения?	При реализации образовательных программ используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.
5.	Что представляет собой зачетная единица?	Зачетная единица представляет собой унифицированную единицу измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, включающую в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом (в том числе аудиторную и самостоятельную работу), практику.
6.	Предусмотрена ли практическая подготовка при освоении основных профессиональных образовательных программ?	Освоение основных профессиональных образовательных программ предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении основных профессиональных образовательных программ или отдельных компонентов этих программ организуется в форме практической подготовки.

7.	Где может быть организована практическая подготовка?	практическая подготовка может быть организована непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность, в том числе в структурном подразделении указанной организации, предназначенном для проведения практической подготовки и в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки.
8.	Какие документы сопровождают практическую подготовку в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки?	практическая подготовка в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, осуществляется на основании договора, заключаемого между указанной организацией и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.
9.	Что обеспечивает сетевая форма реализации образовательных программ?	Сетевая форма реализации образовательных программ обеспечивает возможность освоения обучающимся образовательной программы и (или) отдельных учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов, предусмотренных образовательными программами (в том числе различных вида, уровня и (или) направленности), с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность, включая иностранные, а также при необходимости с использованием ресурсов иных организаций.
10.	Чем регламентируется сетевая форма реализации образовательных программ?	Использование сетевой формы реализации образовательных программ осуществляется на основании договора, который заключается между организациями.

Факультатив «Методика преподавания специальных дисциплин»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Наука о воспитании и обучении человека	А) Педагогика В) Методика С) Образование	А

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		D) Анатомия	
2.	Описание конкретных приёмов, способов, техник педагогической деятельности в отдельных образовательных процессах, «собирающие правила воспитательной деятельности» - это...	A) Педагогика B) Методика C) Образование D) Лексика	B
3.	Единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции:	A) Педагогика B) Методика C) Образование D) Физиология	C
4.	Специальная диагностика, устный и письменный опрос, контрольные и лабораторные работы являются:	A) Методами организации и стимулирования учебно-познавательной деятельности B) Методами стимулирования и мотивации деятельности и поведения C) Методами контроля эффективности педагогического процесса D) Правильного ответа нет	C
5.	Последовательная взаимообусловленная система действий и операций, связанных с применением совокупности методов воспитания и обучения в педагогическом процессе с целью реализации прогнозируемого результата – это...	A) Педагогическая цель B) Педагогическое мастерство C) Педагогическая технология D) Педагогическая деятельность	C
6.	Система влияний и условий формирования личности по заданному образцу, а также возможностей для ее собственного развития, содержащихся в социальном и пространственно-предметном окружении – это...	A) Образовательная среда B) Пространство образования C) Пространство обучения D) Сфера образования	A
7.	Социальный опыт (умения, знания, навыки опыта деятельности, творчества и отношений), который должен быть усвоен обучающимися в интересах реализации образовательных целей – это...	A) Содержание образования B) Образовательная среда C) Пространство образования D) Пространство обучения	A
8.	Какой метод обучения наиболее эффективен для изучения технологии переработки мяса?	A) Лекция B) Практическое занятие C) Самостоятельное изучение D) Дискуссия	B

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
9.	Какой из следующих подходов является ключевым в методике преподавания специальных дисциплин?	А) Информативный В) Проблемный С) Репродуктивный D) Творческий	В
10.	Какой из методов оценки знаний студентов наиболее подходит для практических навыков в области пищевых технологий?	А) Тестирование В) Защита курсовой работы С) Практический экзамен D) Устный опрос	С

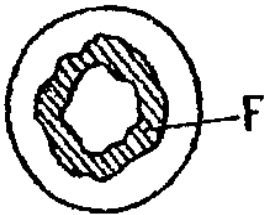
№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Какие основные цели методики преподавания специальных дисциплин?	Формирование профессиональных навыков и знаний, развитие критического мышления.
2.	Назовите основные методы обучения, применяемые в преподавании специальных дисциплин.	Лекционный метод, практические занятия, дискуссии, проектный метод.
3.	Какова роль практических занятий в обучении студентов данного направления подготовки?	Практические занятия помогают закрепить теоретические знания и развить навыки работы с объектами
4.	Что такое компетентностный подход в обучении?	Подход, ориентированный на формирование у студентов необходимых компетенций для профессиональной деятельности.
5.	Каковы особенности преподавания специальных дисциплин в высшей школе?	Углубленное изучение предмета, акцент на практическое применение знаний, интеграция междисциплинарных связей.
6.	Почему важно учитывать возрастные особенности студентов при преподавании?	Возрастные особенности влияют на восприятие информации и мотивацию к обучению.
7.	Как можно использовать современные технологии в преподавании специальных дисциплин?	Использование онлайн-курсов, симуляторов, интерактивных платформ для обучения
8.	Назовите основные принципы организации учебного процесса в высшей школе.	Принцип доступности, последовательности, активности студентов, интеграции теории и практики.
9.	Какова роль обратной связи в процессе обучения?	Обратная связь помогает оценить уровень усвоения материала и скорректировать методы преподавания.
10.	Что такое модульное обучение и как оно применяется в специальностях?	Модульное обучение — это система, где курс разбивается на модули, что позволяет гибко организовать учебный процесс.

ПК-1

Способен исследовать свойства сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами

Дисциплина «Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Метод количественного определения влаги	а) Экспресс - метод на приборе Чи- жовой б) Сушка при температуре 100- 105°C в) Сушка при температуре 130°C г) Все ответы верны	г)
2.	При определении содержания влаги на приборе Чижовой необходимая температура для сушки составляет	а) 100-105 °C б) 150-165 °C в) 130°C г) 90 °C	б)
3.	Продолжительность сушки при определении содержания влаги методом инфракрасной сушки	а) 15 минут б) 30 минут в) 60 минут г) 90 минут	а)
4.	Водоудерживающую способность (ВУС) определяют методом	а) Высушивания б) Прессования в) Сжигания г) Экстракции	б)
5.	Что отмечено на изображении буквой F 	а) масса «влажного пятна» б) масса кальки в) площадь «влажного пятна» г) площадь кальки	в)
6.	Определение массовой доли азота по Нesslerу проводится методом	а) Колориметрированием б) Высушиванием в) Сжиганием г) Отгонкой методом минерализации	а)
7.	Эксикатор - это	а) сосуд диаметром от 15 до 30 см (емкостью от 100 до 300 мл), в котором поддерживается определенный уровень влажности воздуха – около 0 % б) прибор для непрерывной экстракции труднорастворимых твердых веществ из твердых материалов в) это стеклянный сосуд грушевидной формы с удлиненной шейкой и цилиндрической горловиной или горловиной со шлифом	а)

		г) усовершенствованный цифровой механизм ПЧМЦ, используемый для экспресс-исчисления уровня влажности в различных пищевых продуктах (готовая продукция, пищевое сырье, полуфабрикаты) с автоконтролем температурного режима плит механизма.	
8.	При определении содержания жира экстракцию проводят в	а) Эксикаторе б) Колбе Кьельдаля в) аппарате Сокслета г) системе «Vododest»	в)
9.	Коэффициент пересчета общего азота на белок равен	а) 5,25 б) 6,25 в) 0,00028 г) 1	б)
10.	Масса навески на определение содержания минеральных веществ	а) 0,3-0,5 г б) 0,3 г в) 3-5 г г) 5-10 г	г)
11.	Изменения в тканях рыбы под действием ее собственных ферментов называется	а) Автолизом б) Гидролизом в) Дегидрацией г) Денатурацией	а)
12.	При определении тирозина измеряют оптическую плотность D на ФЭК или СФ при длине волны	а) 500-580 нм б) 670-750 нм в) 750-800 нм г) 600 нм	б)
13.	Определение азота концевых аминокислот основано на способности формалина блокировать концевые аминокислоты. После чего карбоксильные группы оттитровываются щелочью. При этом необходимо титрование заканчивать при pH=	а) 3 б) 7 в) 9 г) 12	в)
14.	Активность протеолитических ферментов тканей рыбы можно установить по скорости накопления	а) небелкового азота б) азота концевых аминокислот в) тирозину г) все перечисленные	г)
15.	Отгон производят паром на системе	а) «Vododest» б) TURBOTHERM в) Система перегонки кислот без кипения DST1000 г) ТПЗ-ЛАБ-12	а)
16.	Какой титрант используется в argentometric методе определения массовой доли поваренной соли?	а) 0,01 н (0,01 моль/дм ³) раствором бикарбоната натрия б) 0,1 н (0,1 моль/дм ³) раствором азотнокислого серебра в) 0,01 н (0,01 моль/дм ³) раствором уксусной кислоты	б)

