

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

УТВЕРЖДЕНО

.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОМПЕТЕНЦИЙ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

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

Квалификация (степень) выпускника: Магистр

Форма обучения: заочная

Год набора (приема на обучение): 2025

Срок получения образования: 2 года 6 месяца(-ев)

Содержание

1. Общее количество тестовых заданий	3
2. Распределение тестовых заданий по компетенциям и дисциплинам, по типам и уровням сложности	4
3. Распределение тестовых заданий по компетенциям	11
4. Тестовые задания по компетенциям	12

1. Общее количество тестовых заданий

Код	Наименование компетенции	Кол-во заданий
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	3
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	
ПК-П1	Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям	
ПК-П2	Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения	
ПК-П3	Способность разрабатывать методические материалы и нормативно техническую документацию на новые виды пищевой продукции животного происхождения	
ПК-П4	Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологий и пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения	
ПК-П5	Способность осуществлять поиск решений для обеспечения сроков и условий хранения с учетом требований качества и безопасности пищевой продукции	
ПК-П6	Способность осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	

2. Распределение тестовых заданий по компетенциям и дисциплинам, по типам и уровням сложности

Компетенция: код, наименование				
Наименование индикаторов сформированности компетенций	Наименование дисциплины/модуля/практики	Задание:		
		но-мер	тип	уровень, время вып.
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации УК-1.3 Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. предлагает способы их решения УК-1.4 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности УК-1.5 Выбор методов критического анализа, адекватных проблемной ситуации УК-1.6 Разработка и обоснование плана действий по решению проблемной ситуации УК-1.7 Выбор способа обоснования решения (индукция, дедукция, по аналогии) проблемной ситуации	Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б1.О.05 Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК-2.2 Способен видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата УК-2.3 Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения УК-2.4 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами УК-2.5 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях УК-2.6 Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б1.О.03 Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения			
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				

<p>УК-3.1 Выработывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий</p> <p>УК-3.3 Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК-3.4 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий</p> <p>УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. организует обсуждение разных идей и мнений</p> <p>УК-3.6 Выбор стиля управления работой команды в соответствии с ситуацией</p> <p>УК-3.7 Презентация результатов собственной и командной деятельности</p> <p>УК-3.8 Оценка эффективности работы команды</p> <p>УК-3.9 Выбор стратегии формирования команды и контроль её реализации</p> <p>УК-3.10 Контроль реализации стратегического плана команды</p>	<p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.О.01 Управление персоналом</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>			
<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>				
<p>УК-4.1 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей т.д.)</p> <p>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p> <p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p> <p>УК-4.4 Выбор коммуникативных способов</p>	<p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.О.02 Деловой иностранный язык</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>	157	Закрытый тип. Задания на сопоставление (соответствие)	Базовый 3 мин

<p>УК-4.4 Выбор психологических способов оказания влияния и противодействия влиянию в процессе академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-4.5 Представление результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях</p> <p>УК-4.6 Ведение академической и профессиональной дискуссии на государственном языке РФ и/или иностранном языке</p> <p>УК-4.7 Выбор стиля делового общения применительно к ситуации взаимодействия, ведение деловой переписки</p>		158–159	Комбинированный тип. Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснование выбора	Базовый 3 мин
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
<p>УК-5.1 Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>УК-5.2 Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>УК-5.3 Выбор способа преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных барьеров для межкультурного взаимодействия при решении профессиональных задач</p> <p>УК-5.4 Выбор способа поведения в поликультурном коллективе при конфликтной ситуации</p> <p>УК-5.5 Обладает самоконтролем, анализирует и оценивает уровень организации труда персонала с учетом разнообразия культур</p>	<p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.О.02 Деловой иностранный язык</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>			
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки				
<p>УК-6.1 Находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>УК-6.2 Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста</p> <p>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p> <p>УК-6.4 Оценка собственных (личностных, ситуативных, временных) ресурсов, выбор способов преодоления личностных ограничений на пути достижения целей</p> <p>УК-6.5 Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста</p> <p>УК-6.6 Оценка собственного ресурсного состояния, выбор средств коррекции ресурсного состояния</p> <p>УК-6.7 Оценка индивидуального личностного потенциала, выбор техник самоорганизации и самоконтроля для реализации собственной деятельности</p>	<p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.О.01 Управление персоналом</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>			
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия				

ОПК-1.1 Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой пищевой промышленности в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований ОПК-1.2 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях ОПК-1.3 Составляет проекты нормативно-технической документации и новые виды продуктов питания из растительного сырья ОПК-1.4 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из животного сырья	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б1.О.03 Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения			
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения				
ОПК-2.1 Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами ОПК-2.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных ОПК-2.3 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения ОПК-2.4 Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства	Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б1.О.06 Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения			
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений				
ОПК-3.1 Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции ОПК-3.2 Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля ОПК-3.3 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б1.О.04 Управление качеством продуктов питания животного происхождения			
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения				

ОПК-4.1 Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях ОПК-4.2 Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов. ОПК-4.3 Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства	Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б1.О.07 Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			
ОПК-5 Сособен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач				
ОПК-5.1 Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами. ОПК-5.2 Организует внедрение результатов исследований в производство ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач. ОПК-5.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б1.О.05 Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации				
ОПК-6.1 Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами ОПК-6.2 Организует внедрение результатов исследований в производство ОПК-6.3 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач ОПК-6.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б1.О.08 Педагогика и психология высшей школы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			
ПК-П1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям				
ПК-П1.1 Выявляет причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения ПК-П1.2 Выявляет наличие изменений органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений ПК-П1.3 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие нтд ПК-П1.4 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств	Б2.О.01.01 Технологическая практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Б1.В.01 Экспертиза продуктов питания животного происхождения			
ПК-П2 Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения				

<p>ПК-П2.1 Реализует современные технологии производства продуктов питания общего и специального назначения</p> <p>ПК-П2.2 Использует вторичные продукты переработки сырья животного происхождения в пищевом производстве</p> <p>ПК-П2.3 Использует нетрадиционное сырье животного происхождения в технологиях продуктов питания общего и специального назначения</p> <p>ПК-П2.4 Применяет пищевые добавки в технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения для улучшения качественных характеристик и конкурентоспособности готовых изделий</p>	<p>Б2.О.01.01 Технологическая практика</p> <p>Б1.В.05 Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Пищевые добавки в производстве мясных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Пищевые добавки в производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.В.03 Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Б1.В.02 Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных</p> <p>ФТД.02 Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения</p> <p>Б1.В.04 Современные технологии переработки молока</p> <p>ФТД.01 Технология продуктов питания из животноводческого сырья</p> <p>Б1.В.08 Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья</p>			
<p>ПК-П3 Способность разрабатывать методические материалы и нормативно техническую документацию на новые виды пищевой продукции животного происхождения</p>				
<p>ПК-П3.1 Производит оценку соответствия новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям нормативной документации</p> <p>ПК-П3.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию на новые виды продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-П3.3 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Б1.В.06 Стандартизация и разработка нормативно-технической документации</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>			
<p>ПК-П4 Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологий и пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения</p>				
<p>ПК-П4.1 Разрабатывает новые рецептурные композиции, технологические решения для производство продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-П4.2 Проводит патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-П4.3 Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Б2.О.02.01 Научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.В.07 Патентоведение</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>			
<p>ПК-П5 Способность осуществлять поиск решений для обеспечения сроков и условий хранения с учетом требований качества и безопасности пищевой продукции</p>				

<p>ПК-П5.1 Оценивает вид тары, предназначение, качество и безопасность</p> <p>ПК-П5.2 Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки</p> <p>ПК-П5.3 Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции</p> <p>ПК-П5.4 Определяет дефекты и причины дефектов потребительской тары и упаковки</p> <p>ПК-П5.5 Реализует технологии маркировки и упаковки продуктов животного происхождения, обеспечивает режимы хранения готовой продукции</p>	<p>Б2.О.01.01 Технологическая практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Пищевая упаковки и окружающая среда</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения</p>			
<p>ПК-П6 Способность осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>				
<p>ПК-П6.1 Использует лабораторное оборудование и приборы для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения</p> <p>ПК-П6.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК-П6.3 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Б2.О.01.01 Технологическая практика</p> <p>Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Б2.В.01.01 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Современное технологическое оборудование и приборы</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья</p>			

3. Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код	Наименование компетенции	Страница
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	12
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	15
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	22
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	102
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	35
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	39
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	43
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений	47
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	51
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	55
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	
ПК-П1	Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям	59
ПК-П2	Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения	62
ПК-П3	Способность разрабатывать методические материалы и нормативно техническую документацию на новые виды пищевой продукции животного происхождения	83
ПК-П4	Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологий и пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения	86
ПК-П5	Способность осуществлять поиск решений для обеспечения сроков и условий хранения с учетом требований качества и безопасности пищевой продукции	88
ПК-П6	Способность осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	95

4. Тестовые задания по компетенциям

№ п/п	Содержание вопроса	Правильный ответ (ключ ответа)	Ком пе тен ция	Инструк ция по выполне нию
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
1	Установите правильную последовательность: Установите последовательность дегустационной оценки пищевых продуктов 1) определение вкуса 2) внешний осмотр 3) определение запаха 4) оценка консистенции	2) 3) 4) 1)	УК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
2	... – это систематическое, целенаправленное восприятие объекта. 1) Наблюдение 2) Сравнение 3) Измерение 4) Эксперимент 5) Абстрагирование	Наблюдение	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
3	... – это процесс установления сходства или различия у предметов и явлений действительности, а также нахождения общего, что присуще двум или нескольким объектам. 1) Сравнение 2) Измерение 3) Эксперимент 4) Наблюдение 5) Абстрагирование	Сравнение	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
4	... – это определение численного значения некоторой величины посредством единицы измерения. 1) Измерение 2) Эксперимент 3) Наблюдение 4) Абстрагирование 5) Сравнение	Измерение	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
5	Умозаключения: вывод о некотором элементе множества делается на основании знания общих свойств всего множества; на основании знания о части предмета класса делается вывод о классе в целом. - Дедукция - Индукция - Анализ - Синтез	Дедукция Индукция	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
6	Отвлечения: от незавершенности процесса образования бесконечного множества и от реальных границ человеческих возможностей, обусловленных ограниченностью жизни во времени и пространстве. - Конструктивизация - Актуальная бесконечность - Потенциальная осуществимость - Эксперимент	Актуальная бесконечность Потенциальная осуществимость	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

7	Методы познания, которые позволяют разделить предметы исследования на составные части и осуществлять соединение отдельных частей или сторон предмета в единое целое. - Анализ - Синтез - Наблюдение - Эксперимент	Анализ Синтез	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
8	Дополнить: ... – образование понятий путем объединения предметов, связанных отношениями типа равенства в особый класс (отвлечение от некоторых индивидуальных свойств предметов).	Отождествление	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
9	Дополнить: ... – выделение свойств и отношений, неразрывно связанных с предметами, и обозначения их определенными «именами», что придает абстракции статус самостоятельных предметов («надежность», «технологичность»).	Изолирование	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
10	Дополнить: ... – отвлечение от неопределенности границ реальных объектов (непрерывное движение останавливаем и т.д.).	Конструктивизация	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
11	Дополнить: ... – это метод, основывающийся на использовании модели в качестве средства исследования явлений и процессов природы.	Моделирование	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
12	Дополнить: ... – это способ познания объективной действительности, который представляет собой определенную последовательность действий, приемов, операций.	Метод научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
13	Дополнить: ... – совокупность специальных приемов для использования того или иного метода.	Техника научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
14	Дополнить: ... – определенная последовательность действий, способ организации исследования.	Процедура научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
15	Дополнить: ... – это совокупность способов и приемов познания.	Методика научного исследования	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
16	Установите соответствие между термином и определением: А. Наблюдение В. Сравнение С. Эксперимент 1)... – это систематическое, целенаправленное восприятие объекта. 2)... – это процесс установления сходства или различия у предметов и явлений действительности, а также нахождения общего, что присуще двум или нескольким объектам. 3)... – это такой метод изучения объекта, когда исследователь активно и целенаправленно воздействует на него путем создания искусственных условий или использования естественных условий, необходимых для выявления соответствующих свойств.	А - 1) В - 2) С - 3)	УК-1	Прочитайте задание и установите соответствие

17	<p>Установите соответствие между термином и определением:</p> <p>А. Измерение В. Абстрагирование С. Отождествление</p> <p>1)... – это определение численного значения некоторой величины посредством единицы измерения. 2)... – это мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей, отношений предметов и выделение нескольких сторон, интересующих исследователя. 3)... – образование понятий путем объединения предметов, связанных отношениями типа равенства в особый класс (отвлечение от некоторых индивидуальных свойств предметов).</p>	<p>А - 1) В - 2) С - 3)</p>	УК-1	Прочитайте задание и установите соответствие
18	<p>... применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности.</p> <p>1) Физиологические методы 2) Микробиологические методы 3) Химические методы 4) Физические методы 5) Органолептические методы</p>	Физиологические методы	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
19	<p>... применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами.</p> <p>1) Физиологические методы 2) Микробиологические методы 3) Химические методы 4) Физические методы 5) Органолептические методы</p>	Микробиологические методы	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
20	<p>Какие органолептические свойства объектов оцениваются с помощью органов чувств человека?</p> <p>- вкус - запах - консистенция - внешний вид - кислотность - жирность</p>	<p>вкус запах консистенция внешний вид</p>	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
21	<p>Измерительные методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля. Какие показатели определяют с их помощью?</p> <p>- масса - размер - состав - структура - запах - вкус</p>	<p>масса размер состав структура</p>	УК-1	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
22	<p>Установите правильную последовательность: Структура метода моделирования имеет следующую последовательность:</p> <p>1) коррекция знаний о модели с учетом свойств объекта-оригинала 2) создание или выбор модели 3) исследование модели 4) постановка задачи</p>	4) 2) 3) 1)	УК-1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
23	<p>Установите соответствие между термином и определением:</p> <p>А. Физические методы В. Химические методы С. Биологические методы</p> <p>1) ... применяют для определения физических свойств продукции – плотности, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др. 2) ... применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. 3) ... используют для определения пищевой и биологической ценности продукции.</p>	<p>А - 1) В - 2) С - 3)</p>	УК-1	Прочитайте задание и установите соответствие

24	Дополнить: ... – это методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат. Эти методы основываются на информации, получаемой путем регистрации и подсчета определенных событий, например, подсчета числа дефектных изделий в партии и т.д.	Регистрационные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
25	Определите термин: Какие методы отражают использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров? Эти методы применяют в основном при проектировании продукции, когда последняя еще не может быть объектом экспериментального исследования. Этим же методом могут быть установлены зависимости между отдельными показателями качества продукции.	Расчетные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
26	Дополнить: ... – это методы, осуществляемые на основе решения, принимаемого экспертами. Такие методы широко используют для оценки уровня качества (в баллах) при установлении номенклатуры показателей, учитываемых на различных стадиях управления, при определении обобщенных показателей на основе совокупности единичных и комплексных показателей качества, а также при аттестации качества продукции.	Экспертные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
27	Дополнить: ... – методы, осуществляемые на основе анализа восприятий органов чувств. Значения показателей качества находятся путем анализа полученных ощущений на основе имеющегося опыта.	Органолептические методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
28	Дополнить: ... – это свойства, проявление которых сопровождается физическими и химическими явлениями в различных условиях.	Физико-химические свойства	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
29	Дополнить: ... – специфическое исследование, направленное на оценку качества продукции с точки зрения наличия микробиологических факторов, вредно воздействующих на здоровье потребителя данного продукта.	Микробиологический анализ	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
30	Определите термин: Какие методы оценки качества продукции применяются при невозможности или нецелесообразности по конкретным условиям оценки использовать расчетные или измерительные методы?	Экспертные методы	УК-1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла				
31	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Какой из следующих этапов является наиболее критичным для успешного управления проектом по производству продуктов животного происхождения? 1) Разработка маркетинговой стратегии 2) Проведение исследований по обеспечению качества и безопасности продукции 3) Определение бюджета проекта 4) Подбор команды проекта	2	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
32	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Проект – это 1) нормативно-техническая документация для планирования предприятия 2) графический план предприятия 3) комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование целесообразности строительства предприятия	3	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