		г) 5%-ным (50 г/дм ³) раствором хромовокислого калия	
17.	Изменение окраски в аргентометрическом методе определения массовой доли поваренной соли	а) до обесцвечивания розового окрашивания б) от розового до цвета морской волны в) от желтого до красно-кирпичного г) от красно-кирпичного до желтого	в)
18.	Свойство, которое основывается на взаимодействии двух различных тел на границе раздела фаз и вызывает сцепление тел – это...?	а) Адгезия б) Когезия в) Липкость г) Структура	а)
19.	Структуры образуются из раствора при повышении его концентрации или охлаждении путем срастания частиц дисперсной фазы или молекул при активном химическом взаимодействии.	а) Коагуляционные структуры б) Конденсационно-кристаллизационные структуры в) Кристаллизационные г) Конденсационные структуры	в)
20.	Величина постоянная, характеризующаяся углом наклона прямой в осях координат градиент скорости γ (с ⁻¹) –напряжение сдвига θ (Па), не выходящей из начала координат и отсекающей на оси абсцисс отрезок, равный статическому предельному напряжению сдвига θ_0 (Па).	а) Эффективная вязкость $\eta_{эф}$ (Па·с) б) Динамическое предельное напряжение сдвига $\theta_{0д}$ (Па) в) Динамическая вязкость ньютоновской жидкости η (Па·с) г) Пластическая вязкость η_m (Па·с)	г)
21.	К экспериментальным методам исследования относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	б) г)
22.	К субъективным методам исследований относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	а) в)
23.	К объективным методам исследований относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	б) г)
24.	С помощью обоняния оценивают у продукта	а) Внешний вид б) Цвет в) Запах г) Консистенцию	в)
25.	С помощью зрения оценивают у продукта	а) Внешний вид б) Цвет в) Запах г) Консистенцию	а) б) г)

№	Формулировка задания	Правильный ответ								
1.	Метод высушивания основан на выделении (испарении) воды из продукта при тепловой обработке и определении изменения _____ его взвешиванием.	Массы								
2.	Инфракрасную лампу мощностью _____, включают за 30 мин до сушки, при этом напряжение должно быть 110-120 Вт.	500 Вт								
3.	Установите соответствие  А - Плексигласовая пластинка; Б - Полиэтиленовый кружок; В – Фильтр; Г - Навеска фарша.	A1Б3В4Г2								
4.	Установите соответствие <table><tr><td>А. Экспресс - метод на приборе Чижовой</td><td>1 150-160 °С</td></tr><tr><td>Б. Сушка стандартным методом</td><td>2 150-165 °С</td></tr><tr><td>В. Сушка арбитражным методом</td><td>3 130 °С</td></tr><tr><td>Г. Инфракрасная сушка</td><td>4 100-105 °С</td></tr></table>	А. Экспресс - метод на приборе Чижовой	1 150-160 °С	Б. Сушка стандартным методом	2 150-165 °С	В. Сушка арбитражным методом	3 130 °С	Г. Инфракрасная сушка	4 100-105 °С	A2Б3В4Г1
А. Экспресс - метод на приборе Чижовой	1 150-160 °С									
Б. Сушка стандартным методом	2 150-165 °С									
В. Сушка арбитражным методом	3 130 °С									
Г. Инфракрасная сушка	4 100-105 °С									
5.	При определение ВУС методом прессования Продолжительность процесса прессования составляет _____ минут.	10								
6.	Каким реактивом оттитровывают избыток кислоты при определении содержания азотистых веществ до перехода окраски в грязно- зеленый цвет	0,02н КОН								
7.	Тигель с обугленным материалом помещают в _____ и озоляют	Муфельную печь								
8.	Установите соответствие <table><tr><td>А. Определение содержания жира</td><td>1 Методом сжигания</td></tr><tr><td>Б. Определение содержания влаги</td><td>2 Методом экстракции по обезжиренному остатку</td></tr><tr><td>В. Определение содержания азотистых веществ</td><td>3 Метод высушивания</td></tr><tr><td>Г. Определение содержания минеральных веществ</td><td>4 Отгонка методом минерализации</td></tr></table>	А. Определение содержания жира	1 Методом сжигания	Б. Определение содержания влаги	2 Методом экстракции по обезжиренному остатку	В. Определение содержания азотистых веществ	3 Метод высушивания	Г. Определение содержания минеральных веществ	4 Отгонка методом минерализации	A2Б3В4Г1
А. Определение содержания жира	1 Методом сжигания									
Б. Определение содержания влаги	2 Методом экстракции по обезжиренному остатку									
В. Определение содержания азотистых веществ	3 Метод высушивания									
Г. Определение содержания минеральных веществ	4 Отгонка методом минерализации									
9.	Установите соответствие	A3Б1В4Г2								

	А. Определение содержания жира	1 Бюкс	
	Б. Определение содержания влаги	2 Тигль	
	В. Определение содержания азотистых веществ	3 Бюкс с обезвоженным остатком	
	Г. Определение содержания минеральных веществ	4 Колба Кьельдаля	
10.	<i>Установите соответствие</i>		A4Б2В1Г3
	А. Определение содержания жира	1 $(V_1 - V_2) \cdot K \cdot B \cdot V_3$ $X = \frac{\quad}{V_4 \cdot m} \cdot 100$	
	Б. Определение содержания влаги	2 $M_1 - M_2$ $X = \frac{\quad}{M_1 - M} \cdot 100$	
	В. Определение содержания азотистых веществ	3 $M_2 - M_1$ $X = \frac{\quad}{M} \cdot 100$	
	Г. Определение содержания минеральных веществ	4 $(b - a) \cdot 100$ $X = \frac{\quad}{b}$	

Дисциплина «Новые методы исследования свойств сырья, продуктов животного происхождения и водных биоресурсов»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	В полости рта у продукта определяют	а) Флевор б) Вкус в) Запах г) Консистенцию	б) а)
2.	К оптическим методам исследований относятся	а) фотоколориметрия б) титрование в) рефрактометрия г) потенциометрия	а) в)
3.	К электрохимическим методам исследований относятся	а) фотоколориметрия б) высокочастотное титрование в) рефрактометрия г) потенциометрия	б) г)

4.	Метод, основанный на выделении (испарении) воды из продукта при тепловой обработке и определении изменения массы его взвешиванием, - это...	а) метод определения массовой доли влаги б) метод определения массовой доли минеральных веществ; в) метод определения содержания азотистых веществ; г) метод определения содержания пищевых волокон	а)
5.	Для балльной оценки качества сырья и готовой продукции используют	а) 5-ти балльную шкалу; б) 9-ти балльную шкалу; в) 14-ти балльную шкалу; г) 12-ти балльную шкалу	а) б)
6.	Определение массовой доли влаги стандартным методом проводится при температуре воздуха в сушильном шкафу	а) 105 градусов; б) 100 градусов; в) 120 градусов; г) 130 градусов	а) г)
7.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли влаги используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	а)
8.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли жира используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные а) Торговые весы	а)
9.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли минеральных веществ (зола) используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	а)
10.	Для взвешивания навески пробы на определение содержания поваренной соли используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	б)
11.	Для расчета массовой доли влаги в молочных продуктах нужно определить массовую долю	а) азотистых веществ б) сухого вещества в) белка г) жира	б)
12.	Колориметрический метод определения белка, основанный на реакции белков с реактивом Фолина, дающей синее окрашивание	а) метод Лоури б) метод Къельдаля в) метод Фолча г) метод Блая-Дайера	а)
13.	Колориметрический метод определения белка, основанный на реакции белков с реактивом Несслера, дающей желтое окрашивание	а) метод Лоури б) метод Къельдаля в) метод Фолча г) метод Блая-Дайера	б)
14.	Интенсивность окраски растворов при определении белка методом Къельдаля определяют на	а) 380 нм б) 750 нм в) 400 нм г) 550 нм	в)

	спектрофотометре при длине волны		
15.	Интенсивность окраски растворов при определении белка методом Фолина определяют на спектрофотометре при длине волны	а) 250 нм б) 750 нм в) 400 нм г) 550 нм	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Методы, осуществляемые на основе решения, принимаемого экспертами,	Экспертные методы
2.	Исследование органолептических характеристик продукта при помощи органов чувств – это	Органолептический анализ
3.	Метод, который позволяет следить за колебаниями вкуса пищевых продуктов, вызванными изменением технологического процесса производства, сырья, рецептуры, упаковки, условий хранения – это	Метод профилирования
4.	Верно ли утверждение «Балльные шкалы разрабатывают с учетом значимости отдельных показателей качества»	Да
5.	Часть средней пробы, выделенную для лабораторного анализа, называют	Лабораторная проба
6.	Порядок отбора образцов, проб и отдельных единиц для осмотра, испытания или лабораторного исследования устанавливается требованиями	ГОСТ
7.	Способность восприятия внешнего импульса при помощи органов чувств – это	Сенсорная чувствительность
8.	Метод определения основан на нейтрализации кислот, содержащихся в продукте, раствором гидроксида натрия в присутствии индикатора фенолфталеина	титруемой кислотности (кислотность, титруемая кислотность)
9.	Показатель pH определяют на	pH-метр, pH-метре
10.	При определении массовой доли влаги высушивание осуществляется до	Постоянной массы

Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Для балльной оценки качества сырья и готовой продукции используют	а) 5-ти балльную шкалу; б) 9-ти балльную шкалу; в) 14-ти балльную шкалу; г) 12-ти балльную шкалу	а) б)
2.	Определение массовой доли влаги стандартным методом проводится при температуре воздуха в сушильном шкафу	а) 105 градусов; б) 100 градусов; в) 120 градусов; г) 130 градусов	а) г)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
3.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли влаги используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	а)
4.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли жира используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные б) Торговые весы	а)
5.	Для взвешивания навески пробы на определение массовой доли минеральных веществ (зола) используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	а)
6.	Для взвешивания навески пробы на определение содержания поваренной соли используют	а) Аналитические весы б) Технические весы в) Весы напольные г) Торговые весы	б)
7.	Для расчета массовой доли влаги в молочных продуктах нужно определить массовую долю	а) азотистых веществ б) сухого вещества в) белка г) жира	б)
8.	Колориметрический метод определения белка, основанный на реакции белков с реактивом Фолина, дающей синее окрашивание	а) метод Лоури б) метод Къельдаля в) метод Фолча г) метод Блая-Дайера	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Каким образом фиксируются результаты эксперимента?	При проведении эксперимента ведется запись в рабочем журнале (дневнике) с пронумерованными страницами. Каждый эксперимент должен быть подробно описан и зарегистрирован. Полученные в ходе эксперимента данные и наблюдения фиксируют в предварительно подготовленных таблицах. При необходимости записывают особые замечания, которые возникли при проведении эксперимента.
2.	В чем заключается основная цель эксперимента?	Основная цель эксперимента - проверка справедливости сформулированной рабочей гипотезы и оптимизация результатов исследований
3.	Верно ли утверждение «Балльные шкалы разрабатывают с учетом значимости отдельных показателей качества»	Да
4.	Часть средней пробы, выделенную для лабораторного анализа, называют	Лабораторная проба

5.	Полученные в ходе эксперимента данные и наблюдения фиксируют в предварительно подготовленных....	таблицах
----	--	----------

Научно-исследовательская работа

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Величина постоянная, характеризующая углом наклона прямой в осях координат градиент скорости γ (с^{-1}) –напряжение сдвига θ (Па), не выходящей из начала координат и отсекающей на оси абсцисс отрезок, равный статическому предельному напряжению сдвига θ_0 (Па).	а) Эффективная вязкость $\eta_{\text{эф}}$ (Па·с) б) Динамическое предельное напряжение сдвига $\theta_{0\text{д}}$ (Па) в) Динамическая вязкость ньютоновской жидкости η (Па·с) г) Пластическая вязкость $\eta_{\text{м}}$ (Па·с)	г)
2.	К экспериментальным методам исследования относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	б) г)
3.	К субъективным методам исследований относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	а) в)
4.	К объективным методам исследований относятся	а) Органолептический метод б) Физический метод в) Социологический метод г) Химический метод	б) г)
5.	Для получения адекватных результатов экспериментальных исследований необходимо обеспечить повторность эксперимента в	а) трех повторностях б) в пяти повторностях в) в двух повторностях г) нет необходимости в повторности	а)
6.	Количество белка в растворе при использовании колориметрического метода определения белка находят по	а) Калибровочная кривая б) Справочник в) Расчетным способом г) Коэффициент преломления	а)
7.	Жиры растворимы	а) в воде б) в растворе полисахаридов в) в спирте г) в петролейном эфире	в) г)
8.	Для ускорения процесса минерализации лабораторной пробы при определении белка используют	а) катализатор б) загуститель в) растворитель г) стабилизатор	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
---	----------------------	------------------

1.	Метод определения основан на нейтрализации кислот, содержащихся в продукте, раствором гидроксида натрия в присутствии индикатора фенолфталеина	титруемой кислотности (кислотность, титруемая кислотность)
2.	Показатель pH определяют на	pH-метр, pH-метре
3.	При определении массовой доли влаги высушивание осуществляется до	Постоянной массы
4.	Охлаждение бюкс с навеской после высушивания проводится в	Эксикатор
5.	В сушильном шкафу при определении влаги бюксы с навеской находятся	Открытыми
6.	Экспресс-метод определения влаги – это	Метод Чижовой
7.	Процедура выбора числа и условий проведения опытов, необходимых и достаточных для решения поставленной задачи с требуемой точностью – это	планирование эксперимента
8.	Составляет основу исследования, определяет его общую направленность и последовательность решения задач – это	рабочий план
9.	Совокупность и взаимосвязь исследовательских способов, методов и приемов – это	методика исследований
10.	Возможный (предвиденный) ответ на вопрос, который ставит перед собой исследователь, научно обоснованное предположение о причине, которая вызывает следствие – это	гипотеза

ПК-2

Способен оценивать показатели экономической эффективности производства новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Дисциплина «Экономика перерабатывающих предприятий в современных условиях»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Численность малого предприятия:	а) не более 99 человек; б) не более 150 человек; в) не более 499 человек	а)
2.	Активная часть основных фондов - это	а) фонды, которые принимают непосредственное участие в производственном процессе; б) фонды, которые обеспечивают нормальное функционирование производственного процесса	а)
3.	Первоначальная стоимость основных фондов – это	а) стоимость приобретения оборудования (постройки здания),	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		транспортные расходы по доставке и стоимость монтажа; б) затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях; в) разность между балансовой или восстановительной стоимостью основных фондов и суммой их износа	
4.	В состав оборотных средств предприятия входят	а) только производственные запасы; б) незавершенное производство, готовая продукция на складе; в) оборотные фонды и фонды обращения г) запасы материалов, запасных частей, топлива, готовой продукции на складе	в)
5.	Показатели характеризующие эффективность использования оборотных средств	а) прибыль и рентабельность производства; б) коэффициент оборачиваемости и длительность одного оборота; в) уровень отдачи оборотных средств	б)
6.	Заработная плата — это:	а) вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы; б) премии; в) добавка к социальной пенсии	а)
7.	Затраты на производство и реализацию продукции (работ, услуг) составляют....	а) индивидуальную себестоимость; б) производственную себестоимость; в) прогнозную себестоимость	б)
8.	К себестоимости продукции относятся	а) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции; б) капитальные затраты; в) затраты на оборудование; г) текущие затраты на производство	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
9.	Как называется прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов?	а) балансовая прибыль; б) сальдо внереализованных доходов; в) налогооблагаемая прибыль; г) чистая прибыль	г)
10.	Установите соответствие: 1. Фондоотдача - это 2. Фондоемкость - это	а) стоимость произведенной за год продукции в натуральном или стоимостном выражении / среднегодовая стоимость ОПФ б) среднегодовая стоимость ОПФ / стоимость произведенной за год продукции в натуральном или стоимостном выражении	1 – б; 2 – а

Задания открытого типа

№ задания	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	 – это самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства товара (т. е. продукции, выполнения работ и оказания услуг) с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.	Предприятие
2.	Форма организации акционерного общества, при которой его акционеры пользуются правом отчуждать свои акции без необходимости согласования с другими акционерами называется	публичное акционерное общество
3.	Совокупность всех затрат на производство и реализацию товаров это	себестоимость
4.	— положительная разница между суммарными доходами (в которые входит выручка от реализации товаров и услуг, полученные штрафы и компенсации, процентные доходы и т. п.) и затратами на производство или приобретение, хранение, транспортировку, сбыт этих товаров и услуг.	Прибыль
5.	Рентабельность = (Прибыль от реализации продукта или услуг /) * 100%	Себестоимость
6.	Экономический агент, действующий в рыночной экономике, занятый производством и реализацией товаров (услуг) с целью получения прибыли. (введите 1 слово)	предприятие

7.	Продукция сельского хозяйства и добывающей промышленности (например, зерно, хлопок, древесина, руда, уголь, нефть и пр.) предназначенная для дальнейшей обработки на производстве. <i>(введите 1 слово)</i>	сырье
8.	Совокупность предприятий, объединенных по качественно однородным группам. <i>(введите 1 слово)</i>	отрасль
9.	Процесс создания материальных благ, необходимых для удовлетворения потребностей общества. <i>(введите 1 слово)</i>	производство
10.	Процесс установления прямых длительных хозяйственных связей по совместному изготовлению конечного продукта. <i>(введите 1 слово)</i>	кооперирование

Задания с развернутым ответом

№ задания	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Раскройте сущность понятия «предприятие».	Предприятие - это самостоятельный хозяйствующий субъект, который занимается производством продукции (выполнением работ, оказанием услуг) в целях удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли или иного дохода.
2.	Что относится к внешней среде предприятия?	Внешняя среда предприятия – это совокупность экономических, политических, правовых, научных и других условий и факторов, которые оказывают прямое или косвенное воздействие на деятельность предприятия.
3.	Что понимается под внутренней средой предприятия?	Внутренней средой предприятия называют совокупность процессов, которые протекают внутри предприятия и заключаются в преобразовании ресурсов в готовые продукты и в их реализации на рынке.
4.	Что характеризует понятие структура предприятия?	Структура предприятия - это его внутреннее строение, характеризующее состав подразделений и систему связи, подчинённость и взаимодействие между ними.
5.	Что характеризует организационная структура управления?	Организационная структура определяет иерархические отношения между сотрудниками, структуру управления, потоки коммуникации, полномочия и обязанности сотрудников.
6.	Дайте определение основных фондов.	Основные фонды – это средства производства, которые многократно участвуют в процессе производства, не меняют своей физической формы и переносят стоимость на создаваемую продукцию по частям в виде амортизации.
7.	Что понимается под моральным износом основных фондов	Моральный износ – это снижение стоимости действующих основных фондов в результате появления новых их видов.

№ задания	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
8.	Перечислите основные способы начисления амортизации основных средств	Существует четыре метода начисления амортизации основных средств: линейный, способ уменьшаемого остатка, способ списания стоимости по сумме чисел лет срока полезного использования и способ списания стоимости пропорционально объему выпущенной продукции.
9.	Дайте определение оборотным средствам предприятия.	Оборотные средства - совокупность материальных активов и денежных средств, которые находятся в постоянном обращении с целью обеспечения непрерывности производственного процесса и ликвидности предприятия, изменения формы их материальной ценности в течение одного рабочего цикла.
10.	Что такое персонал предприятия.	Персонал – это личный состав или работники предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам.