33	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Какое обоснование приводится в ТЭО?</p> <p>1) мощности намечаемого к строительству предприятия, ассортимента и требований к качеству вырабатываемой продукции</p> <p>2) возможной кооперации производства с другими предприятиями промзоны, обеспечения сырьем</p> <p>3) обеспечение вспомогательными материалами, при необходимости – полуфабрикатами, а также всеми энергетическими и трудовыми ресурсами</p> <p>4) все ответы верны</p>	4	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
34	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. При выборе земельного участка для размещения предполагаемого к строительству предприятия руководствуются:</p> <p>1) земельным, лесным и другими законодательными актами, проектами районной планировки</p> <p>2) возможностями заказчика</p> <p>3) наличием грунтовых вод и приближенности сельских поселений</p>	1	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
35	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. В задании на проектирование производственного предприятия отражаются:</p> <p>1) проектная мощность, номенклатура (ассортимент) вырабатываемой продукции</p> <p>2) персонал и ассортимент выпускаемой продукции</p> <p>3) наименование всех подрядчиков строительства</p>	1	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
36	<p>Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>Какие из следующих факторов являются критически важными для успешного планирования проекта по производству продуктов животного происхождения?</p> <p>A) Оценка рисков</p> <p>B) Составление графика выполнения работ</p> <p>C) Определение целевой аудитории</p> <p>D) Анализ затрат на сырьё</p>	A, B, D	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
37	<p>Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>Что из перечисленного должно быть учтено при разработке стратегии обеспечения качества в проекте по производству продуктов животного происхождения?</p> <p>A) Стандарты безопасности пищевых продуктов</p> <p>B) Условия хранения и транспортировки</p> <p>C) Участие потребителей в процессе производства</p> <p>D) Проведение регулярных проверок и аудитов</p>	A, B, D	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
38	<p>Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>Какие из следующих методов могут быть использованы для управления рисками в проекте по производству продуктов животного происхождения?</p> <p>A) SWOT-анализ</p> <p>B) Метод критического пути</p> <p>C) Анализ чувствительности</p> <p>D) Мониторинг и контроль</p>	A, C, D	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
39	<p>Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>Какие аспекты важно учитывать при подборе команды для проекта по производству продуктов животного происхождения?</p> <p>A) Профессиональные навыки и опыт участников</p> <p>B) Способность работать в команде</p> <p>C) Личностные качества и мотивация</p> <p>D) Наличие диплома о высшем образовании</p>	A, B, C	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

40	<p>Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>то из перечисленного может повлиять на сроки выполнения проекта по производству продуктов животного происхождения?</p> <p>A) Сложности с поставками сырья B) Изменения в законодательстве C) Непредвиденные обстоятельства (например, эпидемии) D) Все ответы верны</p>	D	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
41	<p>Задания на сопоставление (соответствие)</p> <p>Соотнесите каждый этап управления проектом с его описанием:</p> <p>1. Инициация проекта 2. Планирование 3. Исполнение 4. Закрытие</p> <p>A) Разработка окончательного отчета и оценка результатов проекта B) Определение целей и задач проекта, а также необходимых ресурсов C) Реализация запланированных мероприятий и контроль выполнения задач D) Формирование команды проекта и получение одобрения заинтересованных сторон</p>	<p>1 - D 2 - B 3 - C 4 - A</p>	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
42	<p>Задания на сопоставление (соответствие)</p> <p>Соотнесите каждый метод управления проектом с его преимуществом:</p> <p>1. Метод критического пути (CPM) 2. Agile 3. Метод оценки и пересмотра программ (PERT) 4. Lean-управление</p> <p>A) Гибкость и быстрая адаптация к изменениям требований B) Снижение потерь и оптимизация процессов C) Четкое планирование сроков выполнения задач D) Учет неопределенности и рисков в проекте</p>	<p>1 - C 2 - A 3 - D 4 - B</p>	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
43	<p>Задания на установление последовательности</p> <p>Установите последовательность этапов разработки нового продукта</p> <p>Установите правильную последовательность этапов разработки нового продукта животного происхождения:</p> <p>1. Проведение исследований рынка 2. Разработка концепции продукта 3. Тестирование прототипа 4. Запуск производства 5. Оценка результатов и обратная связь</p>	12345	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
44	<p>Задания на установление последовательности</p> <p>Установите правильную последовательность действий при управлении качеством в производстве продуктов животного происхождения:</p> <p>1. Определение стандартов качества 2. Контроль за соблюдением стандартов 3. Анализ полученных данных 4. Внедрение корректирующих действий 5. Проведение аудита качества</p>	54213	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

45	Задания с развернутым ответом Опишите проект по созданию нового молочного фермерского хозяйства, включая его цели, задачи и ключевые заинтересованные стороны.	Проект создания молочного фермерского хозяйства направлен на увеличение производства молока для удовлетворения растущего спроса.	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
46	Задания с развернутым ответом Проведите анализ рисков для проекта по разведению крупного рогатого скота.	<ul style="list-style-type: none"> • Исследование рынка (1 месяц) • Выбор участка (1 месяц) • Проектирование (2 месяца) • Строительство (4 месяца) 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
47	Задания с развернутым ответом Как вы управляете ресурсами в проекте по производству мяса?	<ul style="list-style-type: none"> • Определение потребностей: • Планирование закупок: • Оптимизация использования ресурсов: 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
48	Задания с развернутым ответом Как вы оцениваете успех проекта после его завершения?	<ul style="list-style-type: none"> • Сравнение с установленными целями: • Обратная связь от заинтересованных сторон: • Документирование уроков 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
49	Задания с развернутым ответом Как вы планируете ресурсы для успешного выполнения проекта?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение необходимых ресурсов: 2. Создание графика использования ресурсов: 3. Оптимизация распределения ресурсов: 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
50	Задания с развернутым ответом. Как вы организуете процесс коммуникации внутри команды проекта?	<ul style="list-style-type: none"> • Регулярные встречи • Использование цифровых инструментов: • Документирование решений: 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
51	Задания с развернутым ответом Как вы оцениваете успех проекта после его завершения?	<ul style="list-style-type: none"> • Сравнение достигнутых результатов с установленными целями • Сбор обратной связи от заинтересованных сторон • Документирование уроков 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
52	Задания с развернутым ответом Как вы обеспечиваете качество на всех этапах проекта?	<ul style="list-style-type: none"> • Разработку стандартов качества на этапе планирования, которые должны быть соблюдены на всех этапах. 	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
53	Задания с развернутым ответом Как вы управляете изменениями в проекте?	Оценка влияния изменений на проект	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

54	Задания с развернутым ответом Анализ рынка -изучения потребностей, предпочтений и поведения потребителей, а также конкурентной среды для определения возможностей для нового продукта.	процесс	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
55	Задания с развернутым ответом Контроль качества - система мероприятий, направленных на обеспечение соответствия продукции установленными требованиям.	стандартам	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
56	Задания с развернутым ответом Стратегия выхода на рынок - план по запуску нового продукта на, включая временные рамки, каналы продаж и рекламные кампании.	рынок	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
57	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность задач технологического проектирования: А) теоретическое и экспериментальное обоснование структуры и параметров технологических процессов; Б) разработка методов контроля, качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции; В) анализ результатов предпроектных изысканий и опытно-промышленных испытаний;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
58	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность разделов технологического проектирования: А) наименование и область применения (использования) линии; Б) цель и назначение разработки, а также перечень основных документов по результатам ранее проведенных работ, которые необходимо использовать при разработке; В) технические требования и экономические показатели;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
59	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. А) наименование, количество и назначение основных составных частей линии конструктивные требования к линии и ее составным частям; Б) основные технические параметры линии, определяющие ее целевое использование и применение, а также свойства, отражающие ее техническое совершенство по уровню и степени потребляемого сырья, материалов, топлива и энергии при экспериментации, например, производительность, удельный расход сырья (энергоносителей и т. п.); В) требования к надежности: долговечности, безотказности, сохраняемости и ремонтопригодности;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
60	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность задач технологического проектирования: А) разработка методов контроля, качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции; Б) анализ результатов предпроектных изысканий и опытно-промышленных испытаний; В) анализ решений при рассмотрении всех видов проектной документации;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
61	Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице. Прочитайте последовательность разделов технологического проектирования: А) цель и назначение разработки, а также перечень основных документов по результатам ранее проведенных работ, которые необходимо использовать при разработке; Б) технические требования и экономические показатели; В) порядок контроля и приемки линии, а также стадии и этапы ее разработки;	1 – А 2 – Б 3 – В	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие

62	<p>На этапе технического предложения решают задачи структурного построения линии и ее подсистем, формулирования функциональных требований к ведущим машинам и аппаратам линии. На этом этапе производят работы в следующей последовательности:</p> <p>А) анализируют исходное техническое задание с точки зрения функциональных возможностей, стоимости, производительности, компоновочных характеристик и т. д.;</p> <p>Б) принимают наиболее существенные решения относительно возможных путей реализации требований к линии и ее подсистемам, сформулированных в техническом задании с учетом современных научно-технических достижений в исследуемой и смежных отраслях;</p> <p>В) выбирают критерии для оценки эффективности проектных решений;</p>	<p>1 – А</p> <p>2 – Б</p> <p>3 – В</p>	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
63	<p>Прочитайте задание и укажите последовательность действий. Ответ заполнить в таблице.</p> <p>А) технологическую проработку линии, в том числе построение принципиальной технологической схемы с указанием значений параметров технологического процесса на всех стадиях;</p> <p>Б) продуктовый расчет исходного сырья, промежуточных полуфабрикатов, готовой продукции и отходов производства в соответствии с ассортиментом и заданной производительностью;</p> <p>В) определение мест и методов контроля параметров технологического процесса;</p>	<p>1 – А</p> <p>2 – Б</p> <p>3 – В</p>	УК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
64	<p>Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице.</p> <p>1) По чертежам генерального плана</p> <p>2) По строительным чертежам</p> <p>3) По различным ведомостям</p> <p>а) располагают здания, сооружения, коммуникации и элементы благоустройства на территории предприятия</p> <p>б) стоят здания, сооружения, решают вопросы жизнеобеспечения людей в зданиях (освещение, отопление, вентиляцию, кондиционирование воздуха и др.)</p> <p>в) обеспечивают стройку необходимыми материалами</p>	<p>1) - а</p> <p>2) - б</p> <p>3) - в</p>	УК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
65	<p>Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице.</p> <p>1) По спецификациям и габаритным чертежам</p> <p>2) По технологическим планам, разрезам и установочным чертежам</p> <p>3) По технологическим схемам, схемам автоматики, по схемам разводки трубопроводов</p> <p>а) комплектуют стройку необходимым оборудованием</p> <p>б) располагают оборудование в зданиях или на территории предприятия</p> <p>в) связывают оборудование между собой трубопроводами, транспортными элементами для передачи материала от одного аппарата к другому, для подвода сырья, воды, пара, электроэнергии и др. отвода конденсата, использованной воды, слива в канализацию и т. д.</p>	<p>1) - а</p> <p>2) - б</p> <p>3) - в</p>	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
66	<p>Прочитайте задание и установите соответствие. Ответ заполнить в таблице.</p> <p>1) обработки шерстных субпродуктов</p> <p>2) обработки слизистых субпродуктов</p> <p>3) обработки свиных голов</p> <p>а) Состоит из приемного стола, центрифуг для шпарки и удаления волоса и щетины, машины для снятия копыт, транспортера, опалочной печи, центрифуги для мойки субпродуктов</p> <p>б) Состоит из ванны для шпарки рубцов КРС, центрифуги (желудки МРС шпарят в центрифуге), приемного стола, ванны охлаждения. Иногда охлаждение проводят в центрифугах: после шпарки в нее подается холодная вода</p> <p>в) Состоит из участков шпарки, опалки, удаления нагара, мойки, разрубки голов и удаления мозга</p>	<p>1) - а</p> <p>2) - б</p> <p>3) - в</p>	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
67	<p>Произвести расчет количества единиц технологического оборудования</p> <p>Рассчитайте количество блокореэзов для измельчения блочного сырья.</p> <p>Количество блочного сырья 10000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 2000 кг/ч.</p>	$A=10000/2000*6=0,8$ $=1$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
68	<p>Произвести расчет количества единиц технологического оборудования</p> <p>Рассчитайте количество волчков для измельчения мясного сырья.</p> <p>Количество мясного сырья 6000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1000 кг/ч.</p>	$A=6000/1000*6=1$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

69	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество шпигорезов для измельчения шпика. Количество шпика сырья 4000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 600 кг/ч.	$A=4000/600*6=1,1=2$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
70	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество фаршемешалок для смешивания мясного сырья с солью. Количество сырья 8000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1000 кг/ч.	$A=8000/1000*6=1,3=2$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
71	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество фаршемешалок для составления фарша. Количество фарша 12000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 3000 кг/ч.	$A=12000/3000*6=0,7=1$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
72	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество куттеров для составления фарша. Количество фарша 11000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 2000 кг/ч.	$A=11000/2000*6=0,9=1$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
73	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество куттеров для составления фарша. Количество фарша 18000 кг, время работы цеха 8 ч, производительность оборудования 1800 кг/ч.	$A=18000/1800*6=1,7=2$ ед	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
74	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства вареной группы колбасных изделий. Длительность термической обработки 4 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 10000 кг, время работы цеха 8 ч, количество рам в термокамере 8 шт.	$N=10000*4/150*8*8=4,2=5$ шт	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
75	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства полукопченой группы колбасных изделий. Длительность термической обработки 4 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 15000 кг, время работы цеха 8 ч, количество рам в термокамере 12 шт.	$N=15000*4/150*8*12=4,2=5$ шт	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
76	Произвести расчет количества единиц технологического оборудования Рассчитайте количество термокамер для производства сырокопченых колбасных изделий. Длительность термической обработки 24 ч. Вместимость одной секции 150 кг. Количество фарша 8000 кг, время работы цеха 24 ч, количество рам в термокамере 24 шт.	$N=8000*24/150*24*2=4,2=3$ шт	УК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
77	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. В основу разработки генерального плана закладывают: 1) схемы подачи сырья и вывоза готовой продукции 2) удобство парковки и подъезда машин 3) расположение в соответствии с розой ветров	Схемы подачи сырья и вывоза готовой продукции	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
78	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Здания и сооружения на генеральном плане размещают с учетом: 1) минимальной протяженности наружных коммуникаций (электрокабельных, холодных и горячих трубопроводов, канализационных сетей и т.д.) 2) удобства персонала 3) их легкой доступности 4) нет правильного ответа	1	УК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

79	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Промышленные предприятия, выделяющие производственные вредности (газ, дым, копоть, пыль, неприятные запахи и шум). Как необходимо располагать предприятие по отношению к жилому сектору:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с подветренной стороны для господствующих ветров 2) по ходу ветра 3) оба ответа верны 4) нет правильного ответа 	<p>С подветренной стороны для господствующих ветров</p> <p>Расположение предприятия должно обеспечивать минимальное загрязнение воздуха.</p>	УК-2	<p>Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели				
80	<p>Прочитайте текст и установите соответствие видов карьеры</p> <p>А) профессиональная карьера</p> <p>Б) внутриорганизованная карьера</p> <p>В) скрытая карьера</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) последовательная смена стадий развития карьеры, продвижение в должностном плане 2) становление работника как профессионала, квалифицированного специалиста в своем деле 3) приглашение сотрудника на недоступные другим встречи, отдельные важные поручения 	А-2, Б-1, В-3	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p>
81	<p>Прочитайте текст и установите соответствие особенностей методов обучения</p> <p>А) Ротация</p> <p>Б) Семинары</p> <p>В) Производственный инструктаж</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) активный метод, предполагающий дискуссию 2) систематическая смена рабочего места 3) ознакомление обучающегося с новой рабочей обстановкой 	А-2, Б-1, В-3	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p>
82	<p>Прочитайте текст и установите соответствие факторы формирования деловой карьеры</p> <p>А) личность работника</p> <p>Б) профессиональная среда</p> <p>В) внерабочая среда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) члены семьи, друзья, коллеги 2) кадровая политика, система мотивации и стимулирования работников 3) потенциал, стремления, интересы, ценности, состояние здоровья 	А-3, Б-2, В-1	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p>
83	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p> <p>Расположите последовательно этапы процесса профессионального обучения, позволяющий объяснить особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 повышение квалификации кадров 2 подготовка кадров 3 переподготовка кадров 	2 1 3	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите правильную последовательность</p>
84	<p>Расположите последовательно этапы деловой карьеры</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 этап становления 2 этап завершения 3 пенсионный этап 4 этап продвижения 5 этап сохранения 6 предварительный этап 	6 1 4 5 2 3	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите правильную последовательность</p>
85	<p>Установите соответствие определения причинам выбытия с их содержанием, которые необходимо учитывать при организации личных и коллективных действий</p> <p>А) биологические</p> <p>Б) производственные</p> <p>В) социальные</p> <p>Г) государственные</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) ухудшение здоровья 1) сокращение штатов 4) пенсия 3) призыв в армию 	А-2, Б1, В-4, Г-3	УК-3	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p>

86	<p>Прочитайте текст и установите соответствие видов обучения</p> <p>А) подготовка кадров</p> <p>Б) переподготовка кадров</p> <p>В) повышение квалификации</p> <p>1) обучение кадров с целью усовершенствования знаний, умений, навыков и способов общения в связи с ростом требований к профессии или повышением в должности,</p> <p>2) планомерное и организованное обучение и выпуск квалифицированных кадров для всех областей человеческой деятельности, владеющих совокупностью специальных знаний, умений, навыков создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>3) обучение кадров с целью освоения новых знаний, умений, навыков и способов общения в связи с овладением новой профессией или изменившимися требованиями к содержанию и результатам труда</p>	А-2, Б-3, В-1	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
87	<p>Изучите текст и установите соответствие видов кадрового резерва</p> <p>А) резерв на выдвижение</p> <p>Б) резерв функционирования</p> <p>В) активный резерв</p> <p>1) вид кадрового резерва, состоящий из специалистов и руководителей, которые должны в будущем обеспечить эффективное функционирование организации</p> <p>2) состоящий из резерва специалистов для выдвижения на ключевые позиции на основании профессионального роста</p> <p>3) резерв, состоящий из кандидатов, которые могут быть выдвинуты на высшие должности в настоящее время на основании профессионального роста</p>	А-2, Б-1, В-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
88	<p>Определите соответствие видов обучения сотрудников</p> <p>А) наставничество</p> <p>Б) ротация</p> <p>В) инструктаж</p> <p>1) метод обучения персонала на рабочем месте, когда используется разъяснение приемов работы</p> <p>2) метод обучения, когда сотрудник получает помощь более опытного коллеги</p> <p>3) метод обучения персонала, при котором сотрудник временно перемещается на другую должность</p>	А-2, Б-3, В-1	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
89	<p>Вам необходимо определить количество сотрудников, которые официально работают в организации в данный момент. Укажите, каким показателем необходимо воспользоваться</p> <p>А среднесписочная численность</p> <p>Б явочный состав</p> <p>В списочный состав</p> <p>Г сменяемость кадров</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
90	<p>Вам необходимо определить сколько человек из состоящих в списке явилось на работу. Укажите, каким показателем необходимо воспользоваться</p> <p>А списочный состав</p> <p>Б среднесписочная численность</p> <p>В явочный состав</p> <p>Г сменяемость кадров</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
91	<p>Определите условие, необходимое для эффективного функционирования системы управления человеческими ресурсами</p> <p>А небольшие размеры организации</p> <p>Б наличие помещения для организации</p> <p>В выход на мировые рынки</p> <p>Г наличие мотивированных квалифицированных специалистов</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