Преддипломная практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Предприятие – это ...	а) экономический субъект, организующий производство материальных благ и услуг с целью получения прибыли; б) определённым образом организованный коллектив со своей внутренней структурой и управлением; в) организация, которая владеет одним или несколькими предприятиями и ведёт на них хозяйственную деятельность	а)
2.	К организационно-правовым формам предприятий относят:	а) общество с ограниченной ответственностью б) малое предприятие в) акционерное общество г) промышленное предприятие	а); в)
3.	Основные средства в зависимости от роли в производственном процессе делятся на...	а) активные и пассивные б) производственные и непроизводственные в) собственные и арендованные г) механические и электронные	а)
4.	Стоимость объектов основных фондов переносится на производ-	а) начисления амортизации б) физического износа в) морального износа г) текущего ремонта	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
	мую продукцию (выполняемые работы, оказываемые услуги) посредством ...		
5.	В состав оборотных средств предприятия не входят ...	а) производственный и хозяйственный инвентарь б) готовая продукция на складах предприятия в) производственные запасы г) расходы будущих периодов	а)
6.	По отношению к объему производства затраты подразделяются на:	а) прямые б) косвенные в) переменные г) постоянные д) единовременные	в), г)
7.	Постоянные издержки это все затраты, кроме:	а) амортизации б) ренты в) затрат на сырье и материалы г) административно-управленческих расходов	в)
8.	К себестоимости продукции относятся	а) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции б) капитальные затраты в) затраты на оборудование г) затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих д) текущие затраты на производство	а)
9.	Условием роста производительности труда персонала предприятия является ...	а) сокращение потерь рабочего времени за счет улучшения трудовой дисциплины б) сокращение численности рабочих в) увеличение времени на техническое обслуживание оборудования г) сокращение продолжительности рабочей смены	а)
10.	Верхний предел в цене товара определяется:	а) уровнем спроса на товар б) ценами конкурентов в) совокупными издержками г) размером желаемой прибыли	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Отношение количества производимой продукции к затратам рабочего времени на единицу этой продукции. <i>(введите 1 слово)</i>	выработка

2.	Затраты рабочего времени на производство единицы продукции или работы. <i>(введите 1 слово)</i>	трудоемкость
3.	Отрицательный результат деятельности предприятия, возникающий в ситуации когда расходы превышают доходы, это..... <i>(введите 1 слово)</i>	убыток
4.	Доходность, прибыльность производства, предприятия, характеризующая уровень отдачи и степень использования средств в процессе производства и реализации продукции - ... <i>(введите 1 слово)</i>	рентабельность
5.	Разница между выручкой, то есть суммой всех денег и средств, полученных компанией за отчётный период от основного вида деятельности, и расходами, понесёнными в тот же период - ... <i>(введите 1 слово)</i>	прибыль
6.	Долгосрочные вложения средств в целях создания новых и модернизации действующих предприятий, освоения новейших технологий и техники, увеличения производства и получения прибыли - ... <i>(введите 1 слово)</i>	инвестиции

ПК-3

Способен к разработке новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Дисциплина «Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Продукция здорового питания, находящаяся в обращении на территории ЕАЭС в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть _____	1.безопасной; 2.полезной; 3.лечебной.	1
2.	Что понимается под государственной политикой РФ в области здорового питания населения _____	1. Комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения;	1

		2. Комплекс мероприятий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании; 3. Создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.	
3.	Под оптимальным соотношением долей (удельного веса) макронутриентов в структуре энергетической ценности рациона понимается _____	1. соотношение основных пищевых веществ в процентах от калорийности рациона, способное обеспечить организм человека необходимым количеством белков, жиров и углеводов, поддерживать энергетический баланс и здоровье человека; 2. соотношение пищевых веществ в процентах от калорийности рациона, способное обеспечить организм человека необходимым количеством белков и углеводов, поддерживать энергетический баланс и здоровье человека; 3. соотношение основных пищевых веществ в процентах от калорийности рациона, способное обеспечить организм человека необходимым количеством белков, поддерживать энергетический баланс и здоровье человека.	1
4.	Расчет энергетической ценности продукта производится по следующей формуле _____	1. $Эц = (X_б \times 4) + (X_у \times 4) + (X_ж \times 9) + (X_{орг.кислоты} \times 3) + (X_{спирт} \times 7)$; 2. $Эц = (X_б \times 4) + (X_у \times 4) + (X_ж \times 9)$; 3. $Эц = (X_б \times 4) + (X_у \times 4) + (X_ж \times 9) + (X_{орг.кислоты} \times 3)$.	1
5.	Пищевая ценность пищевых продуктов это _____	1. потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ и энергетическую ценность; 2. потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ и энергетическую ценность; 3. потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей	1

		человека составляющих их пищевых веществ.	
6.	Оценка качества и безопасности пищевой продукции и доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей ликвидации дефицита макро- и микронутриентов, проводится на _____	1. федеральном и региональном уровнях; 2. федеральном уровне; 3. региональном уровне.	1
7.	Оценка доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в том числе отечественного производства, проводится в _____ этапов	1.5; 2.6; 3.7.	1
8.	Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции и оценка доступа к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, являются составной частью _____ мониторинга	1. социально-гигиенического; 2. экономического; 3. медицинского.	1
9.	Главным источником поступления в организм человека ТЖК являются _____	1. гидрогенизированные (гидрогенизированные) жиры; 2. сливочное масло; 3. мясо и жир крупного рогатого скота.	1
10.	Чем выше гликемический индекс пищевого продукта, тем _____	1. быстрее в крови повышается уровень глюкозы; 2. медленнее в крови повышается уровень глюкозы; 3. больше потоотделение.	1

№ задания	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевых продуктов, включая степень обеспечения данным продуктом физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах и энергии называется...	Пищевая ценность
2.	Количество энергии, выделяемой при усвоении организмом того или иного пищевого продукта, выражаемого в ккал или кДж называется...	Энергетическая ценность
3.	Совокупность всех операций, которые обеспечивают изготовление из первоначального сырья конечной продукции заданного качества и назначения	Технологический процесс

4.	Графическое представление о последовательном ходе технологических процессов и операций с использованием автоматов и машин называется...	Технологическая схема
5.	Совокупность действий на сырье (промежуточный или конечный продукт), которые происходят в определенном месте и за определенное время и приводят к необходимому изменению характеристик сырья или свойств (например, мойка, стерилизация, упаковка и др.) называется...	Технологическая операция
6.	Поддержание жизненных процессов в сырье, т. е. использование их иммунитета, как один из принципов консервирования, называется...	Биоз
7.	Замедление, подавление жизнедеятельности микроорганизмов и активности тканевых ферментов под действием разных способов технологической обработки (холод, сушка, вяление, маринование и т.д.), как один из принципов консервирования, называется...	Анабиоз
8.	Подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению пищевых продуктов, как один из принципов консервирования, называется...	Ценоанабиоз
9.	Прекращение всякой жизнедеятельности, в том числе и микроорганизмов, в сырье и пищевых продуктах называется...	Абиоз
10.	Процесс отвода теплоты от продуктов с понижением их температуры не ниже криоскопической называется...	Охлаждение

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Какова суточная потребность человека в белке?	Для взрослого населения составляет 12—14 % от энергетической суточной потребности.
2.	Чем обусловлена потребность в белке у организма человека?	Необходимо обеспечивать оптимальный физиологический уровень поступления незаменимых аминокислот. Зависит от физической и нервно-психической нагрузки.
3.	Как оценивается качество пищевого белка?	Качество белка определяется наличием в нем полного набора незаменимых аминокислот и соотношением их между собой и с заменимыми аминокислотами.

4.	Назовите причины и последствия белковой недостаточности.	Причины в низкой биологической ценности белка сырья и несбалансированный состав рецептуры блюд. Последствия -снижение активности пищеварительных ферментов, массы мышечной ткани и печени, нарушение секреции гормонов.
5.	Назовите причины и последствия избытка белков в организме.	Причина в избыточном поступлении белка. Последствия - активация обмена аминокислот и энергетического обмена, увеличение нагрузки на почечные структуры.
6.	Как повысить белковую ценность пищи	Добавление в рецептуру блюд белков животного происхождения
7.	Что определяет пищевую ценность жиров?	Пищевые жиры служат источниками жирорастворимых витаминов и незаменимых жирных кислот.
8.	Как влияет кулинарная обработка на пищевые жиры?	При нагревании с водой жиры подвергаются гидролизу что вызывает появление неприятного специфического вкуса и запаха.
9.	В чем заключается роль холестерина в организме?	Холестерин является необходимым структурным компонентом клеточных мембран, участвует в синтезе половых гормонов, является предшественником гормонов надпочечников, желчных кислот и витамина D.
10.	Как может проявиться избыток жиров в питании?	Избыток жиров в пище приводит к развитию ожирения, сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний, инсулино независимого сахарного диабета.

Дисциплина «Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Глютен содержится в продуктах из	а) пшеницы б) кукурузы в) пшени	а
2.	При разработке рационов питания учитывают	а) пищевую ценность б) себестоимость блюд в) органолептические показатели блюда	а
3.	По способу приготовления тесто может быть	а) дрожжевым; б) скорым; в) суточным; г) воздушным;	а
4.	Какие блюда из творога, не требующие тепловой обработки:	а) творог со сметаной, б) запеканка, в) сырники,	а

		г) пудинг	
5.	Выберите признак доброкачественности мяса:	а) упругая консистенция, б) дряблая консистенция, в) цвет от темно-красного до коричневого. г) сухая или влажная поверхность, д) липкая скользкая поверхность.	а
6.	Выберите 4 вида тепловой обработки мяса:	а) жарка, б) варка, в) вымачивание, г) тушение д) копчение	а,б,г, д
7.	Что добавляют в воду, чтобы яйца во время кипения не потрескались?	а) Перец б) Соль в) Масло г) Спирт	б
8.	В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?	а) морские рыбы, водоросли; б) крупы, в) овощи, фрукты	а
9.	В какой теории питания подчеркнута необходимость пищевых волокон?	а) адекватного питания б) оптимального питания в) сбалансированного питания	а
10.	Выберите элементы, определяющие энергетическую ценность продуктов питания	а) белки б) микроэлементы в) углеводы	а, в

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	В какой цвет окрашивают продукт каротиноиды	оранжевый
2.	При тепловой обработке усвояемость белков повышается или понижается	повышается
3.	При разработке рационов для школьников должны учитываться нормы физиологических потребностей или желание родителей?	Нормы физиологических потребностей
4.	Лечебное и диетическое питание для детей организуется по желанию родителей или по назначению лечащего врача?	По назначению лечащего врача
5.	Как называется проба блюд, которая необходима для контроля за качеством и безопасностью продукции?	суточная
6.	Естественным источником витамина Е является растительное или сливочное масло?	растительное

№	Формулировка задания	Правильный ответ
7.	Естественным источником витамина А является рыба или яб- локо?	рыба
8.	Для вымачивания филе сельди рекомендуется использовать:	молоко
9.	Свежую капусту, имеющую горьковатый вкус, перед закладкой в супы следует:	бланшировать
10.	Предпочтительные виды обработки продуктов согласно концеп- ции здорового питания	варка запекание

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания	Элементы правильного ответа
1.	Как называется конечный про- дукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях обществен- ного питания?	Конечная цель механической и гидромеханической обработки продовольственного сырья — получение полуфабрикатов.
2.	Какие цели преследует тепло- вая кулинарная обработка про- дуктов?	Продукт доводят до состояния кулинарной готовно- сти, которая характеризуется определенными органо- лептическими показателями качества, а также отми- ранием большей части бактерий.
3.	Что относят к нормативным документам, содержащим ре- цептуры и технологические инструкции?	Сборники рецептов, отраслевые стандарты (ОСТы); технические условия и технологические инструкции (ТУ и ТИ); стандарты предприятия (СТП); технико- технологические карты (ТТК).
4.	Что такое дегустация?	Дегустацией пищевых продуктов называется оценка органолептических показателей качества экспер- тами, проверенными на сенсорную чувстви- тельность.
5.	Перечислите основу для горя- чих соусов.	Горячие соусы готовят на мясных, рыбных, грибных бульонах, молоке, сметане, сливочном масле.
6.	Что относится к кулинарной продукции?	Полуфабрикаты, закуски, супы, мясные и рыбные блюда, блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бо- бовых и макаронных изделий, блюда из птицы, дичи и кроликов, из яиц и творога, мучные и сладкие блюда, напитки, мучные кулинарные изделия, охла- жденные готовые блюда.
7.	Дайте определение кулинар- ной готовности продукта.	Это совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических пока- зателей качества блюда и кулинарного изделия, опре- деляющих их пригодность к употреблению в пищу.
8.	В каком документе содержатся требования к условиям хране- ния, приготовления и реализа- ции пищевых продуктов и ку- линарных изделий.	Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изде- лий указаны в СанПиНе.

9.	Требования к транспортировке пищевых продуктов.	Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения, как правило в контейнерах с крышкой или изотермических контейнерах.
10.	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде при организации питания образовательных учреждений.	Пищеблок должен быть оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием и соответствовать требованиям санитарных норм и правил.

Дисциплина «Теоретические основы выделения, фракционирования и модификации основных компонентов сырья животного происхождения и водных биоресурсов»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1	Цвет каких веществ продукта зависит от pH	1) каротиноидов 2) антоцианов 3) ликопинов	2)
2	К какой цвет окрашивают продукт каротиноиды	1) синий 2) зеленый 3) оранжевый	3)
3	Какой цвет имеют антоцианы (флавоноиды) продукта в кислой среде	1) малиновый 2) зеленый 3) синий	1)
4	Какой цвет приобретают антоцианы (флавоноиды) продукта в щелочной среде	1) красный 2) грязно-синий 3) желтый	2)
5	Где содержатся пищевые волокна	1) мясе птицы 2) овощах 3) мясе рыбы	2)
6	Основные источники углеводов	1) ягоды 2) орехи 3) мясо	1)
7	Укажите у населения России наблюдается дефицит каких витаминов:	1) РР 2) С 3) Д	2)
8	Укажите у населения России наблюдается дефицит каких макроэлементов:	1) кальций 2) натрий 3) фосфор	1)
9	Обогащенный продукт содержит необходимый микронутриент в количестве:	1) 10-15% от суточной потребности 2) 70-80% от суточной потребности 3) 30-50% от суточной потребности	3)
10	К высоким температурам при приготовлении пищи чувствительны:	1) фолиевая кислота 2) витамин С 3) витамин В ₆	2)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	В какой цвет окрашивают продукт каротиноиды	оранжевый
2.	При тепловой обработке усвояемость белков повышается или понижается	повышается

№	Формулировка задания	Правильный ответ
3.	При чрезмерном употреблении клетчатки усвоение питательных веществ увеличивается или снижается	снижается
4.	В какой концепции питания предложено учитывать энергозатраты человека?	Сбалансированного питания
5.	В какой теории питания обозначена роль микрофлоры в усвоении пищи	Адекватного питания
6.	К пробиоткам относятся микроэлементы или микроорганизмы	микроорганизмы
7.	К пребиотикам относятся микроорганизмы или полисахариды?	полисахариды
8.	В сельди в основном содержатся жирные кислоты относящиеся к омега-3 или омега-6	омега-3
9.	Какое количество калорий выделяют жиры при полном окислении	9,0 ккал
10.	Какое количество калорий выделяют белки при полном окислении	4,0 ккал

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания	Элементы правильного ответа
1.	Дать определение специализированных пищевых продуктов	<i>Специализированные пищевые продукты</i> — пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами для различных категорий населения (продукты для питания спортсменов, кормящих и беременных женщин, пожилых лиц, детей и др.)
2.	Дать определение функциональных продуктов питания	<i>Функциональный пищевой продукт (ФПП)</i> – специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно-обоснованными и подтвержденными свойствами, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.
3.	Дать определение функциональных ингредиентов	<i>Функциональный пищевой ингредиент (ФПИ)</i> — живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15 % от суточной физиологической потребности в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать обоснованный (подтвержденный) эффект на одну или несколько физиологических функций в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.
4.	Классификация специализированных продуктов питания	Специализированные продукты питания классифицируются на: продукты питания для отдельных категорий населения (дети, спортсмены, пожилые люди, работники вредных производств и т.д.), диетическое питание (лечебное и профилактическое), БАДы

5.	Основная роль витаминов в специализированном питании	Витамины - низкомолекулярные органические соединения, необходимые для осуществления жизненно важных биохимических и физиологических процессов в живых организмах.
6.	Основная роль белков в питании	Роль белков: пластическая (строительная), каталитическая (ферментативная), энергетическая, сигнальная (рецепторная), сократительная (двигательная), транспортная, защитная, регуляторная и запасная.
7.	Основная роль углеводов в питании	Основная роль углеводов: энергетическая, рецепторная, защитная, антигенная, пластическая, структурная, антиоксидантная
8.	Основная роль пищевых волокон в питании	Пищевые волокна создают чувство насыщения, адсорбируют вредные вещества, улучшают работу ЖКТ, поддерживают микрофлору кишечника
9.	Основная роль жиров в питании	Роль жиров: источник энергии, участие в построении клеточных мембран, участие в синтезе гормонов, участие в переносе и усвоении витаминов и микроэлементов.
10.	Основная роль макро- и микроэлементов в питании	Макро- и микроэлементы обеспечивают постоянство осмотического давления жидкостей клеток и тканей. Входят в состав гемоглобина, гормонов, ферментов, являются пластическим материалом для построения костной и зубной ткани.

Производственно-технологическая практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Пищевой продукт предназначенный для снижения риска заболеваний	1) функциональный продукт 2) специализированный продукт 3) обогащенный продукт	1)
2.	Функциональным можно считать продукт в котором необходимый пищевой ингредиент содержится в одной порции в количестве	1) 10% 2) 5% 3) 15%	3)
3.	Радиопротекторными свойствами обладают:	1) аминокислота цистеин 2) насыщенные жирные кислоты 3) алкоголь	1)
4.	Пектины содержатся:	1) в молоке 2) в соках с мякотью 3) соленой рыбе	2)
5.	Животного белка от общего количества белка должно составлять:	1) не менее 85% 2) не менее 55% 3) не менее 70%	2)
6.	Цвет каких веществ продукта зависит от pH	1) каротиноидов 2) антоцианов 3) ликопинов	2)
7.	К какой цвет окрашивают продукт каротиноиды	1) синий 2) зеленый 3) оранжевый	3)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
8.	Какой цвет имеют антоцианы (флавоноиды) продукта в кислой среде	1) малиновый 2) зеленый 3) синий	1)
9.	Какой цвет приобретают антоцианы (флавоноиды) продукта в щелочной среде	1) красный 2) грязно-синий 3) желтый	2)
10.	Где содержатся пищевые волокна	1) мясе птицы 2) овощах 3) мясе рыбы	2)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	В какой цвет окрашивают продукт каротиноиды	оранжевый
2.	При тепловой обработке усвояемость белков повышается или понижается	повышается
3.	При чрезмерном употреблении клетчатки усвоение питательных веществ увеличивается или снижается	снижается
4.	В какой концепции питания предложено учитывать энергозатраты человека?	Сбалансированного питания
5.	В какой теории питания обозначена роль микрофлоры в усвоении пищи	Адекватного питания
6.	К пробиоткам относятся микроэлементы или микроорганизмы	микроорганизмы
7.	К пребиотикам относятся микроорганизмы или полисахариды?	полисахариды
8.	В сельди в основном содержатся жирные кислоты относящиеся к омега-3 или омега-6	омега-3
9.	Какое количество калорий выделяют жиры при полном окислении	9,0 ккал
10.	Какое количество калорий выделяют белки при полном окислении	4,0 ккал