92	<p>Определите соответствие видам производственной адаптации</p> <p>А) профессиональная</p> <p>Б) психофизиологическая</p> <p>В) социально-психологическая</p> <p>1) освоение совокупности всех условий, оказывающих различное психофизиологическое воздействие на работника во время труда</p> <p>2) дополнительное освоение профессиональных возможностей (знаний и навыков), а также формирование профессионально необходимых качеств личности, положительного отношения к своей работе</p> <p>3) включение работника в систему взаимоотношений коллектива с его традициями, нормами жизни и ценностными ориентациями</p>	А-2, Б-1, В-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
93	<p>Определите уровень кадрового планирования, если в организации происходит среднеориентированный перенос кадровых стратегий на конкретные проблемы управления персоналом сроком от одного года до трех лет</p> <p>А стратегическое</p> <p>Б оперативное</p> <p>В плановое</p> <p>Г тактическое</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
94	<p>Определите уровень кадрового планирования, если в организации происходит проблемно-ориентированное, долгосрочное планирование на период от трех до десяти лет</p> <p>А стратегическое</p> <p>Б тактическое</p> <p>В оперативное</p> <p>Г плановое</p>	А	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
95	<p>Определите последовательность процесса адаптации работника в организации</p> <p>1. Ориентация</p> <p>2. Оценка уровня подготовленности новичка.</p> <p>3. Функционирование</p> <p>4. Действительная адаптация.</p>	2, 1, 4,3	УК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
96	<p>Определите вид деятельности сотрудника, который в течение профессиональной деятельности меняет навыки, способности, квалификационные возможности и размеры вознаграждения</p> <p>А управление профессиональным развитием</p> <p>Б управление деловой оценкой</p> <p>В управление деловой карьерой</p> <p>Г управление адаптацией персонала</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
97	<p>Определите вид кадрового планирования, когда проводится планирование затрат на персонал; разработка и внедрение системы заработной платы и стимулирования</p> <p>А планирование организации управления персоналом</p> <p>Б планирование привлечения, набора и оценки персонала</p> <p>В планирование потребности в персонале</p> <p>Г планирование расходов на содержание персонала</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
98	<p>Определите вид кадрового планирования, когда проводится планирование мер по обеспечению уровня квалификации персонала, выбор формы обучения персонала; планирование карьеры</p> <p>А планирование организации управления персоналом</p> <p>Б планирование обучения и развития персонала</p> <p>В планирование привлечения, набора и оценки персонала</p> <p>Г планирование потребности в персонале</p>	Б	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
99	<p>Определите вид кадрового планирования, когда проводится определение содержания работ на каждом рабочем месте; создание благоприятных условий труда; оперативный контроль</p> <p>А планирование привлечения, набора и оценки персонала</p> <p>Б планирование потребности в персонале</p> <p>В планирование организации управления персоналом</p> <p>Г планирование обучения и развития персонала</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
100	<p>Определите вид кадрового планирования, когда проводится оптимизация соотношения внутренних и внешних источников привлечения персонала; разработка критериев отбора персонала</p> <p>А планирование потребности в персонале</p> <p>Б планирование организации управления персоналом</p> <p>В планирование обучения и развития персонала</p> <p>Г планирование привлечения, набора и оценки персонала</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

101	<p>Определите вид кадрового планирования, когда проводится определение факторов, влияющих на потребность в персонале; определение качественной и количественной потребности в персонале</p> <p>А планирование привлечения, набора и оценки персонала Б планирование организации управления персоналом В планирование потребности в персонале Г планирование обучения и развития персонала</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
102	<p>Определите вид деятельности специалиста осуществляющего прогнозирование перспективных потребностей организации в персонале, изучение рынка труда, анализ системы рабочих мест организации</p> <p>А кадровая политика организации Б маркетинг персонала В система управления персонала Г кадровое планирование</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
103	<p>Определите соответствие видам производственной адаптации</p> <p>А) организационно-административная Б) экономическая В) санитарно-гигиеническая</p> <p>1) знакомство с экономическим механизмом управления организацией, системой экономических стимулов и мотивов; адаптация к новым условиям оплаты труда и различных выплат 2) освоение новых требований трудовой, производственной и технологической дисциплины, правилами трудового распорядка 3) знакомство с особенностями организационного механизма управления, местом своего подразделения и должности в общей системе целей и организационной структуре</p>	А-3, Б-1, В-2	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
104	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите показатель, характеризующий управление развитием карьеры в организации, с учетом интересов и особенностей людей в коллективе.</p> <p>А) среднесписочный состав сотрудников в организации Б) результаты опросов сотрудников, участвующих в планировании и развитии карьеры В) прибыль и ее динамика в организации Г) рост жизненного уровня работника</p>	Б	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
105	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Выберите понятие в управлении человеческими ресурсами, которое ставит цель качественное и своевременное обеспечение организации необходимой численностью персонала; рациональное использование кадрового потенциала; обеспечение необходимых условий реализации прав и обязанностей работников организации, учет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения</p> <p>А) маркетинг персонала Б) система управления персонала В) кадровая политика организации Г) планирование потребности в персонале</p>	В	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
106	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите вид кадровой политики, при котором руководство прогнозирует развитие ситуации, т. е. существуют программы среднесрочного планирования по развитию персонала, однако при этом отсутствуют средства и возможности предварительного влияния на кадровую ситуацию в целях ее кардинального изменения, но еще не учитывает особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения</p> <p>А) превентивная кадровая политика Б) реактивная кадровая политика В) пассивная кадровая политика Г) активная кадровая политика</p>	А	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
107	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Вам необходимо выполнить формирование кадровой политики в организации. Выберите этап, с которого начнете свои действия</p> <p>А) Определение основных принципов и положений кадровой политики Б) Планирование численности и качественной структуры персонала в организации В) Разработка и утверждение Положения о кадровой политике организации Г) Анализ ситуации и прогнозирование развития организации</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

108	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите вид кадровой политики, при котором в организации характерно присутствие наличия прогноза возникновения и развития кадровых ситуаций, средств воздействия на них, постоянного мониторинга и соответствующей коррекции кадровой ситуации, а также учет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения</p> <p>А) превентивная кадровая политика Б) активная кадровая политика В) реактивная кадровая политика Г) пассивная кадровая политика</p>	Б	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
109	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите вид кадровой политики, при котором кадровая работа сводится в лучшем случае к ликвидации негативных последствий; кадровая служба не имеет прогноза потребностей в персонале, не располагает средствами оценки персонала, нет четкой программы действий называют, не учитывают особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения</p> <p>А) реактивная кадровая политика Б) превентивная кадровая политика В) пассивная кадровая политика Г) активная кадровая политика</p>	В	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
110	<p>Приведите в соответствие виды коммуникаций</p> <p>Приведите в соответствие виды коммуникаций</p> <p>А) устная коммуникация Б) письменная коммуникация В) невербальная коммуникация</p> <p>1) письма, меморандумы, отчеты, письменные доклады, записки, правила и процедуры, приказы, электронная почта 2) конференции, совещания, доклады, презентации, групповое обсуждение, встречи один на один, неформальные беседы 3) поведение человека: гримасы лица, взгляд, интонация, тембр голоса, поза</p>	А-2, Б-1, В-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
111	<p>Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений</p> <p>А) патернализм Б) конкуренция В) солидарность</p> <p>1) совместная ответственность людей, основанная на личной ответственности и согласии, единодушии и общности интересов 2) состязательность субъектов социально-трудовых отношений 3) жесткая регламентация способов поведения субъектов социально-трудовых отношений, условий и порядка их взаимодействия</p>	А-3, Б-2, В-1	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
112	<p>Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений</p> <p>А) социальное партнерство Б) дискриминация В) конфликт Г) субсидиарность</p> <p>1) произвольное ограничение прав субъектов социально-трудовых отношений, преграждающее доступ им к равным возможностям на рынке труда 2) установление правовых основ взаимодействия партнеров – работников и работодателей 3) неослабевающее стремление человека к самоответственности и самореализации при решении социально-трудовых отношений 4) столкновение субъектов социально-трудовых отношений, вызванное противоположной направленностью целей и интересов, позиция и взглядов</p>	А-2,Б-1,В-4, Г-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие

113	<p>Приведите в соответствие функции коммуникаций в организации</p> <p>А) информативная функция Б) мотивационная функция В) контрольная функция Г) экспрессивная функция</p> <p>1) побуждение сотрудников к лучшему исполнению задач, используя убеждение, внушение, просьбы, приказы и т. д. 2) передача сведений, предоставление необходимой информации для принятия решений 3) способствование эмоциональному выражению чувств, переживаний, отношения к происходящему и возможность удовлетворять социальные потребности 4) отслеживание поведения сотрудников различными способами на основе иерархии и формальной соподчиненности</p>	А-2, Б-1, В-4, Г-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
114	<p>Определите соответствие групп потребностей с точки зрения мотивации трудовой деятельности</p> <p>А) Потребности в содержательности труда Б) Потребности в общественной полезности работы В) Потребность в работе как источнике средств существования Г) Статусные потребности</p> <p>1) Потребность в зарплате, адекватном трудовым усилиям работника; потребность в обеспечении достатка для своей семьи 2) Потребности, связанные с положением работника в первичной группе и трудовом коллективе в целом 3) Потребность в интересной, с точки зрения работника, работе; в реализации своих знаний 4) Отношение к работе как к своему долгу перед обществом, выпуск полезной для людей продукции</p>	А-3, Б-4, В-1, Г-2	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
115	<p>Приведите в соответствие виды и описание коммуникационных барьеров</p> <p>А) психологические Б) социальные В) языковые</p> <p>1) связаны с различным толкованием значений слов, незнанием языка и диалектов, наличием существенных дефектов речи и дикции 2) связаны с принадлежностью обеих сторон к разным социальным группам 3) возникают вследствие отрицательного отношения получателя информации к тому, от кого она исходит (например, неприязнь, недоверие)</p>	А-3, Б-2, В-1	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
116	<p>Приведите в соответствие виды коммуникаций, учитывающие разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>А) устная коммуникация Б) письменная коммуникация В) невербальная коммуникация Г) вербальная коммуникация</p> <p>1) письма, меморандумы, отчеты, письменные доклады, записки, правила и процедуры, приказы, электронная почта 2) конференции, совещания, доклады, презентации, групповое обсуждение, встречи один на один, неформальные беседы 3) словесное взаимодействие сторон и осуществляется с помощью знаковых систем, главной среди которых является язык 4) поведение человека: гримасы лица, взгляд, интонация, тембр голоса, поза</p>	А-2, Б-1, В-4, Г-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
117	<p>Приведите в соответствие методы управления конфликтами</p> <p>А) Внутриличностные Б) Структурные В) Межличностные</p> <p>1) Методы, воздействующие преимущественно на участников организационных конфликтов, возникающих из-за неправильного распределения функций, прав и ответственности, плохой организации труда 2) Методы, воздействующие на отдельную личность и состоят в правильной организации своего собственного поведения 3) Методы, предполагающие выбор стиля поведения участников конфликта</p>	А-2, Б-1, В-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие

118	<p>Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений</p> <p>А) патернализм Б) конкуренция В) солидарность Г) субсидиарность</p> <p>1) совместная ответственность людей, основанная на личной ответственности и согласии, единодушии и общности интересов в социально-трудовой сфере 2) неослабевающее стремление человека к самоответственности и самореализации при решении социально-трудовых отношений 3) жесткая регламентация способов поведения субъектов социально-трудовых отношений, условий и порядка их взаимодействия со стороны государства или руководства организации 4) состоятельность субъектов социально-трудовых отношений, при которой их самостоятельные действия эффективно ограничивают возможность каждого из них односторонне воздействовать на общие условия обращения товаров на соответствующем рынке</p>	А-3, Б-4, В-1, Г-2	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
119	<p>Приведите в соответствие типы социально-трудовых отношений</p> <p>А) социальное партнерство Б) дискриминация В) конфликт Г) субсидиарность</p> <p>1) произвольное ограничение прав субъектов социально-трудовых отношений, преграждающее доступ им к равным возможностям на рынке труда 2) установление правовых основ взаимодействия партнеров – работников и работодателей 3) неослабевающее стремление человека к самоответственности и самореализации при решении социально-трудовых отношений 4) столкновение субъектов социально-трудовых отношений, вызванное противоположной направленностью целей и интересов, позиция и взглядов</p>	А-2,Б-1,В-4, Г-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
120	<p>Установите соответствие определения фазам конфликта</p> <p>А) Конфронтационная Б) Компромиссная В) Коммуникативная</p> <p>1) выстраивая коммуникацию, стороны достигают согласия 2) стороны стремятся по возможности достигнуть своего интереса через переговоры 3) стороны стремятся обеспечить свой интерес за счет ликвидации интереса чужой стороны</p>	А-3, В-1, Б-2	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
121	<p>Приведите в соответствие функции коммуникаций в организации, способствующие преодолению возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов</p> <p>А) информативная функция Б) мотивационная функция В) контрольная функция Г) экспрессивная функция</p> <p>1) побуждение сотрудников к лучшему исполнению задач, используя убеждение, внушение, просьбы, приказы и т. д. 2) передача сведений, предоставление необходимой информации для принятия решений 3) способствование эмоциональному выражению чувств, переживаний, отношения к происходящему и возможность удовлетворять социальные потребности 4) отслеживание поведения сотрудников различными способами на основе иерархии и формальной соподчиненности</p>	А-2, Б-1, В-4, Г-3	УК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
122	<p>Определите функцию коммуникаций в организации, которая отслеживает поведение сотрудников различными способами на основе иерархии и формальной соподчиненности</p> <p>А мотивационная Б экспрессивная В информативная Г контрольная</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
123	<p>Определите функцию коммуникаций, которая отражает побуждение сотрудников к лучшему исполнению задач, используя убеждение, внушение, просьбы, приказы и т. д.</p> <p>А контрольная Б экспрессивная В информативная Г мотивационная</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

124	<p>Определите функцию коммуникаций, которая отражает передачу сведений, предоставление необходимой информации для принятия решений, способствующих преодолению возникающих в команде разногласий</p> <p>А мотивационная Б контрольная В информативная Г экспрессивная</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
125	<p>Определите понятие, характеризующее как временное организованное прекращение работы и выдвижение совместных требований с целью выражения недовольства рядовых работников</p> <p>А забастовка Б саботаж В интрига Г соперничество</p>	А	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
126	<p>Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «межгрупповой конфликт»</p> <p>А конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов Б конфликт, возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей В конфликт, возникающий в случае проявления враждебности, столкновения интересов групп Г конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
127	<p>Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «конфликт между личностью и группой»</p> <p>А конфликт, возникающий в случае отказа личности выполнять требования группы Б конфликт, возникающий в случае осознания личностью объективной конфликтной ситуации В конфликт, возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей Г конфликт, возникающий в случае столкновения национально-государственных интересов</p>	А	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
128	<p>Выберите из предложенных вариантов определение, которое соответствует понятию «внутриличностный конфликт»</p> <p>А конфликт, возникающий в случае возникающий в случае столкновения потребностей разных личностей Б конфликт, возникающий в случае отказа личности выполнять требования группы В конфликт, возникающий в случае столкновения мотивов, потребностей, ценностей, чувств личности Г конфликт, возникающий в случае осознания объективной конфликтной ситуации</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
129	<p>Укажите структурную составляющую, не относящуюся к социально-трудовым отношениям</p> <p>А субъекты социально-трудовых отношений Б предметы социально-трудовых отношений В типы социально-трудовых отношений Г коммуникационные барьеры</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
130	<p>Определите понятие, характеризующее как объективно существующие взаимодействие субъектов отношений в процессе труда, нацеленные на регулирование качества трудовой жизни</p> <p>А коммуникативный процесс Б управление конфликтами В управление человеческими ресурсами Г социально-трудовые отношения</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
131	<p>Определите тип коммуникации, включающий конференции, совещания, доклады, презентации, групповое обсуждение, встречи один на один, неформальные беседы</p> <p>А устная коммуникация Б письменная коммуникация В вербальная коммуникация Г невербальная коммуникация</p>	А	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
132	<p>Определите понятие, характеризующее как процесс передачи и обмена информацией сообщающихся сторон: индивидов, социальных групп, организаций, государства и общества</p> <p>А ротация Б стимулирование В коммуникации Г мотивация</p>	В	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