Научно-исследовательская работа

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Предприятие – это ...	а) экономический субъект, организующий производство материальных благ и услуг с целью получения прибыли; б) определённым образом организованный коллектив со своей внутренней структурой и управлением;	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		в) организация, которая владеет одним или несколькими предприятиями и ведёт на них хозяйственную деятельность	
2.	К организационно-правовым формам предприятий относят:	а) общество с ограниченной ответственностью б) малое предприятие в) акционерное общество г) промышленное предприятие	а); в)
3.	Основные средства в зависимости от роли в производственном процессе делятся на...	а) активные и пассивные б) производственные и непроизводственные в) собственные и арендованные г) механические и электронные	а)
4.	Стоимость объектов основных фондов переносится на производимую продукцию (выполняемые работы, оказываемые услуги) посредством ...	а) начисления амортизации б) физического износа в) морального износа г) текущего ремонта	а)
5.	В состав оборотных средств предприятия не входят ...	а) производственный и хозяйственный инвентарь б) готовая продукция на складах предприятия в) производственные запасы г) расходы будущих периодов	а)
6.	По отношению к объему производства затраты подразделяются на:	а) прямые б) косвенные в) переменные г) постоянные д) единовременные	в), г)
7.	Постоянные издержки это все затраты, кроме:	а) амортизации б) ренты в) затрат на сырье и материалы г) административно-управленческих расходов	в)
8.	К себестоимости продукции относятся	а) выраженные в денежной форме затраты предприятия на производство и реализацию продукции б) капитальные затраты в) затраты на оборудование г) затраты на сырье, материалы и заработную плату работающих д) текущие затраты на производство	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
9.	Условием роста производительности труда персонала предприятия является ...	а) сокращение потерь рабочего времени за счет улучшения трудовой дисциплины б) сокращение численности рабочих в) увеличение времени на техническое обслуживание оборудования г) сокращение продолжительности рабочей смены	а)
10.	Верхний предел в цене товара определяется:	а) уровнем спроса на товар б) ценами конкурентов в) совокупными издержками г) размером желаемой прибыли	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Отношение количества производимой продукции к затратам рабочего времени на единицу этой продукции. <i>(введите 1 слово)</i>	выработка
2.	Затраты рабочего времени на производство единицы продукции или работы. <i>(введите 1 слово)</i>	трудоемкость
3.	Отрицательный результат деятельности предприятия, возникающий в ситуации когда расходы превышают доходы, это..... <i>(введите 1 слово)</i>	убыток
4.	Доходность, прибыльность производства, предприятия, характеризующая уровень отдачи и степень использования средств в процессе производства и реализации продукции - ... <i>(введите 1 слово)</i>	рентабельность
5.	Разница между выручкой, то есть суммой всех денег и средств, полученных компанией за отчётный период от основного вида деятельности, и расходами, понесёнными в тот же период - ... <i>(введите 1 слово)</i>	прибыль
6.	Долгосрочные вложения средств в целях создания новых и модернизации действующих предприятий, освоения новейших технологий и техники, увеличения производства и получения прибыли - ... <i>(введите 1 слово)</i>	инвестиции

ПК-4

Способен организовывать технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Дисциплина «Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Проектная деятельность – это...	а) сознательная активность человека с четким определением цели, мотивов, достижения результативности; б) план с четким определением цели, мотивов, достижения результатов; в) предварительная разработка основных деталей предстоящей деятельности учащихся и педагогов.	б)
2.	План – это	а) схематически записанная совокупность коротко сформулированных мыслей; б) последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных; в) предварительный текст какого-нибудь документа, материал.	а)
3.	На каком этапе ставится цель, определяется актуальность и значимость проекта	а) подготовительный этап; б) основной этап; в) заключительный этап.	а)
4.	Последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных	а) проект; б) план; в) программа	в)
5.	Что такое производственный процесс?	а) совокупность последовательных действий, направленных на достижение определенного результата; б) процесс получения готовой продукции; в) перечень технологических операций.	а)
6.	Этап технического проектирования включает ...	а) определение объекта и цели проектирования б) разработку организационных решений по основным направлениям проектирования в) разработку методического и нормативного обеспечения г) разработку плана выполнения работ	б)
7.	Организационная подготовка проекта включает ...	а) систематическое обновление массивов информационной базы	б)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		б) определение объекта и цели проектирования в) расчет конкурентоспособности выпускаемой продукции г) расчет валового и внутризаводского оборота	
8.	Группировка задач проекта выполняется по ...	а) условиям технологической подготовки б) наименьшей или наибольшей длительности в) источникам финансирования г) условиям организации труда и управления	б)
9.	На этапе предпроектного обследования осуществляется ...	а) разработка методического и нормативного обеспечения б) конструкторская подготовка производства в) расчет экономического эффекта г) организация управления производством	а)
10.	К основным требованиям, которым должен удовлетворять рабочий чертеж, относят....	а) оформление рабочего чертежа, изображения и обозначения формы детали, обозначения состояния материала, основную надпись и технические требования б) оформление рабочего чертежа, изображения и обозначения формы детали, обозначения состояния формы детали, изображения и обозначения материала, обозначения состояния материала, основную надпись и технические требования в) изображения и обозначения формы детали, обозначения состояния формы детали, изображения и обозначения материала, обозначения состояния материала, основную надпись и технические требования	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Отношение количества производимой продукции к затратам рабочего времени на единицу этой продукции – это	выработка

2.	Затраты рабочего времени на производство единицы продукции или работы – это...	трудоемкость
3.	Что такое проект?	Проектом называется комплексный документ, состоящий из текстовых (пояснительная записка, расчеты, обоснование) и графических (чертежи и схемы) материалов, заказных спецификаций на материалы, изделия и оборудование, а также сметных документов, в соответствии с которыми строят и эксплуатируют предприятия.
4.	Что включает разработка проекта?	Разработка проекта включает комплекс изыскательских, проектно-конструкторских, расчетных, сметных и других работ, направленных на выявление наиболее целесообразного объемно-планировочного решения проектируемого здания, а также его стоимости.
5.	Цели и задачи строительного проектирования — это:	Научные, инновационные разработки, Анализ новых производственных решений, Технологические процессы, методы и способы строительства, Специальная и строительная техника, Организация и управление проектом
6.	Для каких целей санитарно-защитная зона предприятия необходима?	для снижения уровня загрязнения атмосферного воздуха до установленных пределов после проведения на предприятии всех мер по очистке промышленных выбросов. Зона должна быть соответствующим образом планировочно организована, озеленена и благоустроена.
7.	Санитарно-защитная зона — это	специальная территория с особым режимом использования, которая устанавливается вокруг объектов и производств, являющихся источниками вредного воздействия на среду обитания и здоровье человека. Санитарно-защитная зона обеспечивает уменьшение воздействия загрязнения на атмосферный воздух (химического, биологического, физического) до значений, установленных гигиеническими нормативами.
8.	Конструктивная система здания – это....	совокупность взаимосвязанных несущих конструкций здания обеспечивающая его прочность, жесткость и устойчивость.
9.	Из каких процессов состоит производственный процесс?	производственный процесс состоит из основных, обслуживающих и вспомогательных процессов, в результате которых исходное сырье и полуфабрикаты превращаются в готовую продукцию.
10.	По какому плану осуществляется описание технологической схемы?	назначение технологической операции или процесса; возможные способы проведения данной технологической операции или процесса с их краткой характеристикой; выбор

		конкретного, наиболее приемлемого способа проведения технологического процесса с указанием режима производства (температура, продолжительность, концентрация применяемых растворов и т.д.) и возможного технологического оборудования.
--	--	--

Производственно-технологическая практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Предприятие – это ...	а) экономический субъект, организующий производство материальных благ и услуг с целью получения прибыли; б) определённым образом организованный коллектив со своей внутренней структурой и управлением; в) организация, которая владеет одним или несколькими предприятиями и ведёт на них хозяйственную деятельность	а)
2.	К организационно-правовым формам предприятий относят:	а) общество с ограниченной ответственностью б) малое предприятие в) акционерное общество г) промышленное предприятие	а); в)
3.	Простой текстовый редактор целесообразно использовать для создания:	а) красочных буклетов б) небольших заметок в) отчетов с использованием графических элементов	б)
4.	Пример простого текстового редактора – это программа:	а) Excel б) Word в) Блокнот	в)
5.	Пример текстового процессора:	а) Word б) Блокнот в) Excel	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Принципы подбора технологического оборудования?	При выборе типа оборудования ориентируются на его паспортные данные, производительность, энергоёмкость, нормы обслуживания, габариты. Проводят сравнительный анализ. Техническую характеристику машин приводят в таблице.
2.	Почему при подборе оборудования необходимо использовать коэффициент использования оборудования?	Фактическая производительность оборудования обычно отличается от паспортной.

		ной, указанной в технической характеристике, что необходимо учитывать в расчете, введя коэффициент использования, составляющий 0,8 – 0,9.
3.	Какой коэффициент использования должно иметь оборудование, рекомендуемое при проектировании технологической линии?	Оборудование, предлагаемое к использованию, должно иметь максимальный коэффициент использования, принимаемый в пределах от 0,5 до 0,9.
4.	К оборудованию какого типа относятся морозильные камеры, посольные ванны, автоклавы и копильные установки?	Данное оборудование относится к оборудованию периодического типа.
5.	В чем особенность расчета оборудования периодического типа?	Особенностями расчета оборудования периодического действия является необходимость расчета единовременной загрузки аппарата и продолжительности технологического цикла на данной операции
6.	Какие исходные данные используются в мясной промышленности при определении расхода сырья?	В мясной промышленности при определении расхода сырья исходными данными для составления материального расчета являются мощность предприятия и ассортимент выпускаемой продукции.
7.	Какие исходные данные используются для расчета сырья мясо-жирового производства?	Исходными данными для расчетов сырья мясо-жирового производства мясокомбината являются заданная мощность производства (в т мяса на костях в смену), нормы выхода и живая масса скота.
8.	На основании каких позиций в мясной промышленности определяется мощность и ассортимент консервного производства?	Мощность и ассортимент консервного производства в мясной промышленности определяют в экономическом обосновании на основании перспективы развития сырьевой зоны, специализации (вид скота и применение специализированных линий для выпуска консервов по группам: мясные, ветчинные, фаршевые, субпродуктовые, консервы для детского питания и т.п.).

Преддипломная практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Предприятие – это ...	а) экономический субъект, организующий производство материальных благ и услуг с целью получения прибыли; б) определённым образом организованный коллектив со своей	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
		внутренней структурой и управлением; в) организация, которая владеет одним или несколькими предприятиями и ведёт на них хозяйственную деятельность	
2.	К организационно-правовым формам предприятий относят:	а) общество с ограниченной ответственностью б) малое предприятие в) акционерное общество г) промышленное предприятие	а); в)
3.	На каком этапе ставится цель, определяется актуальность и значимость проекта	а) подготовительный этап; б) основной этап; в) заключительный этап.	а)
4.	Последовательность команд, которую выполняет в процессе обработки данных	а) проект; б) план; в) программа	в)
5.	Что такое производственный процесс?	а) совокупность последовательных действий, направленных на достижение определенного результата; б) процесс получения готовой продукции; в) перечень технологических операций.	а)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	На какие группы подразделяются работающие на промышленном предприятии?	Работающие на промышленном предприятии подразделяются: на основных, изготавливающих готовую продукцию: вспомогательных, обеспечивающих ремонт, наладку оборудования, энергосистем и т.п.: персонал, обеспечивающий санитарное состояние предприятия: персонал управления производством.
2.	Дайте определение генеральному плану	Генеральным планом предприятия называется план строительной площадки с размещением на нем всех зданий и сооружений, рельсовых и безрельсовых дорог, подземных и наземных коммуникаций и сетей, организованных в единое целое для эффективного функционирования проектируемого предприятия
3.	Назовите показатели, используемые при технико-экономическом проектировании генерального плана	Коэффициент застройки, Коэффициент использования участка, Коэффициент озеленения.

4.	Почему при строительстве пищевого предприятия необходимо учитывать нормы санитарно-защитной зоны?	При выборе площадки для строительства предприятий, являющихся источником выделения в окружающую среду различных вредных веществ, предусматривается санитарно-защитная зона – т.е. территория, предназначенная для защиты жилой части города от производственных выбросов.
5.	По <i>структуре рабочего цикла</i> различают машины и аппараты периодического и непрерывного действия. Дайте определение оборудованию периодического типа.	В машинах и аппаратах периодического действия обрабатываемое сырье или материал подвергается воздействию в течение определенного времени, и готовое сырье или изделие выводится из них по истечении этого времени. Затем процесс возобновляется, повторяясь циклически. Режим работы рабочих органов таких объектов за время цикла непрерывно меняется.
6.	По <i>структуре рабочего цикла</i> различают машины и аппараты периодического и непрерывного действия. Дайте определение оборудованию непрерывного типа.	В машинах и аппаратах непрерывного действия происходят установившийся во времени технологический процесс, а также одновременная загрузка исходного сырья и вывод готовой продукции. Рабочие органы такого оборудования находятся в стабильных условиях. Рабочий процесс распределен не во времени, а в пространстве.
7.	По степени механизации операций какие машины различают?	По <i>степени механизации операций</i> различают машины неавтоматического рабочего цикла; машины полуавтоматического рабочего цикла; машины с полностью автоматизированным циклом.
8.	Приведите характеристику машин неавтоматического рабочего типа.	В машинах неавтоматического рабочего цикла вспомогательные (загрузка, выгрузка, перемещение, контроль) и некоторые технологические операции осуществляются при непосредственном воздействии человека на предмет труда. В таких машинах механизмы и орудия лишь облегчают труд человека, но не устраняют его.
9.	Приведите характеристику полуавтоматических машин	В полуавтоматических машинах все основные технологические операции и процессы выполняются машиной, ручными остаются некоторые транспортные, контрольные и другие вспомогательные операции

10.	Приведите характеристику автоматических машин	В автоматических машинах технологические операции и процессы, все вспомогательные операции и процессы, включая транспортные и контрольные, выполняются машиной
11.	По принципу сочетания в производственном потоке какие машины различают?	По <i>принципу сочетания в производственном потоке</i> различают отдельные (частные) машины, агрегатные или комплексные машины, комбинированные машины, автоматическую систему машин.

ПК-5

Способен к проведению маркетинговых исследований рынка индустрии питания

Дисциплина «Технология проведения маркетинговых исследований на рынке продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	К какому типу исследований относится метод «опрос»:	а) количественные б) качественные в) и к тем и к другим	а)
2.	Качественные методы исследования применяются:	а) когда Вы хотите выяснить аспекты установок, мотиваций, убеждений, мнений и восприятий, которые с людьми трудно обсуждать б) когда Вы хотите охарактеризовать и численно оценить поведение и отношение людей к чему-либо; в) когда Вы хотите выяснить мнение потребителей и качественно оценить полученные результаты	а)
3.	Первичные данные это:	а) данные которые ранее не существовали и которые Вы собирали с нуля б) данные которые уже были опубликованы и могут быть получены Вами в) данные которые были опубликованы и Вы в первые используете их в процессе исследования	а)
4.	При составлении плана выборки необходимо определить ... выборки.	а) объект; структуру; объем б) объём; норму; объект в) структуру; объект; норму	а)
5.	Вопрос, в котором содержатся все варианты	а) закрытый б) ассоциативный	а)

	ответов, называется ... вопрос.	в) шкальный г) оценочный д) тематический	
6.	Основная цель маркетинговых исследований	а) создать информационно-аналитическую базу для принятия маркетинговых решений б) совершенствовать общее представление о маркетинге, как явлении и процессе в) получить информацию о конкурентах	а)
7.	Маркетинговая информационная система (МИС) компании позволяет получать информацию:	а) которая была проанализирована с помощью компьютерных программ б) на основе которой можно принимать управленческие решения в) только за деньги	б)
8.	Цель поискового исследования заключается в:	а) обосновании гипотез, определяющих содержание выявленных причинно-следственных связей б) описании тех или иных аспектов реальной маркетинговой ситуации в) боре предварительной информации, предназначенной для более точного определения проблемы г) проведении разведки деятельности конкурентов	в)
9.	Методы сбора первичных данных, используемые при проведении маркетингового исследования:	а) мониторинг, контент-анализ, опрос б) глубинные интервью, фокус группы, анализ рекламных текстов в) телефонное интервью, опрос по почте, наблюдение г) наблюдение, эксперимент, опрос	г)
10.	Источники внешней вторичной информации:	а) данные ABC-анализа, SWOT – анализа, информация сети торговых корреспондентов б) официальные отчеты фирм, специальные издания, Интернет, данные государственной статистики в) данные опросов, результаты наблюдений, экспериментов	б)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Методы которые основаны на предпосылке, что Вы можете охарактеризовать и численно оценить поведение и отношение людей к чему-либо.	количественные
2.	 - это систематическое определение круга данных, необходимых в связи со стоящей перед фирмой маркетинговой ситуацией, их сбор, анализ и отчет о результатах.	маркетинговые исследования

3.	Упорядоченный и постоянно обновляемый массив данных о потенциальных потребителях и клиентах фирмы – это маркетинговая ...	база данных
4.	Совокупность процедур, методов, персонала, оборудования, предназначенных для регулярного сбора, анализа, распределения достоверной информации для подготовки и принятия маркетинговых решений, называется маркетинговая	информационная система
5.	Данные, полученные по заказу конкретных фирм и недоступные для широкой публики – это ... информация.	синдикативная
6.	Тип исследований, который помогает выдвинуть возможные гипотезы исследования, это ... исследования.	качественные
7.	 - это заранее подготовленный бланк с перечнем вопросов, на которые должен ответить респондент.	анкета
8.	Тип вопроса в анкете, предусматривающий наличие набора всех возможных вариантов, это вопрос	закрытый
9.	Свойства выборки, которые позволяют ей выступать моделью (представителем) генеральной совокупности с точки зрения ее характеристик, которые изучаются при проведении исследования, – это ... выборки.	репрезентативность
10.	Параллельное использование нескольких методов формирования выборки, основанное на поэтапном отборе ее объектов, – это ... выборка.	многоступенчатая
11.	Метод выборки, используемый в том случае, если генеральная совокупность разделяется на страты, а затем для каждой из них производится расчет простой случайной выборки – метод ... выборки.	стратифицированной
12.	Статистический способ моделирования зависимости результативного признака от факторного признака/признаков – это ... анализ.	регрессионный
13.	Такая характеристика шкалы, как ..., используется, когда известна абсолютная разница между дескрипторами, которая может быть выражена в количественных единицах.	расстояние
14.	Метод исследования, предполагающий многократный опрос интересующей группы покупателей или наблюдение за развитием сбыта в определённой группе предприятий торговли через равные промежутки времени это... потребителей	панель
15.	Целью исследования ... - является получение данных о рыночных условиях для определения наиболее эффективной деятельности предприятия	рынка
16.	Однородная совокупность потребителей, одинаково реагирующих на потребительские свойства предлагаемого товара или на предпринимаемые маркетинговые усилия- это... рынка	сегмент
17.	Метод сбора первичной информации посредством анкет путём установления контактов с объектами исследования это ...	опрос
18.	Исследование ... нацелено на определение соответствия технико-экономических показателей и	товара