133	<p>Определите понятие, характеризующее приоритетное направление формирования высокопрофессионального трудового коллектива, способствующего реализации общей стратегии организации</p> <p>А кадровая политика организации Б стратегия управления человеческими ресурсами В маркетинг персонала Г система управления персонала</p>	Б	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
134	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите требования, предъявляемые работникам организацией, использующей концепцию управления человеческими ресурсами.</p> <p>А работник должен обладать эмоционально-сознательным и осмысленным поведением, учитывать особенности поведения и мотивации работников различного социального и культурного происхождения Б работник должен жить в том регионе, в котором находится организация В работник должен быть физически здоров и пройти диспансеризацию Г работник должен быть с высшим образованием и учиться в аспирантуре вузов того региона, в которой находится организация</p>	А	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
135	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите понятие, включающую систему принципов, методов и форм организационного механизма, направленного на сохранение и развитие кадрового потенциала; создание сплоченного коллектива</p> <p>А маркетинг персонала Б система управления персонала В планирование потребности в персонале Г кадровая политика организации</p>	Г	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
136	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите тип социально-трудовых отношений, рассматриваемый как жесткая регламентация способов поведения субъектов социально-трудовых отношений, условий и порядка их взаимодействия</p> <p>А конкуренция Б патернализм В солидарность Г субсидиарность</p>	Б	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
137	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите тип социально-трудовых отношений, который рассматривается как состязательность субъектов социально-трудовых отношений</p> <p>А конкуренция Б патернализм В солидарность Г субсидиарность</p>	А	УК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
138	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите тип социально-трудовых отношений, рассматриваемый как совместная ответственность людей, основанная на личной ответственности и согласии, единодушии интересов в социально-трудовой сфере</p> <p>А конкуренция Б патернализм В солидарность Г субсидиарность</p>	В	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
139	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите понятие, которое рассматривается как отношение результата, полученного от организации коммуникативной деятельности, к затратам на его получение</p> <p>А эффективность коммуникации Б коммуникативные барьеры В психологические барьеры Г коммуникационный канал</p>	А	УК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия				

140	Choose the appropriate linking word to complete the following sentence: «While agreeing with this position, ..., we have to note that of all small forms of management, it is agricultural cooperatives that are most integrated into the mechanism of sustainable development of rural areas» Therefore However Furthermore Nevertheless	Nevertheless	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
141	Put the words in the right order research in their articles authors report the results of considered own studies so are primary sources these	In research articles authors report the results of their own studies so these are considered primary sources	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
142	Put the words in the right order a field critical review is a existing of studies this or in that evaluation	A review is a critical evaluation of existing studies in this or that field	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
143	Choose the appropriate linking word to complete the following sentence: «Currently, the majority of Russian citizens are interested in developing rural areas, ... socio-economic processes in rural areas have been recently characterized by a number of negative trends» and so but or	but	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
144	Put the words in the right order: a career can be one of the most difficult decisions in Selecting your life difficult	Selecting a career can be one of the most difficult decisions in your life	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

145	Continue the following sentence making up a true statement: «Educational reforms have affected countries...» within and beyond Europe within Europe beyond Europe	within and beyond Europe	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
146	Define the main difference of academic writing from normal writing academic writing uses longer words academic writing tries to be precise academic writing is harder to understand academic writing seems to be simple	academic writing uses longer words academic writing is harder to understand	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
147	Choose the features a summary should have The author's name and the title of the article Detailed explanations The author's main idea Details to support the idea	The author's name and the title of the article The author's main idea Details to support the idea	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
148	Choose the elements that do not refer to the traditional structure of a research article Quotation References Abstract Introduction	Quotation	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
149	Define the difference between a project and an essay essays are longer projects are longer students choose projects' topics essays contains specific aims	students choose projects' topics	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
150	Analyzing paragraph structure. Decide which of the following is the best definition of a paragraph. A paragraph is a unit of meaning of at least 100 words in length. A paragraph is a list of ideas that are related to each other, and contains quotations. A paragraph is a unit of meaning which contains a topic sentence A paragraph has a lot of examples.	A paragraph is a unit of meaning which contains a topic sentence	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
151	Put the words in the right order: size and at widely Projects in vary at type conference	Projects vary widely in size and type at conference	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

152	Match the English word with its Russian equivalent: refuse=потреблять examine=распределять allocate=объявлять announce=исследовать consume=отказываться	refuse=отказываться examine=исследовать allocate=распределять announce=объявлять consume=потреблять	УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
153	Match the antonyms: local=major beginning=temporary permanent=completion divided=inseparable minor=global	local=global beginning=completion permanent=temporary divided=inseparable minor=major	УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
154	Put the words in the right order with the computers students their can studying of simplify use	students can simplify their studying with the use of computers	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
155	Identify the meaning of the expression Master's degree: the highest level of academic qualification the first university degree an intermediate academic degree between the bachelor's degree and the doctor's degree an undergraduate degree	an intermediate academic degree between the bachelor's degree and the doctor's degree	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
156	Decide which of the following sentences are asking for more information. You mentioned (that) ... Can you go over (it) again? When you said..., what exactly did you mean? Can you give a few more details about ...? Is there anything else we can learn from this?	Can you give a few more details about ...? Is there anything else we can learn from this?	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
157	Choose the appropriate linking word to complete the following sentence: «Since 2019, our country has been implementing a departmental project "Digital Agriculture". ... , one of the main conditions to regulate that is meant to be proper legal support» Furthermore However Therefore Nevertheless	However	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
158	Which of the following phrases cannot be used to complete the sentence: «... climate change is arguably the most serious threat facing the world today» From an economic perspective, ... In economic terms, ... As for economics, ... Economics is ...	Economics is ...	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
159	Choose the appropriate grammar form to complete the conditional sentence: «If we ... rural society into groups, then the most numerous group ... rural residents who take a passive position and do not see the future» divide; will include will divide; includes divided; will include divide; would include	divide; will include	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

160	Put the words in the right order his result will of investigation be scientific published in the the journal	the result of his investigation will be published in the scientific journal	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
161	Put the words in the right order Is Standing An Acronym Results For Introduction Methods And IMRAD Discussion	IMRAD Is An Acronym Standing For Introduction Methods Results And Discussion	УК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
162	Identify the function of the linking word (the conjunction) in the following sentence: «The government declared a ceasefire, but the army did not respect it» to link similar ideas to contrast different ideas to give another possibility to show a result	to contrast different ideas	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
163	Identify the type of sentence. Decide which of the following statements are facts. The design of public spaces in cities has a significant impact on people's mood and behaviour. Many cities contain urban public spaces. The social welfare of any population is linked to many factors, such as community development. Community development is the main factor in determining the welfare of the population.	Many cities contain urban public spaces. The social welfare of any population is linked to many factors, such as community development.	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
164	Decide which is a feature of a topic sentence. It limits what the paragraph will discuss. It is often the first sentence of the paragraph. It acts like a map instruction and helps to guide the writer.	It is often the first sentence of the paragraph.	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
165	Which methods of generating ideas do not refer to essay writing? Group discussion Brainstorming Using text-based sources Key words and phrases	Group discussion	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

166	Which of the factors below should you include into your project summary for a grant proposal? a brief background of the project significance of the proposed research methods (action steps) to be used all of the above	all of the above	УК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
167	Match the synonyms: rivalry=variety administration=management convention=value diversity= competition worth=conference	rivalry=competition administration=management convention=conference diversity=variety worth=value	УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
168	Choose the appropriate word: Our website needs to ... a friendly and efficient service. promote do share make	promote	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
169	Choose the appropriate word: At the moment your candidacy ... by commission of experts. has not been considered is not being considered was not considered has not considered	is not being considered	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
170	Choose the best variant: My computer ... by my colleague at the moment. is being used is used was used will be used	is being used	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
171	Choose the best grammar form: The agreement ... on Tuesday. will not be signed be signed signed signs	will not be signed	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
172	Put the words in the right order their with of students can studying the use simplify computers	students can simplify their studying with the use of computers	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

173	Put the words in the right order in technology computer fastest is the industry growing the world	Computer technology is the fastest growing industry in the world	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
174	Tick the synonyms. divide launch start introduce Buy	divide launch start introduce	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
175	Match the English word with its Russian equivalent: research=прогнозирование storing=хранение application=применение forecasting=исследование processing=переработка	research=исследование storing=хранение application=применение forecasting=прогнозирование processing=переработка	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
176	Put the words in the right order: enormous modern has brought about improvements in technology communications	Modern technology has brought about enormous improvements in communications	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
177	Choose the best variant: It was difficult ... his request. to refuse to refused to refusing to be refused	to refuse	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
178	What is the Internet? An electronic device for printing documents. A power backup source. A worldwide collection of computer networks. A software program installed on a computer.	A worldwide collection of computer networks.	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
179	Match the English word with its Russian equivalent: differ=зависеть depend=отличаться avoid=установить require=требовать establish=избегать	differ=отличаться depend=зависеть avoid=избегать require=требовать establish=установить	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
180	Match the English word with its Russian equivalent: Rapid = вспомогательный Consumption = завод Auxiliary = быстрый Internal = внутренний Plant =потребление	Rapid = быстрый Consumption = потребление Auxiliary = вспомогательный Internal = внутренний Plant = завод	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
181	What is unauthorized transfer or copying? Copying or transferring software without the permission of the user. Copying or transferring software with the permission of the user. Hacking into a user's system. Sending an invitation letter.	Copying or transferring software without the permission of the user.	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

182	How much time should you spend on each slide? any length of time 30 seconds 2-3 minutes 5 minutes	2-3 minutes	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
183	It is generally not a good practice to deliver a presentation by: reading the entire presentation line by line elaborating each bullet point on the presentation materials paraphrasing what is on the presentation materials mentioning the highlights of what is on the screen	reading the entire presentation line by line	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
184	Put the words in the right order: want successful have that to be in foreign aware companies to markets be of the local cultural characteristics	Companies that want to be successful in foreign markets have to be aware of the local cultural characteristics	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
185	Put the words in the right order: communicate messages a lot with of people each writing other by and sending by e-mail.	A lot of people communicate with each other by writing and sending messages by e-mail.	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
186	Match the antonyms: unclear=existing firm=developed definite=undetermined backward=flexible absent=distinct	unclear=distinct firm=flexible definite=undetermined backward=developed absent=existing	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
187	The set of beliefs, goals, and practices that a group of people share is known as: behavior interdependence culture diffusion	culture	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

188	Culture can also be described as a group's shared values opinions attitudes behavior all the above	all the above	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
189	What would you do in the following situation: There is a difference of opinion between you and Phil. How do you tell him that he is not right? You are not right I think this is not true I understand your point of view, but...	I understand your point of view, but...	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
190	Put the words in the right order: enormous modern has brought about improvements in technology communications	Modern technology has brought about enormous improvements in communications	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
191	Put the words in the right order: people's culturally Research has shown based in values and differences behaviors	Research has shown culturally based differences in people's values and behaviors	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
192	Put the words in the right order: people's culturally Research has shown based in values and differences behaviors	Research has shown culturally based differences in people's values and behaviors	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
193	Put the words in the right order: the Digital literacy is to comprehend digital technology and ability devices.	Digital literacy is the ability to comprehend digital technology and devices.	УК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

194	What would you do in the following situation: Small-talk – you want to break the ice. Which topic would you choose? family weather politics	weather	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
195	What would you do in the following situation: There is a difference of opinion between you and Phil. How do you tell him that he is not right? You are not right I think this is not true I understand your point of view, but...	I understand your point of view, but...	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
196	Match the English word with its Russian equivalent: brief=предшествующий prior=краткий direct=текущий tentative=пробный ongoing=прямой	brief=краткий prior=предшествующий direct=прямой tentative=пробный ongoing=текущий	УК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
197	... use your telephone, please, Mr. Taylor? may I should I do I have to needn't	may I	УК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки				
198	Прочитайте текст и установите соответствие теории и основное понимание роли человека в данных теориях А) школа научного менеджмента Б) административная школа В) школа человеческих отношений 1) человек - главный ресурс организации, который необходимо направлять в нужное русло 2) человек - основа организации, его взаимоотношения с работодателями и коллегами 3) человек - это один из факторов производства, который необходимо организовать и мотивировать	А-3, Б-1, В-2	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
199	Прочитайте задание и установите соответствие Прочитайте задание и установите соответствие взаимосвязь основных понятий управления людьми, направленных на организацию и руководство работой команды А) Управление персоналом Б) Управление человеческими ресурсами В) Управление человеческим капиталом 1) стратегический и согласованный подход к управлению работниками в организации, которые вносят индивидуальный и коллективный вклад в достижение ее целей 2) политика и практика, существующие в организациях и определяющие то, как управляют персоналом 3) подход к получению, анализу и формированию данных, который дает представление о получении добавленной стоимости, создаваемой людьми, стратегических инвестициях	А-2, Б-1, В-3	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

200	<p>Прочитайте текст и установите соответствие</p> <p>Приведите в соответствие виды структуры работников организации, направленных на организацию и руководство работой команды</p> <p>А) половозрастная Б) профессиональная В) квалификационная</p> <p>1) соотношение работников различного уровня квалификации 2) соотношение групп персонала по полу и возрасту 3) соотношение представителей различных профессий или специальностей</p>	А-2, Б-3, В-1	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
201	<p>Прочитайте текст и установите соответствие составляющих рынка труда</p> <p>А) занятые Б) безработные В) трудовые ресурсы</p> <p>1) экономически активное население + неактивное население 2) лица от 16 лет и старше, которые в рассматриваемый период не имели работы, занимались поиском работы 3) лица от 16 лет и старше, которые выполняли работу за вознаграждение, а также иную приносящую доход работу</p>	А-3, Б-2, В-1	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
202	<p>Прочитайте текст и установите соответствие составляющих рынка труда</p> <p>А) трудовые ресурсы Б) экономически активное население В) экономически неактивное население</p> <p>1) занятые + безработные 2) экономически активное население + неактивное население. 3) неработающие лица моложе трудоспособного возраста + учащиеся с отрывом от производства + ведущие домашнее хозяйство + неработающие инвалиды и пенсионеры + не желающие работать.</p>	А-2, Б-1, В-3	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
203	<p>Прочитайте текст и установите соответствие видов потенциала работника</p> <p>А) квалификационный потенциал Б) психофизиологический В) личностный</p> <p>1) уровень гражданского сознания и социальной зрелости, ценностные ориентации, интересы, потребности в сфере труда, отношение к труду и пр. 2) творческие способности и склонности человека, состояние здоровья, работоспособность 3) объем, глубина и разносторонность знаний (специальных и общих), трудовых навыков и умений</p>	А-3, Б-2, В-1	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
204	<p>Прочитайте текст и установите соответствие персонала в зависимости от участия в производственном процессе</p> <p>А) основной персонал Б) вспомогательный персонал В) специалисты.</p> <p>1) лица, осуществляющие экономические, инженерно-технические, юридические и другие функции 2) рабочие, связанные непосредственно с производством продукции 3) рабочие, связанные с обслуживанием производства</p>	А-2, Б-3, В-1	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
205	<p>Прочитайте текст и установите соответствие персонала в зависимости от участия в производственном процессе</p> <p>А) руководители Б) технические исполнители В) специалисты.</p> <p>1) лица, осуществляющие экономические, инженерно-технические, юридические и другие функции 2) осуществляют функции общего управления 3) осуществляют подготовку и оформление документов, учет, контроль, хозяйственное обслуживание</p>	А-2, Б-3, В-1	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие

206	Прочитайте текст и установите соответствие категориям работников в организации А) постоянные Б) временные В) сезонные 1) принятые на срок до двух месяцев, а для замещения временно отсутствующего лица – до четырех месяцев; 2) принятые на работу, носящую сезонный характер, на срок до 6 месяцев. 3) принятые в организацию бессрочно, либо на срок более одного года по контракту	А-3, Б-1, В-2	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
207	Прочитайте текст и установите соответствие видам численности персонала А) списочный состав Б) среднесписочная численность В) явочный состав 1) исчисляется путем суммирования численности работников списочного состава за каждый календарный день отчетного месяца и деления полученной суммы на число календарных дней отчетного месяца 2) количество сотрудников, которые официально работают в организации в данный момент 3) показывает сколько человек из состоящих в списке явилось на работу	А-2, Б-1, В-3	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
208	Прочитайте текст и установите соответствие видам показателей, характеризующих движение персонала А) коэффициент оборота по приему Б) коэффициент оборота по выбытию В) коэффициент текучести кадров 1) отношение всех выбывших работников к среднесписочной численности работников; 2) отношение выбывших с предприятия по неуважительным причинам (по инициативе работника, из-за прогулов и др.) к среднесписочной численности (определяется за определенный период) 3) отношение численности всех принятых работников за данный период к среднесписочной численности работников за тот же период	А-3, Б-1, В-2	УК-6	Прочитайте задание и установите соответствие
209	Определите чья основная функция состоит в обеспечении и контроле конкуренции на рынке труда между работодателями и наемными работниками А коммерческих предприятий Б некоммерческих предприятий В рынка труда Г банков и других финансовых организаций	В	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
210	При планировании профессиональной траектории своей деятельности определите первостепенную задачу А изучение структуры организации Б определение месторасположения организации В изучение требований рынка труда Г анализ конкурентоспособности организации	В	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
211	Определите показатель, не относящийся к определению количественных характеристик трудовых ресурсов А общая численность населения Б количество посреднических организаций В средняя продолжительность жизни человека Г установленный период рабочего возраста	Б	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
212	Выделите категорию граждан на рынке труда, которые в трудоспособном возрасте не имеют работы и заработка, зарегистрированы в органах службы занятости А безработные Б учащиеся с отрывом от производства В ведущие домашнее хозяйство Г неработающие лица моложе трудоспособного возраста	А	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
213	К занятым относятся лица обоего пола в возрасте 16 лет и старше, а также лица младших возрастов, которые в рассматриваемый период А выполняли работу за вознаграждение, а также иную приносящую доход работу Б временно отсутствовали на работе из-за болезни, отпуска, выходных дней В выполняли работу без оплаты на семейном предприятии Г учились в учебном заведении с отрывом от производства	Г	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