	качество товаров, обращающихся на рынке, запросам и требованиям покупателей, а также анализ их конкурентоспособности.	
19.	Процесс разделения рынка на группы, где предприятие может ожидать наиболее благоприятных для себя условий - это... рынка	сегментация
20.	— эта группа респондентов, с которыми происходят одни и те же события в пределах одного и того же временного интервала.	когорта

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Дайте определение понятию "маркетинговое исследование"	Маркетинговое исследование - это систематический сбор, обработка и анализ информации, предпринимаемый для решения конкретных маркетинговых задач, стоящих перед компанией.
2.	Назовите объекты маркетинговых исследований.	Объектами маркетинговых исследований могут являться состояние рынка, потребители, конкуренты, продукты и услуги, цены, каналы товародвижения и сбыта товаров, средства продвижения и стимулирования сбыта, также маркетинговая стратегия компании.
3.	Назовите предметы маркетинговых исследований.	Предметы маркетинговых исследований включают изучение маркетинговой среды, сегментации рынка, предпочтений потребителей, анализ конкурентов, оценку эффективности маркетинговых мероприятий.
4.	Что собой представляет маркетинговая информационная Система (МИС)?	Маркетинговая информационная система (МИС) - это система, состоящая из людей, методов и технологий, предназначенная для сбора, обработки, анализа и представления маркетинговой информации, необходимой для принятия маркетинговых решений.
5.	Дайте определение понятию маркетинговой информации.	Маркетинговая информация - это совокупность аккумулируемых с определенной целью сообщений, сведений, знаний, которые могут быть использованы для принятия решений в области маркетинга.
6.	Что означает релевантность информации.	Релевантность информации означает, что она соответствует решаемой проблеме, имеет прямое отношение к задачам исследования и может быть использована для принятия маркетинговых решений.
7.	Дайте определение понятию информационная потребность.	Информационная потребность - это необходимость в определенной информации для решения конкретных задач и достижения целей в области маркетинга.
8.	Дайте определение понятию пользователь маркетинговой информации.	Пользователь маркетинговой информации - это субъект маркетинговой деятельности (физическое лицо или организация), которые используют маркетинговую информацию для принятия решений в области маркетинга.
9.	Как можно классифицировать информацию по соответствию целям исследования.	Информацию можно классифицировать по соответствию целям исследования на первичную и вторичную информацию. Информация, собираемая впервые в соответствии с поставленными целями исследования, называется первичной. Если информация была собрана до

		проводимого исследования, исходя из каких-то других целей, в соответствии с методикой, выбранной другими исследователями, то она относится к разряду вторичной
10.	Как можно классифицировать информации по способу ее восприятия.	По способу восприятия (кодирования) информация делится на звуковую, визуальную (текстовую, графическую и пр.) и информацию, получаемую с помощью обоняния и осязания.

Технологическая практика

Задания тестового типа

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
1.	Установите соответствие между видами маркетинговых исследований и способами получения данных 1) Полевые 2) Кабинетные 3) Поисковые	а) сбор предварительных данных б) исследование на получение характеристик отдельных явлений и факторов в) сбор первичной информации на рынке г) сбор и обработка уже существующей информации д) анкетирование путем опроса	1-в 2-г 3-а
2.	Установите соответствие между классификационными признаками и видами маркетинговых исследований 1) методу сбора данных 2) способу получения данных 3) характеру целей	а) первичные (полевые), вторичные (кабинетные) б) разведочные, описательные, казуальные в) локальные, региональные, национальные и интегральные г) ретроспективные, текущие, диагностические и прогнозные д) качественные, количественные	1-д 2-а 3-б
3.	Расположите в правильной последовательности этапы проведения маркетингового исследования 1) Отбор источников информации, сбор и анализ вторичной маркетинговой информации 2) Систематизация и анализ собранной информации 3) Представление полученных результатов исследования 4) Планирование и организация сбора первичной информации 5) Выявление проблем и формулирование целей исследования	а) 5,1,4,2,3 б) 5,4,1,2,3 в) 5,1,2,3,4 г) 4,5,1,2,3	а)

№	Формулировка задания	Варианты ответов	Правильный ответ
4.	Расположите в правильной последовательности содержание разделов плана маркетингового исследования: 1) Изложение методик сбора информации и перечень конкретных мероприятий по проведению соответствующего обследования 2) Излагается задание: цель и предмет исследования 3) Определяется и подробно конкретизируется объект исследования 4) План аналитической обработки 5) Разработочные таблицы, макеты группировок и алгоритмы расчетов	а) 3,2,1,5,4 б) 2,3,1,5,4 в) 2,3,5,1,4 г) 4,3,2,1,5	б)
5.	Расположите в правильной последовательности этапы процесса сегментации рынка 1) Интерпретация полученных сегментов 2) Выбор целевых рыночных сегментов 3) Разработка плана маркетинга 4) Формирование критериев сегментации 5) Выбор метода и осуществление сегментации рынка 6) Позиционирование товара	а) 2,4,5,1,6,3 б) 5,4,1,2,6,3 в) 4,5,1,2,6,3	в)

№	Формулировка задания	Правильный ответ
1.	Информация, извлекаемая из публикаций в специализированной печати, относится к ... информации	вторичной
2.	Увеличение разновидностей товара за счёт добавления новых моделей к уже существующим называется ... ассортимента.	насыщение
3.	Один из возможных способов сбора первичных данных, когда исследователь ведет непосредственное наблюдение за людьми и обстановкой – это метод	наблюдение
4.	Модель, которая позволяет воссоздать и оценивать использование различных маркетинговых инструментов не в реальных условиях, называется	имитация

5.	Исследование тенденции и процессы развития рынка, включая анализ изменения экономических, научно-технических, демографических, экологических, законодательных и других факторов, называют исследованием	рынка
6.	 -это лицо, предоставляющее информацию в ходе маркетингового исследования.	респондент
7.	Принято говорить о стратегиимаркетинга, если продавец производит несколько товаров с разными свойствами, разного качества, в разном ассортименте, для каждого потребителя разрабатывает свой комплекс маркетинга.	дифференцируемого
8.	- это разработка и создание имиджа товара таким образом, чтобы он занял в сознании покупателя достойное место, отличающееся от положения товаров-конкурентов.	позиционирование
9.	Процесс ... маркетингом - это процесс анализа рыночных возможностей; отбора целевых рынков; разработки маркетингового комплекса и претворения в жизнь маркетинговых мероприятий.	управления
10.	Отдельные личности и семьи, приобретающие товары и услуги для личного потребления, образуют рынок ...	потребителей

Задания с развернутым ответом

№	Формулировка задания (вопроса)	Элементы правильного ответа
1.	Назовите типы открытых вопросов.	Типы открытых вопросов включают: - простой (свободный) вопрос - где респонденту предоставляется возможность ответить в произвольной форме; - словесная ассоциация; - завершение предложения; - завершение рассказа; - завершение рисунка.
2.	Охарактеризуйте уровни измерения, определяющих тип шкалы измерений.	Уровни измерения определяют тип шкалы измерений: - Номинальный уровень: значения имеют только качественное различие. - Порядковый уровень: значения имеют порядок, но не имеют точных интервалов. - Интервальный уровень: значения имеют порядок и равные интервалы. - Относительный (рациональный) уровень: значения имеют порядок, равные интервалы и абсолютный нуль.
3.	Что такое генеральная совокупность.	Генеральная совокупность - совокупность всех объектов, относительно которых предполагается делать выводы

		при изучении конкретной задачи. Генеральная совокупность состоит из всех объектов, которые имеют качества, свойства, интересующие исследователя.
4.	Перечислите методы определения объема выборки.	Методы определения объема выборки: - Пропорциональное распределение – объем выборки определяется пропорционально объему генеральной совокупности и ее подразделений. - Классическое распределение – вычисляется при помощи математических формул и учитывает уровень ошибки и доверительный интервал. - Экспертные оценки – основывается на мнениях исследователей или экспертов в области.
5.	Какую информацию должен содержать отчет о проведенном маркетинговом исследовании.	Отчет о проведенном маркетинговом исследовании должен содержать следующую информацию: - Введение с описанием целей исследования и основных вопросов, которые требовалось исследовать. - Методы исследования - Презентация основных результатов исследования в виде числовых данных, графиков или таблиц. - Рекомендации: предложение действий или стратегий, основанных на полученных результатах. В заключительной части приводятся приложения, содержащие добавочную информацию, необходимую для более глубокого осмысления полученных результатов.