214	Выделите категорию граждан на рынке труда, которые являются учредителями или участниками организаций, за исключением некоммерческих организаций А учащиеся с отрывом от производства Б ведущие домашнее хозяйство В занятые Г неработающие лица моложе трудоспособного возраста	В	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
215	Выделите категорию граждан на рынке труда, работающих по трудовому договору, выполняют работу за вознаграждение или имеют иную оплачиваемую службу А учащиеся с отрывом от производства Б ведущие домашнее хозяйство В неработающие лица моложе трудоспособного возраста Г занятые	Г	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
216	Определите вид ресурсов, который определяется суммой экономически активного населения и неактивного населения А человеческие Б трудовые В материальные Г психологические	Б	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
217	Выделите функцию, которая не относится к рынку труда А решение вопросов занятости населения страны, региона, города и пр. Б обеспечение и контроль конкуренции на рынке труда между работодателями и наемными работниками В повышение конкурентоспособности организации Г установление равновесных ставок заработной платы	В	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
218	Укажите понятие, которое отражает совокупность трудовых отношений по поводу найма и использования работников в общественном производстве А система вознаграждения Б система стимулирования В организационная культура Г рынок труда	Г	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
219	Определите теорию, которой придерживается руководство компании. В Вашей организации кадровая деятельность направлена на долгосрочные взаимные отношения между работником и работодателем, а также на формирование и организацию работы в команде для достижения поставленной цели. А) управление человеческим капиталом Б) управление человеческими ресурсами В) управление людьми	Б	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
220	Определите приоритеты собственной деятельности, если Вы собираетесь развивать психофизиологический потенциал Определите приоритеты собственной деятельности, если Вы собираетесь развивать психофизиологический потенциал А) развитие творческих способностей и склонностей, состояние здоровья, работоспособности, выносливости и пр. Б) увеличение объема, глубины и разносторонности знаний (специальных и общих), трудовых навыков и умений, обуславливающих способность работника к труду определенного содержания и сложности В) развитие уровня гражданского сознания и социальной зрелости, ценностных ориентаций, интересов, потребностей в сфере труда, отношение к труду и пр	А	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
221	Определите вид деятельности, не относящийся к управлению трудовым потенциалом А соответствие трудового потенциала характеру, объему и сложности выполняемых трудовых функций и видов работ Б эффективное использование трудового потенциала В расчет заработной платы и системы льгот Г создание условий для профессионально-квалификационного развития персонала, карьерного роста и расширения умений и навыков работников организации	В	УК-6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
222	Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор. Определите универсальную компетенцию, отражающую умение быстро принимать решения, оперативно реагировать на изменение условий работы А функционирование в условиях неопределенности Б междисциплинарность В умение работа с группами и отдельными людьми Г способность к творчеству	А	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

223	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите универсальную компетенцию, отражающую способность к анализу большого объема информации и к формированию целостной картины происходящего</p> <p>А междисциплинарность</p> <p>Б умение работа с группами и отдельными людьми</p> <p>В способность к творчеству</p> <p>Г системное мышление</p>	Г	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
224	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите универсальную компетенцию, отражающую умение одинаково эффективно общаться с партнерами и клиентами, независимо от культурных различий</p> <p>А междисциплинарность</p> <p>Б мультикультурность</p> <p>В умение работа с группами и отдельными людьми</p> <p>Г способность к творчеству</p>	Б	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
225	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите универсальную компетенцию, отражающую способности получать доступ к информации и управлять ею с помощью цифровых устройств и сетей</p> <p>А междисциплинарность</p> <p>Б цифровые навыки</p> <p>В умение работа с группами и отдельными людьми</p> <p>Г способность к творчеству</p>	Б	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
226	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите универсальную компетенцию, отражающую понимание ценности и взаимосвязи элементов экосистемы Земли, ощущение ответственности за возможные последствия</p> <p>А междисциплинарность</p> <p>Б умение работа с группами и отдельными людьми</p> <p>В способность к творчеству</p> <p>Г экологическое мышление</p>	Г	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
227	<p>Выберите один ответ из предложенных и обоснуйте его выбор.</p> <p>Определите универсальную компетенцию, отражающую умение вовремя определить потребности клиентов, чтобы удовлетворить их с максимальной пользой</p> <p>А междисциплинарность</p> <p>Б умение работа с группами и отдельными людьми</p> <p>В клиентоориентированность</p> <p>Г способность к творчеству</p>	В	УК-6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессы производств продукции различного назначения				
228	<p>Парное мясо – это неостывшее мясо в течение трёх часов после забоя животного. Парное мясо имеет температуру, °С:</p> <p>1. 30;</p> <p>2. 40;</p> <p>3. не ниже 35;</p> <p>4. не выше 25.</p>	4	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
229	<p>Мясо глубокой заморозки – это мясо, подвергнутое замораживанию и хранящееся при определенной температуре. Мясо глубокой заморозки имеет температуру, °С:</p> <p>1. не выше -18;</p> <p>2. не выше -12;</p> <p>3. не выше-15;</p> <p>4. 30.</p>	1	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

230	Какое количество мяса получала личная египетская охрана ежедневно: 1. 100 г; 2. 500 г; 3. 200 г; 4. 50 г.	3	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
231	Что происходит в мышечной ткани животных при стрессе: 1. распад миокина; 2. распад АТФ; 3. распад гликогена; 4. распад КФ.	3	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
232	Паровую пастеризацию туш применяют для: 1. варки мяса; 2. производства полуфабрикатов; 3. снижения обсеменённости; 4. хранение.	3	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
233	Для снижения стресса перед транспортировкой в корм вносят (возможно несколько вариантов ответа): 1. гликоген; 2. триптофан; 3. магний; 4. магний гликоген.	23	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
234	Продолжительность кондиционирования парных туш составляет (возможно несколько вариантов ответа): 1. не менее 5 ч; 2. 8 ч; 3. не более 7 ч; 4. от 8 до 10 ч.	13	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
235	Температура кондиционирования парных туш составляет (возможно несколько вариантов ответа): 1. 15 °С; 2. не выше 15 °С; 3. 20 °С; 4. от 10 до 15 °С.	12	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
236	Мышечная ткань характеризуется максимальной массовой долей белка среди всех тканей организма. Сколько процентов от массы мышечной ткани составляют белки (возможно несколько вариантов ответа): 1. 25 %; 2. не менее 18 %; 3. не более 22 %; 4. от 20 до 25 %.	23	ОПК-2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

237	<p>Пороки мяса – это дефекты, которые могут возникнуть у мяса в процессе его производства, хранения или переработки. Они негативно влияют на качество и безопасность продукта для потребителей.</p> <p>Установите соответствие между пороками мяса PSE, DFD и мясным сырьем:</p> <p>Пороки мяса</p> <p>А PSE</p> <p>Б DFD</p> <p>Мясное сырье</p> <p>1 Говядина</p> <p>2 Свинина</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б</p>	21	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
238	<p>Кратковременный посол длится несколько часов, он придает колбасному фаршу нужные технологические свойства. Длительный посол длится от нескольких суток до нескольких недель.</p> <p>Установите соответствие между видом колбасы и методом посола:</p> <p>Вид колбасы</p> <p>А Сыровяленая</p> <p>Б Варёная</p> <p>Метод посола</p> <p>1 Кратковременный</p> <p>2 Длительный</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б</p>	21	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
239	<p>Метод консервирования – это способ обработки пищевых продуктов, который позволяет повысить их срок хранения за счёт угнетения жизнедеятельности микроорганизмов, вызывающих порчу.</p> <p>Установите соответствие между методом консервирования и пищевым продуктом:</p> <p>Метод консервирования</p> <p>А Консервирование низкими температурами</p> <p>Б Консервирование высокими температурами</p> <p>В Сушка</p> <p>Г Копчение</p> <p>Пищевой продукт</p> <p>1 молоко, яйца, рыба</p> <p>2 мясные консервы</p> <p>3 мясо, рыба</p> <p>4 молоко, сливки</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б В Г</p>	4213	ОПК-2	Прочитайте задание и установите соответствие
240	<p>Расположите этапы технологического процесса мясного паштета в нужной последовательности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. промывка субпродуктов; 2. зачистка; 3. отваривание; 4. измельчение; 5. формовка; 6. трёхчасовое запекание при температуре 100°C; 7. фасовка; 8. охлаждение. 	21435687	ОПК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
241	<p>Из перечисленного, расположите стадии технологического процесса фасованного мяса в нужной последовательности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. порционная разделка отрубов; 2. разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы; 3. процесс охлаждения; 4. потребительская и групповая упаковка; 5. транспортировка; 6. хранение; 7. продажа. 	2143657	ОПК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

242	Подготовка мясного сырья при создании натурального полуфабриката осуществляется в следующем порядке: 1. обваливание; 2. разделка туши; 3. сортировка; 4. жиловка; 5. маркировка; 6. упаковка.	214365	ОПК-2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
243	Технологические операции разделки говяжьих полутуш на подвесном пути или специальном разделочном столе с наклонным спуском – это ... 1. разделка полутуши на отдельные части (отрубы); 2. разделка туш на отрубы; 3. разделка полутуш на порционные части; 4. разделка туш на мелкокусковые отрубы.	1	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
244	Жиловка различных видов мяса – это ... 1. отделение конечных сухожилий рулек и голяшек, лопаточного хряща; 2. отделение мясной обрести и диафрагмы; 3. отделение мяса от мелких костей, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам; 4. отделение грубой соединительной и жировой ткани, слюнных желез, лимфатических узлов.	3	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
245	К мышечной ткани конины с массовой долей соединительной ткани и жира не более 20 % относят ... 1. конину жилованную высшего сорта; 2. конину жилованную первого сорта; 3. конину жилованную второго сорта; 4. конину жилованную бессортная.	3	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
246	Электростимуляцию парных туш проводят с целью ... 1. хранения; 2. повышения влаг связывания; 3. ускорения гликолиза; 4. снижение потерь сока.	3	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
247	Одно из основных операция обработки шерстных субпродуктов является ... 1. мойка; 2. зачистка; 3. опалка; 4. удаление щетины.	4	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
248	На выработку натуральных бифштеков и лангетов используется ... мышца. 1. лопаточная; 2. пояснично-подвздошная; 3. поперечно-полосатая; 4. сердечная.	2	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
249	Для удаления навала на шкурах используют ... машины. 1. навалосгоночные; 2. барабанные; 3. специальные; 4. наваломосные.	1	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
250	Обвалку парных туш проводят в ... положении. 1. наклонном; 2. горизонтальном; 3. вертикально-наклонном; 4. вертикальном.	4	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
251	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. Для чего применяют способ тузлукования?	Применяют для консервирования шкур концентрированным соевым раствором (тузлуком) при температуре 16–18 °С.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

252	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. С какой целью в Дании добавляют в корм свиньям сахар?	Для лучшего созревания мяса и придания корму сладкого вкуса, что положительно влияет на их общее состояние и производительность.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
253	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. Каким комплексом характеризуется фаза посмертного окоченения?	Фаза посмертного окоченения характеризуется белковым комплексом актомиозина, который вызывает уплотнение и укорочение мышечных волокон.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
254	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. Какая мышца у животных характеризуется минимальной массовой долей белка?	Заостная мышца у животных характеризуется минимальной массовой долей белка, это может быть связано с её анатомическим расположением и функцией.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
255	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. С какой целью проводят электростимуляцию парных туш?	Для ускорения процесса созревания мяса и предотвращения «холодового» сокращения мышц при быстрой охлаждении после убоя.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
256	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. На какие части делят свинину при разделке?	Голова, щёки; уши, пяточок; шейка, передняя хребтовая часть; корейка, спинная часть; вырезка, поясничная часть; окорок; хвост; рулька, голяшки, ножки.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
257	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ. Какие части мяса говяжьих полутуш используют для производства колбасных изделий?	Мясо задней половины туши (за исключением голяшек) – для колбас высшей категории. Мясо передней части – для колбас более низких категорий.	ОПК-2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесс путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений				
258	Какой метод используется для оценки микробиологического риска в продуктах питания животного происхождения? А) Анализ критических контрольных точек (НАССР) В) Метод контроля температуры С) Органолептический анализ D) Финансовый аудит	А) Анализ критических контрольных точек (НАССР)	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

259	Какой из следующих факторов не влияет на качество мяса во время его хранения? А) Температура хранения В) Влажность окружающей среды С) Уровень освещения D) Срок годности	С) Уровень освещения	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
260	Какой из следующих методов является современным подходом к улучшению качества молочной продукции? А) Использование антибиотиков В) Применение пробиотиков С) Увеличение срока хранения D) Замораживание молока	В) Применение пробиотиков	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
261	Какой стандарт ISO применяется для управления качеством в области пищевых продуктов? А) ISO 9001 В) ISO 22000 С) ISO 14001 D) ISO 50001	В) ISO 22000	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
262	Какой из следующих факторов наиболее критичен для предотвращения загрязнения мясной продукции? А) Упаковка В) Температура обработки С) Дата производства D) Маркировка	В) Температура обработки	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
263	Какие из следующих методов могут быть использованы для оценки микробиологического риска в продуктах питания животного происхождения? (Выберите несколько ответов) А) Анализ критических контрольных точек (НАССР) В) Органолептический анализ С) Микробиологические испытания D) Финансовый аудит	А) Анализ критических контрольных точек (НАССР), С) Микробиологические испытания	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
264	Какие факторы следует учитывать при разработке новых технологических решений для улучшения качества мясной продукции? (Выберите несколько ответов) А) Температура и время обработки В) Упаковка и хранение С) Эстетические характеристики упаковки D) Использование натуральных консервантов	А) Температура и время обработки, В) Упаковка и хранение, D) Использование натуральных консервантов	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
265	Какие из перечисленных стандартов и систем управления качеством могут быть применены к продуктам питания животного происхождения? (Выберите несколько ответов) А) ISO 9001 В) ISO 22000 С) GMP (Good Manufacturing Practices) D) ISO 14001	А) ISO 9001, В) ISO 22000, С) GMP (Good Manufacturing Practices)	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

266	Какие методы могут помочь в управлении качеством молочной продукции? (Выберите несколько ответов) А) Применение пробиотиков В) Контроль температуры пастеризации С) Увеличение срока хранения без контроля D) Регулярный анализ на наличие патогенных микроорганизмов	А) Применение пробиотиков, В) Контроль температуры пастеризации, D) Регулярный анализ на наличие патогенных микроорганизмов	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
267	Какие из следующих действий способствуют снижению рисков загрязнения мясной продукции? (Выберите несколько ответов) А) Обучение персонала правилам гигиены В) Использование одноразовых перчаток С) Хранение мяса при неправильной температуре D) Регулярный контроль за состоянием оборудования	А) Обучение персонала правилам гигиены, В) Использование одноразовых перчаток, D) Регулярный контроль за состоянием оборудования	ОПК-3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
268	Сопоставьте понятия и их определения 1. Система НАССР А) Процесс, который включает в себя проверку и сертификацию продуктов 2. Микробиологический анализ В) Метод, направленный на идентификацию и управление опасностями в производстве продуктов 3. Сертификация продукции С) Исследование, направленное на выявление и количественное определение микроорганизмов в продуктах	1 - В 2 - С 3 - А	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
269	Сопоставьте этапы производства и их описания 1. Прием сырья А) Процесс, обеспечивающий соблюдение стандартов качества на всех этапах 2. Обработка В) Этап, на котором осуществляется контроль за качеством входящих ингредиентов. 3. Контроль качества С) Процесс, связанный с термической обработкой и упаковкой продуктов.	1 - В 2 - С 3 - А	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
270	Сопоставьте опасности с их примерами 1. Биологическая опасность А) Наличие химических остатков пестицидов в мясе 2. Химическая опасность В) Загрязнение продукта патогенными микроорганизмами 3. Физическая опасность С) Наличие инородных предметов, таких как стекло или металл в упаковке.	1 - В 2 - А 3 - С	ОПК-3	Прочитайте задание и установите соответствие
271	Установите последовательность этапов процесса контроля качества мяса 1. Проведение микробиологического анализа. 2. Прием и проверка сырья. 3. Упаковка готового продукта. 4. Обработка и переработка мяса. 5. Оценка соответствия стандартам качества.	2 → 4 → 1 → 5 → 3	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
272	Установите последовательность действий при реализации системы НАССР 1. Определение критических контрольных точек (ККТ). 2. Проведение анализа опасностей. 3. Установление пределов для каждой ККТ. 4. Мониторинг ККТ. 5. Корректирующие действия при отклонениях	2 → 1 → 3 → 4 → 5	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
273	Установите последовательность этапов обработки молока до получения готового продукта 1. Сбор молока от животных. 2. Пастеризация молока. 3. Упаковка молока. 4. Хранение и транспортировка. 5. Проверка качества молока	1 → 5 → 2 → 4 → 3	ОПК-3	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
274	НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - система безопасностью пищевых продуктов, основанная на анализе опасностей и критических контрольных точек НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - система безопасностью пищевых продуктов, основанная на анализе опасностей и критических контрольных точек	управления	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
275	Сертификация - подтверждения соответствия продукции установленным стандартам качества и безопасности Сертификация - подтверждения соответствия продукции установленным стандартам качества и безопасности	процесс	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

276	Системы менеджмента качества (СМК) - комплекс и процедур, направленных на обеспечение и повышение качества продукции Системы менеджмента качества (СМК) - комплекс и процедур, направленных на обеспечение и повышение качества продукции	мероприятий	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
277	Какова основная цель ветеринарного контроля Какова основная цель ветеринарного контроля	Обеспечение здоровья животных и безопасности продукции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
278	Что такое сертификация в управлении качеством Процесс подтверждения соответствия стандартам качества	Процесс подтверждения соответствия стандартам качества	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
279	Какой из факторов не влияет на срок годности мясной продукции Какой из факторов не влияет на срок годности мясной продукции	Цвет упаковки	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
280	Какой из этапов не входит в технологический процесс производства мяса Какой из этапов не входит в технологический процесс производства мяса	Маркетинг	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
281	Какой метод не используется для проверки качества продуктов Какой метод не используется для проверки качества продуктов	Реклама в СМИ	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
282	Какой стандарт регулирует безопасность пищевых продуктов на международном уровне Какой стандарт регулирует безопасность пищевых продуктов на международном уровне	ISO 22000	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
283	Каковы возможные последствия несоблюдения стандартов качества Каковы возможные последствия несоблюдения стандартов качества	Угрозы для здоровья потребителей и юридические санкции	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
284	Какой принцип не относится к системе менеджмента качества (СМК) Какой принцип не относится к системе менеджмента качества (СМК)	Игнорирование обратной связи от клиентов	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
285	Как проводится аудит качества в пищевой промышленности Как проводится аудит качества в пищевой промышленности	Сбор данных и анализ процессов на всех этапах производства	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
286	Почему важно соблюдать условия хранения продуктов животного происхождения Почему важно соблюдать условия хранения продуктов животного происхождения	Чтобы предотвратить порчу и обеспечить безопасность для потребителей	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
287	Какова одна из современных тенденций в управлении качеством продуктов питания Какова одна из современных тенденций в управлении качеством продуктов питания	Прозрачность цепочки поставок и устойчивое производство	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

288	Какой из следующих факторов не является частью процесса управления качеством Какой из следующих факторов не является частью процесса управления качеством	Увеличение числа сотрудников без обучения	ОПК-3	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения				
289	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Принцип моделирования позволяет некоторые относительно изолированные элементы объекта заменять соответствующим параметром, а не описывать процесс их функционирования. Это принцип 1.информационной достаточности 2.параметризации 3.осуществимости 4.множественности моделей	2.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
290	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Математическая модель должна обеспечивать достижение поставленной цели исследования с вероятностью, существенно отличающийся от нуля, и за конечное время. Это принцип 1.информационной достаточности 2.параметризации 3.осуществимости 4.множественности моделей	3.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
291	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Базовым элементом моделирования является 1.математическая модель 2.математическая формула 3.математический образ 4.математический процесс	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
292	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Целесообразность моделирования технологического процесса определяется тем, что исследование на модели 1.дешевле, проще, безопаснее, быстрее 2.дороже, быстрее, нагляднее 3.проще, дороже, требует больше времени 4.способно заменить использование приборов	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
293	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов При описании технологических процессов чаще используют следующие виды моделирования 1.натурное 2.физическое 3.математическое 4.химическое 5.механическое	1,2,3	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
294	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Моделирование, которое предполагает проведение экспериментальных исследований с последующей обработкой результатов, это 1.физическое 2.натурное 3.математическое 4.химическое 5.механическое	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

295	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Среди математических моделей наибольшее распространение получили 1.прескриптивно-нормативные 2.дескриптивно-аналитические 3.нормативные 4.аналитические	1,2	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
296	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов При использовании натурного моделирования проводят экспериментальное исследование реального технологического объекта и последующую обработку результатов с применением 1.теории имитации 2.теории подобию 3.таблиц противопоставления 4.регрессионного анализа 5.таблиц соответствия	2,4,5	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
297	Прочитайте задание и установите соответствие 1.Для небольших линий предпочтение отдается 2. Для мощных линий предпочтение отдается а) периодической технологической схеме б) непрерывной технологической схеме	1=a 2=b	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
298	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов К основным недостаткам натурного моделирования относят 1. установленные зависимости отображают прошлый опыт 2. установленные зависимости можно использовать только один раз 3. распространение установленных зависимостей ограничено по времени 4. установленные зависимости справедливы только при условиях эксперимента	1,4	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
299	Прочитайте задание и установите соответствие 1.Принцип моделирования позволяет некоторые относительно изолированные элементы объекта заменять соответствующим параметром, а не описывать процесс их функционирования. Это принцип _____ 2.Принцип агрегатирования позволяет структурно представить объект как состоящий из агрегатов (элементов).Это принцип _____ а) параметризации б) агрегатирования	1=a 2=b	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
300	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Факторы, которые затрудняют, а в некоторых случаях исключают предметное моделирование, это 1.внедрения промышленного интернета вещей 2.усложнение технологических процессов в АПК 3.импортозамещения 4.увеличение числа параметров значимых при построении моделей 5.ограничение материальных средств, выделяемых на эти цели 6. цифровая трансформация АПК 7. глобальная цифровизация	2,4,5	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
301	Прочитайте задание и установите соответствие Система – совокупность частей (компонентов или ингредиентов), которая обладает как их свойствами, так и новыми свойствами, не присущими каждой из частей 1.Система равновесная 2.Система изолированная а) закрытая или открытая система, параметры процессов обмена в которой не изменяются (изменяются) со временем и соответствуют минимуму их свободной энергии. б) система, свойства которой не изменяются (изменяются) с течением времени	1-a 2-b	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие

302	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p> <p>Система – совокупность частей (компонентов или ингредиентов), которая обладает как их свойствами, так и новыми свойствами, не присущими каждой из частей.</p> <p>1. гомогенная система</p> <p>2. гетерогенная система</p> <p>а) физическая система, не содержащая частей, отличающихся по составу или свойствам и отделенных друг от друга поверхностями раздела. Примерами могут служить газовые смеси, твердые или жидкие растворы</p> <p>б) система, состоящая из нескольких гомогенных тел, причем внутри системы имеются разрывы в изменении свойств этих тел. Такие системы представляют собой совокупности либо различных агрегатных состояний вещества (вода и находящийся над ней пар), либо различных составов (масло и вода), либо кристаллических модификаций (смесь двух различных модификаций серы)</p>	1-а 2-б	ОПК-4	Прочитайте задание и установите соответствие
303	<p>Прочитайте задание и установите правильную последовательность</p> <p>Определите последовательность технологии переработки мясного сыра на рубленые полуфабрикаты</p> <p>1. подготовка мясного и растительного сырья</p> <p>2. маркировка</p> <p>3. формовка</p> <p>4. измельчение</p> <p>5. панировка</p> <p>6. охлаждение</p> <p>7. упаковка</p> <p>8. дозировка</p>	1,8, 4,3, 5,7,2,6	ОПК-4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
304	<p>Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом</p> <p>Принципы оптимизации технологических процессов предполагают...</p> <p>1.использование новейших достижений науки и техники, наилучших технологических режимов</p> <p>2.использование прогрессивного оборудования, комплексной механизации и автоматизации</p> <p>3.использование системы методов и средств, обеспечивающих сокращение затрат на производство продукции</p> <p>4.использование системы методов и средств, обеспечивающих увеличение затрат на производство продукции.</p>	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
305	<p>Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом</p> <p>Словесное описание технологий с разносторонним освещением процессов и возможной иллюстрацией их в виде машинно-аппаратурной схемы называют</p> <p>1. операторное моделирование</p> <p>2. вербальное моделирование</p> <p>3. проектное моделирование</p>	2.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
306	<p>Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом</p> <p>Математические модели, отвечающие на вопрос, какой вариант управленческого поведения лучше, т.е. оптимизирующие один или несколько параметров - это</p> <p>1. дескриптивно-аналитические</p> <p>2. нормативные</p> <p>3. аналитические</p> <p>4. прескриптивно-нормативные</p>	4.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
307	<p>Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом</p> <p>Моделирования пищевых систем применяется потому, что</p> <p>1. известно правило пересчета характеристик и параметров модели в соответствующие величины оригинала</p> <p>2. исключается процесс изготовления оборудования</p> <p>3. рационально используются материальные ресурсы</p> <p>4. приобретение приборов дешевле их изготовления</p>	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

308	Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом Если исследования проводятся не на реальном технологическом объекте, а на специальных лабораторных установках, которые сохраняют природу явлений и обладают физическим подобием, то это моделирование считается ... 1.физическим 2.натурным 3.математическим 4.механическим	1.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
309	Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом Модели отличаются от познавательных тем, что целью их построения является нахождение количественных взаимосвязей между параметрами режима, условиями функционирования — входами технологической системы и показателями ее технического уровня, т. е. выходами системы и являются... 1. аналитическими 2. классификационными 3. технологическими 4. естественными	3.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
310	Прочитайте задание, дополните правильно выбранным ответом Для большинства пищевых технологических процессов в связи с их сложностью построение единой обобщенной модели, адекватно описывающей все стороны и особенности их протекания происходит... 1. реально и просто 2. затруднено, но возможно 3. затруднено или невозможно 4. нереально, но просто	3.	ОПК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
311	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Дайте определение гетерофазной пищевой системе	Многофазная система, состоящая более чем из двух фаз (твердой, жидкой, газообразной) - частей с различными свойствами	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
312	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Дайте определение гетерогенной пищевой системе	Системы являются дисперсными, если они состоят, по крайней мере, из двух фаз: раздробленной части и нераздробленной части	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
313	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Процесс оптимизации пищевой смеси достигается...	оптимальным соотношением массовых долей сырьевых компонентов, обеспечивающих желаемые результаты качества	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
314	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Пищевая равновесная структура -это	фаза, структура которой, усредненная по возможным конфигурациям, соответствует минимуму потенциальной энергии.	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
315	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Математическое моделирование - это	Разработка модели пищевой системы с помощью математических символов, обозначающих искомые неизвестные	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

316	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Вербальное моделирование пищевых технологий - это	Словесное описание технологий с полным освещением процессов и возможной иллюстрацией в виде машинно-аппаратурной схемы	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
317	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Оперативное моделирование пищевых технологий - это	Модульный подход к моделированию производственных процессов, предусматривает модульную структуру моделирования, упрощая разработку	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
318	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Что является целью технологического прогнозирования модели пищевого продукта?	Определение вероятностных данных о будущем состоянии модели, прогнозирования пищевой адекватности и технологии на основании исследования	ОПК-4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
ОПК-5 Сособен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач				
319	В каких случаях проводят эксперимент? 1) при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств 2) при проверке правильности теоретических построений 3) при демонстрации явления 4) при условии, если другие методы изучения объекта невозможны	1) при попытке обнаружения у объекта ранее неизвестных свойств 2) при проверке правильности теоретических построений 3) при демонстрации явления	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
320	Чтобы быть плодотворным, наблюдение должно удовлетворять следующим требованиям: 1) преднамеренность 2) планомерность 3) целенаправленность 4) систематичность 5) продолжительность	1) преднамеренность 2) планомерность 3) целенаправленность 4) систематичность	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
321	... – это мысленное отвлечение от несущественных свойств, связей, отношений предметов и выделение нескольких сторон, интересующих исследователя. 1) Абстрагирование 2) Эксперимент 3) Наблюдение 4) Сравнение 5) Измерение	Абстрагирование	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
322	... – это такой метод изучения объекта, когда исследователь активно и целенаправленно воздействует на него путем создания искусственных условий или использования естественных условий. - Эксперимент - Наблюдение - Абстрагирование - Сравнение - Измерение	Эксперимент	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

323	<p>Установите соответствие между термином и определением:</p> <p>А. Анализ В. Синтез С. Моделирование</p> <p>1)... – это метод познания, который позволяет разделить предметы исследования на составные части (естественные элементы объекта и на его свойства и отношения). 2)... – это метод познания, который позволяет осуществлять соединение отдельных частей или сторон предмета в единое целое. 3)... – это метод, основывающийся на использовании модели в качестве средства исследования явлений и процессов природы.</p>	<p>А - 1) В - 2) С - 3)</p>	ОПК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
324	<p>... применяют для определения физических свойств продукции – плотности, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физические методы - Химические методы - Биологические методы - Социологические методы - Органолептические методы 	Физические методы	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
325	<p>... применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Это методы аналитической, органической, физической и биологической химии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Химические методы - Физические методы - Биологические методы - Социологические методы - Органолептические методы 	Химические методы	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
326	<p>... используют для определения пищевой и биологической ценности продукции. Их подразделяют на физиологические и микробиологические.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Биологические методы - Физические методы - Химические методы - Социологические методы - Органолептические методы 	Биологические методы	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
327	<p>Определите термин:</p> <p>Любое научное исследование осуществляется определенными приемами и способами, по определенным правилам. Как называется учение о системе этих приемов, способов и правил?</p>	Методология научного исследования	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
328	<p>Дополнить:</p> <p>... является универсальной по отношению ко всем наукам, и в содержание которой входят философские и общенаучные методы познания.</p>	Всеобщая методология	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
329	<p>Определите термин:</p> <p>Уровень методологии для группы родственных наук, которую образуют философские общенаучные и частные методы познания.</p>	Частная методология научных исследований	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
330	<p>Определите термин:</p> <p>Уровень методологии, в содержание которой включаются философские, общенаучные, частные и специальные методы познания.</p>	Методология научных исследований конкретной науки	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
331	<p>Дополнить:</p> <p>... – это мысленное конструирование объектов, несуществующих в действительности или практически неосуществимых (например, абсолютно твердое тело, абсолютно черное тело и т.п.).</p>	Идеализация	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

332	Дополнить: ... – это метод изучения разнообразных объектов путем отображения их структуры в знаковой форме при помощи искусственных языков, например, в языке математики.	Формализация	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
333	Дополнить: ... – это метод построения научной теории, при котором некоторые утверждения принимаются без доказательств, а все остальные знания выводятся из них по определенным логическим правилам.	Аксиоматический метод	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
334	Определите термин: Какие методы используют самостоятельно или в сочетании с другими методами при оценке нормативно-технической документации на продукцию и качество продукции, при выборе наилучших решений, реализуемых в управлении качеством продукции?	Экспертные методы	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
335	Определите термин: Какие методы используют, когда необходимо знать мнение потребителей о качестве продуктов, поэтому к дегустациям обычно привлекают большое число потребителей?	Методы приемлемости и предпочтения	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
336	Определите термин: Какие методы применяют в том случае, когда требуется выяснить, существует ли разница между оцениваемыми образцами? Некоторые методы из этой группы позволяют также количественно оценить имеющуюся разницу.	Различительные методы	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
337	Дополнить: ... широко используют также при проверке сенсорных способностей дегустаторов.	Различительные методы	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
338	Определите термин: Какие методы позволяют суммировать параметры, определяющие свойства продукта, рассматривать интенсивность этих свойств, а в некоторых случаях и порядок проведения отдельных составляющих свойств продукта, т.е. построить профили свойств (например, профили вкуса, запаха, консистенции продукта)?	Описательные методы	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
339	Определите термин: Какой метод предназначен для определения интенсивности запаха, вкуса, окраски продукта по величине предельного разбавления?	Метод индекса разбавлений	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
340	Определите термин: Какой метод состоит в том, что жидкий продукт подвергают ряду возрастающих разбавлений до получения концентрации, при которой отдельные показатели не улавливаются органолептически?	Метод индекса разбавлений	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
341	Определите термин: Какой метод основан на использовании шкал графических и словесных? Дегустатору предлагают два образца продукта, для которого оцениваемая характеристика имеет минимальное и максимальное значение, и один образец, для которого интенсивность характеристики не известна. При сравнении третьего образца с двумя первыми оценивается относительное значение характеристики и отмечается на шкале перпендикулярным штрихом с учетом расстояния от обоих концов.	Метод scoring	ОПК-5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

342	<p>Установите соответствие между термином и определением:</p> <p>А. Физиологические методы В. Микробиологические методы С. Измерительные методы</p> <p>1) ... применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ, безвредности, биологической ценности. 2) ... применяют для определения степени обсемененности продукции различными микроорганизмами. 3) Какие методы исследования сырья и продуктов питания животного происхождения могут быть подразделены на физические, химические и биологические?</p>	<p>А - 1) В - 2) С - 3)</p>	ОПК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
343	<p>Установите соответствие между термином и определением:</p> <p>А. Регистрационные методы В. Расчетные методы С. Социологические методы</p> <p>1) ... – это методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат. 2) ... отражают использование теоретических и эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров. Эти методы применяют в основном при проектировании продукции, когда последняя еще не может быть объектом экспериментального исследования. 3) ... основаны на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей продукции; осуществляется устным способом, с помощью опроса или распространения анкет-вопросников, путем проведения конференций, совещаний, выставок, дегустаций и т.п.</p>	<p>А - 1) В - 2) С - 3)</p>	ОПК-5	Прочитайте задание и установите соответствие
344	<p>Для решения слабоструктурированных проблем используется методология системного анализа, системы поддержки принятия решения. Процедура принятия решений сложных задач имеет следующую последовательность:</p> <p>1) проверка эффективности решения 2) определение целей 3) определение критериев достижения целей 4) построение моделей для обоснования решений 5) анализ полученной модели 6) поиск оптимального (допустимого) варианта решения 7) согласование решения 8) подготовка решения к реализации 9) утверждение решения 10) управление ходом реализации решения 11) формулировка проблемной ситуации</p>	<p>1) 2) 3) 4) 5) 6) 7) 8) 9) 10) 1)</p>	ОПК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
345	<p>Измерительные методы исследования сырья и продуктов питания животного происхождения могут быть подразделены на следующие методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физические - химические - биологические методы - социологические методы - органолептические методы 	<p>физические химические биологические методы</p>	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
346	<p>Социологические методы основаны на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей продукции. Как они осуществляются?</p> <ul style="list-style-type: none"> - с помощью опроса - путем распространения анкет-вопросников - путем проведения конференций, совещаний - путем проведения выставок, дегустаций - с помощью наблюдения - с помощью эксперимента 	<p>+ с помощью опроса + путем распространения анкет-вопросников + путем проведения конференций, совещаний + путем проведения выставок, дегустаций</p>	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

347	Дегустационная комиссия должна состоять из людей, обладающих специальными знаниями, навыками и проверенной чувствительностью. Сколько человек может входить в состав дегустационной комиссии? - 5 - 9 - 3 - 2	+ 5 + 9	ОПК-5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
348	Установите правильную последовательность: 15. Установите последовательность дегустационной оценки мясных продуктов: 1) изделия в разогретом виде (пельмени, сосиски, сардельки и др.). 2) вареные колбасы и запеченные изделия 3) колбасы с умеренной соленостью и ароматом 4) колбасы с сильно выраженным ароматом (копченые)	2) 3) 4) 1)	ОПК-5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
ПК-П1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям				
349	Установите последовательность обработки яйца перед экспертизой. 1. Осмотр на наличие трещин и загрязнений 2. Промывка яиц 3. Проведение органолептической оценки 4. Лабораторный анализ на наличие патогенов 5. Оценка свежести по методу плава	12534	ПК-П1	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
350	Фальсификация — это изменение или подделка информации о продукте, включая его состав, происхождение или качество. • А) преднамеренное • В) умышленное • С) вынужденное • D) верного варианта нет	Ответ – В	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
351	Экспертиза продуктов питания животного происхождения — это пригодности продуктов убоя животных, молока, молочных продуктов, яиц и иной продукции животного происхождения к использованию для пищевых целей. • А) анализ • В) мнение • С) оценка • D) суждение	Ответ – С	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
352	Ветеринарно-санитарная экспертиза - процесс оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения, проводимый с выявления патогенных микроорганизмов, токсинов и других опасных веществ. • А) установкой • В) задачей • С) миссией • D) целью	Ответ – D	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
353	НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – это управления безопасностью пищевых продуктов, направленная на идентификацию и контроль опасностей на всех этапах производства, хранения и реализации продуктов питания. • А) система • В) метод • С) схема • D) комплекс	Ответ – D	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
354	Органолептические методы анализа - методы оценки качества продуктов, основанные на восприятии их свойств с помощью (вкус, запах, цвет, текстура), которые помогают определить свежесть и соответствие стандартам. • А) анализаторы • В) сенсоры • С) органы чувств	Ответ – С	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
355	Экспертиза мяса включает в себя несколько этапов, таких как прием образцов, органолептическая оценка и лабораторные анализы. Назовите один из этапов экспертизы мяса Экспертиза мяса включает в себя несколько этапов, таких как прием образцов, органолептическая оценка и лабораторные анализы. Назовите один из этапов экспертизы мяса	Органолептическая оценка.	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

356	Условия хранения мяса должны обеспечивать низкую температуру и защиту от влаги. Как неправильные условия хранения влияют на качество мяса? Условия хранения мяса должны обеспечивать низкую температуру и защиту от влаги. Как неправильные условия хранения влияют на качество мяса?	Приводят к размножению бактерий и порче продукта.	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
357	Для определения свежести рыбы используются органолептические и химические методы. Какой метод не используется для определения свежести рыбы? Для определения свежести рыбы используются органолептические и химические методы. Какой метод не используется для определения свежести рыбы?	Оценка упаковки	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
358	Упаковка мясной продукции должна быть герметичной и защищать от внешних факторов. Каковы основные требования к упаковке мясной продукции? Упаковка мясной продукции должна быть герметичной и защищать от внешних факторов. Каковы основные требования к упаковке мясной продукции?	Она должна быть герметичной	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
359	Сертификация продуктов животного происхождения гарантирует их соответствие стандартам качества. Почему важна сертификация продуктов животного происхождения? Сертификация продуктов животного происхождения гарантирует их соответствие стандартам качества. Почему важна сертификация продуктов животного происхождения?	Она обеспечивает безопасность и доверие потребителей.	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
360	Исследования на наличие антибиотиков в продуктах проводятся с использованием различных методов анализа. Какой метод используется для определения антибиотиков в продуктах? Исследования на наличие антибиотиков в продуктах проводятся с использованием различных методов анализа. Какой метод используется для определения антибиотиков в продуктах?	Хроматография	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
361	Фальсификация продуктов включает в себя умышленное изменение информации о продукте. Что такое фальсификация продуктов животного происхождения? Фальсификация продуктов включает в себя умышленное изменение информации о продукте. Что такое фальсификация продуктов животного происхождения?	Умышленное изменение информации о продукте.	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
362	Содержание жира в мясе может быть определено с помощью химического анализа. Как эксперты определяют содержание жира в мясе? Содержание жира в мясе может быть определено с помощью химического анализа. Как эксперты определяют содержание жира в мясе?	Химический анализ	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
363	Государственная инспекция контролирует соблюдение санитарных норм на предприятиях. Какова роль государственной инспекции в экспертизе продуктов питания? Государственная инспекция контролирует соблюдение санитарных норм на предприятиях. Какова роль государственной инспекции в экспертизе продуктов питания?	Контроль соблюдения санитарных норм.	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
364	Какой из следующих методов используется для определения свежести мяса? • А) Химический анализ • В) Органолептическая оценка • С) Микробиологический анализ • D) Спектроскопия	В) Органолептическая оценка	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
365	Какой из перечисленных показателей не является критерием качества молока? • А) Уровень жира • В) Количество белка • С) Уровень кислотности • D) Цвет упаковки	D) Цвет упаковки	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

366	Какой из следующих методов анализа используется для выявления антибиотиков в мясных продуктах? • А) Газовая хроматография • В) Микроскопия • С) Титрование • D) Эмульгирование	А) Газовая хроматография	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
367	Что из следующего является основным признаком порчи рыбы? • А) Яркий цвет чешуи • В) Неприятный запах • С) Упругая текстура мяса • D) Чистота жабр	В) Неприятный запах	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
368	Какой из следующих показателей является важным для оценки качества яиц? • А) Размер яйца • В) Толщина скорлупы • С) Цвет желтка • D) Все перечисленные	D) Все перечисленные	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
369	Какие из следующих методов используются для оценки качества мяса? (Выберите все подходящие ответы) • А) Органолептическая оценка • В) Химический анализ • С) Микробиологический анализ • D) Спектроскопия	А) Органолептическая оценка, В) Химический анализ, С) Микробиологический анализ	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
370	Каковы основные показатели качества молока? (Выберите все подходящие ответы) • А) Уровень жира • В) Количество белка • С) Уровень бактерий • D) Цвет упаковки	А) Уровень жира, В) Количество белка, С) Уровень бактерий	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
371	Какие из следующих факторов могут указывать на порчу рыбы? (Выберите все подходящие ответы) • А) Неприятный запах • В) Мягкая текстура мяса • С) Яркий цвет чешуи • D) Изменение цвета жабр	Верные ответы: А) Неприятный запах, В) Мягкая текстура мяса, D) Изменение цвета жабр	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
372	Что из перечисленного может свидетельствовать о качестве яиц? (Выберите все подходящие ответы) • А) Размер яйца • В) Цвет скорлупы • С) Плотность белка • D) Все ответы верны	D) все ответы верны	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

373	Какие из следующих веществ могут быть обнаружены в мясных продуктах и представляют опасность для здоровья? (Выберите все подходящие ответы) • А) Антибиотики • В) Пестициды • С) Тяжелые металлы • D) Витамины	А) Антибиотики, В) Пестициды, С) Тяжелые металлы	ПК-П1	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
374	Установите соответствие между продуктами и их основными показателями качества. Продукт Показатели качества А Мясо 1 Уровень жира Б Молоко 2 Цвет скорлупы В Яйца 3 Содержание белка D Рыбы 4 Свежесть и запах	• 1 - А • 2 - С • 3 - В • 4 - D	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
375	Установите соответствие между методами экспертизы и их описанием. Продукт Показатели качества А Органолептический 1 Определение химического состава Б Микробиологический 2 Оценка внешнего вида, запаха, вкуса В Химический 3 Исследование на наличие патогенов D Физико-химический 4 Измерение физических свойств	• 1 - В • 2 - С • 3 - А • 4 - D	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
376	Установите соответствие между опасными веществами и их источниками. Продукт Показатели качества А Антибиотики 1 Неправильное хранение Б Пестициды 2 Использование кормов с добавками В Тяжелые металлы 3 Загрязнение окружающей среды D Микотоксины 4 Поражение грибами	• 1 - В • 2 - С • 3 - А • 4 - D	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
377	Прочитайте задание и запишите развернутый ответ Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов и характеризующаяся сильным кислым запахом это -	загар мяса	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
378	Прочитайте задание и запишите развернутый ответ _____ процесс разделения молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира	Сепарирование	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
379	Прочитайте задание и установите соответствие К порционным полуфабрикатам относятся 1. Из говядины 2. Из свинины а) быфштекс натуральный, лангет, антрекот б) котлета натуральная, эскалоп, шницель	1-а 2-б	ПК-П1	Прочитайте задание и установите соответствие
380	Прочитайте задание и запишите развернутый ответ Куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, пашины, межреберного мяса, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов это -	котлетное мясо	ПК-П1	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
ПК-П2 Способность реализовывать современные технологии производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения				
381	Прочитайте задание и установите соответствие 1. Процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока 2. Процесс освобождения молока от механических примесей а) нормализация б) фильтрация	1=а 2=б	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
382	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Субпродукты являются вторичными продуктами переработки сельскохозяйственных животных. В зависимости от пищевой ценности субпродукты подразделяют на: 1. 5 категорий 2. 3 категории 3. 2 категории 4. 4 категории	3.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

383	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Обработка субпродуктов должна быть завершена за определенное количество времени 1. не позднее чем через 7 часов 2. через 3 часа после убоя животных 3. позже чем через 9 часов 4. не более суток после убоя	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
384	Прочитайте задание, выберите правильный ответ В зависимости от морфологического состава к непищевому сырью второй группы относят 1.мякотное и мясокостное 2.кровь цельная, фибрин, форменные элементы крови 3.костное сырье 4.коллаген-кератинсодержащее сырье	4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
385	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, Наиболее распространенным белком соединительной ткани является: 1.эластин 2.коллаген 3.ретикулин 4.альбумин	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
386	Прочитайте задание, выберите правильный ответ При обработке слизистых субпродуктов очистка от слизистой оболочки в центрифуге 2- 5мин при температуре°C, 1.60-62 2.65-68 3.55-60 4.70-72	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
387	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Каньга состоит из частиц непереваренного корма и может быть использована в производстве 1. белково-растительных кормов в смеси с кровью, костью, колаген-содержащим сырьем 2.белкового кормового обогатителя 3.органического удобрения 4. кормовых дрожжей	1,2,4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
388	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Направление использования кости сельскохозяйственных животных и птицы 1. мясная масса и пищевой жир 2. кормовая мука 3. колбасные оболочки 4.технический желатин	1,2,4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
389	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Непищевое сырье включает в себя следующие 4 группы 1. мясное сырье, не допущенное к реализации в розничной чети 2. непешевые отходы от убоя и и обработки туш скота, а так же от разделки мяса 3. мясное сырье, замороженное более 2 раз 4.ветеринарные конфискаты, плученные тпри экспертизе мяса и внутренних органов убойных животных 5.трупы скота, павшие на бойне перед убоем и допущенные ветеринарно-санитарным контролем 6. продукты переработки скота низкой пищевой ценности 7. туши скота недопущенные ветиринарно-санитарным контролем	2,4,5,6	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

390	Прочитайте задание и установите соответствие При переработке кишечного сырья, полученного в результате убоя и превичной переработки скота используются следующие термины 1.отока 2.брыжейка 3.крона 4. шлям а) складка брюшины, состоящая в основном из жира и двух листов серозной оболочки, на которые кишки и мочевой пузырь подвешены к позвоночнику б) неопоруженный кишечник, в соединении с брыжейкой в) заднепроходное, хорошо развитое мышечное кольцо с прилегающим к нему жиров и кожным покровом г) отход, получаемый при очистке кишок, в том числе удаленную слизистую оболочку	1-б 2-а 3-в 4-г	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
391	Прочитайте задание и установите соответствие Меховым сырьем являются шкуры животных с развитым шерстным и волосным покровом. В зависимости от вида животного , их пола и возрастной шкуру домашних животных подразделяют 1. слизок 2. опоек 3. выросток 4. яловка а) шкура молодняка КРС , которого поят молоком б) шкура молодняка КРС , освоившего растительный корм в) шкура неродившихся или мертворожденных телят г) шкура коров	1-в 2-а 3-б 4-г	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
392	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Обработка говяжьих голов предусматривает следующие последовательные этапы переработки 1.отделение рогов, губ и зачистка от прирезей, снятие шкуры, обвалка и розруб 2. извлечение глазных яблок 3. отделение языков 4. извлечение мозгов и их зачистка 5. мойка водопроводной водой 2-3 мин 6. промывка обваленного с голов мяса	5, 3, 2, 1, 4, 6	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
393	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Технологическая схема предусматривает следующие последовательные операции переработки тонких черев 1. замачивание в воде с температурой 35... 40 °С в течении 15...20 мин 2.обезжиривание 3. освобождение от содержимого 4.рыхление слизистой оболочки и отчистка от нее 5. консервирование 6. охлаждение в воде с температурой не выше 18 °С в течении 20...30 мин 7. выворачивание 8.определение качества 9.измерение отрезков черев, составление пучков	3, 2, 7, 1, 4, 6, 8, 9	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
394	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на 4 группы. Какие субпродукты относятся к мякотной группе?	Языки, мозги, почки, легкие, селезенка, калтык, трахея, печень, диафрагма, мясная обрезь, сердце, мясо пищевода, вмя КРС, семенники говяжьи, бараньи	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
395	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяются на 4 группы. Какие субпродукты относятся к шерстным?	Головы свиные и бараньи, ноги, уши и хвосты свиные, путовый сустав, уши, губы говяжьи, шкурка свиная	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
396	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Как производится обработка говяжьих рубцов с сетками?	Шпарят в шпарильных чанах и обрабатывают в центрифугах для очистки от слизистой оболочки	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

397	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Для получения плазмы и форменных элементов крови используют?	Стабилизированную кровь	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
398	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Для получения сыворотки и форменных элементов используют?	Дефибрированную кровь	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
399	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ В каких случаях проводят консервирование свежеполученной крови?	При невозможности ее своевременной переработки	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
400	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Каким способом консервируют свежую кровь и ее фракции?	Охлаждением, замораживанием, высушиванием и посолом поваренной соли	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
401	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Для консервирования крови и ее фракции посолом используют поваренную соль не ниже 1 сорта в количестве _____% к массе продукта 1. 1,5...2,0 2. 2,5...3,0 3. 3,5...4,0 4. не менее 4,5	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
402	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Свиной и конский топленый жир, предназначенный для упаковывания в туру охлаждают до температуры _____°C 1. 20...22 2. 24...35 3. 40...45	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
403	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Плотность животных жиров определяют при температуре _____°C 1. 20 2. 15 3. 18 4. 25	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
404	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Максимальный выход извлеченного жира из костного сырья _____% 1. 90 2. 75 3. 80 4. 55	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

405	<p>Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом</p> <p>Плотность жиров зависит от ____</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.плотности жирных кислот, входящих в состав моноглицеридов, и температуры 2.плотности жирных кислот, входящих в состав триглицеридов, и температуры 3.плотности жирных кислот 4.температуры жирных кислот 	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
406	<p>Прочитайте задание, выберите правильный ответ</p> <p>Научно-обоснованные требования к качеству сырья для производства детским мясных продуктов включают в себя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.использование в производстве мясного сырья, полученного от высокопродуктивных пород с/х животных 2.производство сырья животного происхождения с учетом требований к качеству и безопасности 3.производство сырья животного происхождения по специальным технологиям 4.использование закрытых технологий производства сырья животного происхождения 	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
407	<p>Прочитайте задание, выберите правильный ответ</p> <p>Физиологическая потребность обозначается следующим понятием</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот 2.объективная величина потребления макро-микро нутриентов, обусловленная биологическими способностями организма 3.показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах 4.комплекс критериев, определяющий пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов 	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
408	<p>Прочитайте задание и установите соответствие</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Биологическая эффективность– это: 2. Биологическая ценность– это: <ol style="list-style-type: none"> а)показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных жирных кислот; б)показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах 	<p>1=a</p> <p>2=b</p>	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
409	<p>Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ</p> <p>Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов это _____</p>	комплекс критериев, определяющий пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
410	<p>Прочитайте задание, выберите правильный ответ</p> <p>Обогащенный пищевой продукт это -...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание незаменимых микронутриентов 2.пищевой продукт, имеющий в своем составе повышенное содержание белковых компонентов 3.пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью 4.пищевой продукт, получаемый добавлением максимального количества физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления у человека дефицита питательных веществ 	3.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

411	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Мясо для организма человека является источником: 1.белков, жиров, минеральных веществ; 2.белков, жиров, витаминов; 3.белков. жиров, углеводов; 4.белков, жиров, пищевых волокон.	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
412	Прочитайте задание и установите соответствие 1. Функциональный пищевой продукт это: а) пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний; б) пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с профилактической целью	1=a 2=b	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
413	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Для предварительной тепловой обработки используются следующие технологические приемы: 1.пар контактного бланширования и шнекового прессования 2.тепловая обработка в бланширователе; 3.пароварочные двустенные котлы 4.центрифугирование	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
414	Прочитайте задание, выберите правильные ответы В производстве детских продуктов питания используется свинина следующих категорий: 1.1 кат. 2.2 кат. 3.3 кат. 4.4 кат. 5.5 кат. 6.6 кат.	1,2	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
415	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Свинина для детского питания должна относиться к группе качества ____ 1.PSE 2.DFD 3.NOR 4.pH выше 6,2	3.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
416	Прочитайте задание, выберите правильные ответы Для выработки детских мясных продуктов из говядины используют: 1.мясо взрослых упитанных животных 2.мясо молодняка бычков кастратов 3 телятины 4.молочную телятину	2,3	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
417	Прочитайте задание, выберите правильные ответы Для производства говядины и телятины по ГОСТ 31798-2012 учитывается ограничение на содержание в мясе отсутствие в кормах стимуляторов роста; отсутствие в кормах гормональных препаратов и антибиотиков; отсутствие в кормах синтетических азотистых веществ; отсутствие в кормах пробиотиков; отсутствие в кормах пребиотиков;	1,2,3	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

418	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Мясо каких сельскохозяйственных животных отличается низким содержанием соединительной ткани и высокой степенью усвояемости белка 1.цыплят-бройлеров 2.телятины 3.свинины 4.баранины	1.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
419	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Согласно ГОСТ 32752-2014 «Субпродукты охлажденные для детского питания» допускается использовать в детском питании следующие субпродукты: 1.язык, печень, мозги говяжьи 2.печень, сердце, почки 3.язык, печень, мясную обреза 4.язык, сердце, печень	4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
420	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для питания детей раннего возраста ____ мм 1. 1,5...2,0 2. 2,0...2,5 3. 3,0...4,0	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
421	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ ____ °C 1.110 2. 90 3. 85 4. 80	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
422	Прочитайте задание и установите соответствие 1. Недостаток тиамин (В1) приводит к : 2. Недостаток рибофлавина (В2) приводит к : а) потере аппетита, расстройству нервной системы б) снижение аппетита, остановка роста, заболевание глаз	1=a 2=b	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
423	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Какие патологии возникают при недостатке в организме человека пиридоксина (витамин В6) ?	Заболевание кожи	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
424	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ При недостатке в организме человека биофлавионоидов (витамин Р) возникает: Какие патологии возникают при недостатке в организме человека биофлавионоидов (витамин Р) ?	Повышение проницаемости кровеносных сосудов	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
425	При отсутствии ниацина (витамин РР) возникает : Какие патологии возникают при отсутствии ниацина (витамин РР)?	Ухудшение деятельности нервной системы и обмена веществ	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

426	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Разработки специализированных продуктов питания производится по следующим последовательным этапам 1. оценка пищевой ценности продукта 2. формализация требований к составу и качеству специализированного продукта 3. оценка пищевой адекватности сырьевых ингредиентов 4. моделирование пищевого продукта 5. лабораторная выработка 6. оценка качественных характеристики модельного продукта 7. оценка пищевого статуса потребителя	7, 2, 3, 4, 5, 6	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
427	Прочитайте задание, выберите правильные ответы Специфическими физиологическими функциями пищевых волокон являются: 1. стимуляция кишечника; 2. повышение доступности жиров и углеводов; 3. адсорбция токсичных продуктов; 4. повышение калорийности пищи.	1,3	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
428	Прочитайте задание и установите соответствие 1. Усвояемость в приложении к пищеварению – это: 2. Биоусвояемость в приложении к пищеварению – это: 2. Удобоваримость в приложении к пищеварению – это: а) доля пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая для обеспечения жизнедеятельности человека. б) степень, в которой пищевое вещество становится доступно предназначенной ткани после введения или воздействия в) степень напряжения пищеварительной системы (пищеварительного аппарата) при переваривании, всасывании, усвоении и метаболизме пищи или отдельных нутриентов	1=a 2=b 3=v	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
429	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Специализированное питание это-.....	рационы питания для контингентов с особыми метаболическими состояниями, условиями и факторами жизнедеятельности	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
430	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Нормативные требования к 1 категории молодняка лошадей по живой массе, не менее, кг 1. 300 2. 350 3. 400 4. 450	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
431	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Нормативные требования к первой категории конины от молодняка, масса туши, не менее, кг 1. 180 2. 200 3. 250 4. 300	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
432	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Нормативные требования к жеребятине Нормативные требования к жеребятине, масса туши, не менее, кг 1. 45 2. 50 3. 55 4. 60	4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

433	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Оленина от оленят соответствует нормативным требованиям , минимальная масса, кг 1. 13 2. 15 3. 18 4. 20	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
434	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Содержание белка у оленины 1 категории упитанности, % 1. 19,0 2. 19,5 3. 20,0 4. 21,0	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
435	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Нормативные требования к разделке конины, анатомическая часть "жал" 1. верхняя половина бескостного шейного отруба 2. обвалка передней голяшки 3. нижняя часть пашины без кости 4. медиальная поверхность лопаточной кости	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
436	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Обваленный тазобедренный отруб конины состоит из определенных нормативом частей 1. внутренней 2. боков 3. пояснично-подвздошной 4. поясничной 5. верхней	1, 2, 5	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
437	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Оленина прессованная изготавливается из определенных нормативом анатомических частей 1. обваленная спинно-реберная часть 2. обваленная лопаточная часть 3. обваленная шейная часть 4. обваленной длинейшей мышцы спины 5. спинно-реберный отруб 6. обваленная тазобедренная часть	1, 2, 6	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
438	Прочитайте задание и установите соответствие Химический состав мяса буйволов по категориям соответствует следующим показателям жира, % 1. буйволятина 1 категории 2. буйволятина 2 категории а) 5,8 б) 13,2	1-б 2-а	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
439	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Последовательность отделения реберных костей разделки конины на отруба 1. верхняя часть по линии подлопаточного и спинного отрубов от тел позвонков 2. нижняя часть от первого сегмента грудной кости до восьмого ребра 3. задняя часть по заднему краю 18 ребра 4. передняя часть по линии отделения шейного отруба	4, 3, 1, 2	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
440	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Последовательность разделки оленины на отрубы 1. передняя половина на кости 2. задняя половина на кости 3. задняя четвертина на кости 4. передняя четвертина на кости 5. задняя часть на кости	4,3,1,2,5	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

441	Прочитайте задание и установите соответствие Химический состав верблюжатины по категориям соответствует следующим показателям белка, % 1. верблюжатины 1 категории 2. верблюжатины 2 категории а) 18,9 б) 19,7	1-а 2-б	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
442	Прочитайте задание и установите соответствие Химический состав оленины по категориям соответствует следующим показателям жира, % 1. оленины 1 категории 2. оленины 2 категории 3. мясо северного оленя а) 8,5 б) 4,5 в) 5,2	а-1 б-2 в-3	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
443	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом По показателям ... мясо страуса является диетическим 1. белка 2. жира 3. влаги	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
444	Прочитайте текст и дополните правильно выбранным ответом По содержанию белка ... имеют максимальные показатели, не менее % 1. буйволятина 2 категории 2. оленины 2 категории 3. конины 2 категории 4. верблюжатины 2 категории	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
445	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Как развит подкожный жир у взрослых верблюдов 1 категории упитанности?	Покрывает толстым слоем спинную часть у основания горба и частично холку, тонким слоем ребра и поясницу	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
446	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ Грудной отруб на кости оленины получают?	Отделением верхней части от 1 сегмента грудной кости через реберные хрящи до 7 ребра	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
447	Оборудование, используемое для сушки обезжиренного молока 1. вальцовые сушилки; 2. распылительные сушилки; 3. вакуум-выпарные установки циркуляционного типа; 4. вакуум-выпарные установки пленочного типа.	1, 2	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
448	Материал, используемый при изготовлении потребительской тары для упаковки сухих молочных консервов 1. полимерные пакеты; 2. жель; 3. пластик.	1, 2	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

449	Культуры микроорганизмов применяемые в производстве заменителей цельного молока 1. дрожжи 2. молочнокислые стрептококки 3. ацидофильная палочка 4. пропионовокислые бактерии 5. кефирные грибки	3, 4	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
450	Технологический процесс выработки белковой массы из молочной сыворотки включает следующие операции: 1. приемка сырья и оценка его качества; 2. охлаждение белковой массы; 3. отделение белковой массы; 4. расфасовка и упаковка готового продукта.	1, 3, 2, 4.	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
451	Последовательность технологических процессов, которая соответствует технологии выработки сухих сливок: 1. очистка; 2. приемка молока; 3. пастеризация; 4. нормализация; 5. гомогенизация; 6. сгущение; 7. сушка.	2, 1, 4, 3, 6, 5, 7.	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
452	Задания с развернутым ответом Побочный продукт переработки молока, молочный продукт с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе такие продукты, отозванные в пределах их сроков годности, но соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки.	Вторичное молочное сырье	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
453	Задания с развернутым ответом Технологический прием, повышающий стабильность жировой фракции молока в процессе его обработки при производстве сгущенных молочных консервов.	Гомогенизация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
454	Задания с развернутым ответом Пищевой продукт, произведенный из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, которые добавляются не в целях замены составных частей молока. В этом готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 %, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 %.	Молочный составной продукт	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
455	Задания с развернутым ответом Пищевой продукт, произведенный из молока, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 %.	Молокосодержащий продукт	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
456	Задания с развернутым ответом Молочный продукт, произведенный из концентрированного или сгущенного молока либо сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока и воды.	Молочный напиток	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
457	Установите соответствие между группой микрофлоры во вторичной молочном сырье и температурной развития: А Кримофлора Б Мезофлора В Термофлора 1 микроорганизмы, активно размножающиеся при температуре в диапазоне от 10 до 35 °С 2 микроорганизмы, активно размножающиеся при температуре в диапазоне от 38 до 42 °С 3 микроорганизмы, активно размножающиеся при температуре более 42 °С 4 микроорганизмы, активно размножающиеся при температуре не более 8 °С	А - 4 Б - 1 В - 2	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие

458	<p>Сопоставьте время и температуру хранения вторичных молочных ресурсов:</p> <p>А Хранение 4-5 ч Б Хранение до 24 ч В Хранение до 3 суток</p> <p>1 6-10 °С 2 10-15 °С 3 0-2 °С 4 2-4 °С</p>	<p>А - 2 Б - 1 В - 4</p>	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
459	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Фильтрация молочной сыворотки через мембрану под действием электрического поля, создаваемого электродами, расположенными по обе стороны мембраны.</p>	Электродиализ	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
460	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Кислотная коагуляция молока под действием образующейся в процессе молочнокислого брожения молочной кислоты заключается в:</p>	Снижении отрицательного заряда на поверхности мицелл	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
461	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Изменения белков при мембранной обработке обезжиренного молока или сыворотки:</p>	Ослабление гидратационных свойств белков	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
462	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Важнейший показатель технологических свойств обезжиренного молока, от которого зависит пригодность молока к высокотемпературной обработке, что особенно важно при выработке стерилизованных продуктов и молочных консервов.</p>	Термоустойчивость	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
463	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Процесс, представляющий собой комбинацию механической и теплообработки, при этом механическая обработка позволяет сформировать точные размеры частиц белковых соединений, а тепловая обработка обеспечивает денатурацию сывороточных белков.</p>	Микропартикуляция	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
464	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Тепловая обработка вторичного молочного сырья (при температурах ниже 100°С) с целью уничтожения вегетативных форм микрофлоры, в том числе патогенной</p>	Пастеризация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
465	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Тепловая обработка вторичного молочного сырья (при температурах выше 100°С) с целью повышения стойкости в хранении путем уничтожения как вегетативных, так и споровых форм микроорганизмов</p>	Стерилизация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
466	<p>Какой из следующих типов пищевых добавок чаще всего используется для улучшения вкуса и аромата мясных продуктов?</p> <ul style="list-style-type: none"> • А) Консерванты • Б) Антиоксиданты • В) Ароматизаторы • Д) Красители 	<p>Верный ответ: С)</p> <p>Ароматизаторы</p>	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
467	<p>Какой из следующих консервантов обычно применяется в производстве мясных продуктов для предотвращения роста бактерий?</p> <ul style="list-style-type: none"> • А) Сахар • Б) Нитрит натрия • В) Лимонная кислота • Д) Витамин С 	<p>Верный ответ: В)</p> <p>Нитрит натрия</p>	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

468	Какую функцию выполняют антиоксиданты в мясных продуктах? • А) Увеличивают срок хранения • В) Предотвращают окисление жиров • С) Улучшают цвет мяса • D) Повышают питательную ценность	Верный ответ: В) Предотвращают окисление жиров	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
469	Какой из следующих компонентов часто добавляется в мясные продукты для улучшения текстуры и удержания влаги? • А) Крахмал • В) Соль • С) Уксус • D) Специи	Верный ответ: А) Крахмал	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
470	Какие из следующих пищевых добавок могут использоваться для улучшения сохранности мясных продуктов? (Выберите все верные ответы) • А) Нитрит натрия • В) Витамин С • С) Сахар • D) Лактат натрия	Верные ответы: А) Нитрит натрия, В) Витамин С, D) Лактат натрия	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
471	Какие из следующих добавок могут использоваться для улучшения текстуры мясных изделий? • А) Крахмал • В) Соевый белок • С) Ароматизаторы • D) Гидроколлоиды	Верные ответы: А) Крахмал, В) Соевый белок, D) Гидроколлоиды	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
472	Какие из следующих функций выполняют антиоксиданты в производстве мясных продуктов?) • А) Предотвращение окисления жиров • В) Увеличение срока хранения • С) Улучшение вкуса • D) Защита от микробного загрязнения	Верные ответы: А) Предотвращение окисления жиров, В) Увеличение срока хранения	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
473	Установите соответствие между добавками и их источниками Продукт Показатели качества А Морковь 1 Бета-каротин В Цитрусовые фрукты 2 Соевый белок С Паприка 3 Кислота лимонная D Соевые бобы 4 Сухие плоды паприки	• А -1 • В -3 • С -4 • D -2	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
474	Установите соответствие между добавками и их эффектами Продукт Показатели качества А Соль 1 Увеличение влажности В Фосфаты 2 Поддержание вкуса С Консерванты 3 Увеличение срока хранения D Ароматизаторы 4 Улучшение аромата и вкуса	• 1 - В • 2 - А • 3 - С • 4 - D	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
475	Установите последовательность этапов производства мясных продуктов с использованием пищевых добавок 1. Добавление консервантов для увеличения срока хранения. 2. Обработка мяса и его измельчение. 3. Введение ароматизаторов для улучшения вкуса. 4. Упаковка готового продукта. 5. Смешивание мяса с улучшителями текстуры и вкуса.	• 2, 3, 5, 1, 4	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

476	<p>Установите последовательность действий при добавлении пищевых добавок в мясные продукты</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение анализа на содержание добавок в готовом продукте. 2. Определение необходимых добавок в зависимости от рецептуры. 3. Смешивание мяса с добавками. 4. Упаковка и хранение готового продукта. 5. Тестирование образцов на вкус и качество. 	• 2, 3, 5, 1, 4	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
477	<p>Пищевые добавки — это, которые добавляют в продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения, чтобы придать им желаемые свойства. Как правило, добавки не употребляются в пищу самостоятельно</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.элементы 2. сырье 3. вещества 4. продукты 	Ответ: 2 - сырье	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
478	<p>Консерванты — вещества, добавляемые в мясные продукты для предотвращения их порчи и увеличения срока хранения. Они помогают подавлять рост и замедляют окислительные процессы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.микроорганизмов 2. бактерий 3. веществ 	Ответ: 1 – микроорганизмов	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
479	<p>Ароматизаторы — вещества, добавляемые для улучшения или придания специфического вкуса и аромата мясным продуктам. Они могут быть как, так и синтетическими и используются для повышения привлекательности продукта для потребителей</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. химическими 2. органическими 3. натуральными 4. синтетическими 	Ответ: 1 – натуральными	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
480	<p>Укажите, какие загустители могут быть использованы в производстве колбасных изделий.</p> <p>Укажите, какие загустители могут быть использованы в производстве колбасных изделий.</p>	Ответ: Крахмал	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
481	<p>Укажите, какие ферменты могут быть добавлены в мясные продукты для улучшения их качества.</p> <p>Укажите, какие ферменты могут быть добавлены в мясные продукты для улучшения их качества.</p>	Ответ: Папаин	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
482	<p>Укажите один пример натурального консерванта, который может быть использован в мясной промышленности.</p> <p>Укажите один пример натурального консерванта, который может быть использован в мясной промышленности.</p>	Ответ: Соль	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
483	<p>Назовите один из подсластителей, который может использоваться в мясных продуктах, и объясните его назначение.</p> <p>Назовите один из подсластителей, который может использоваться в мясных продуктах, и объясните его назначение.</p>	Сорбитол	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
484	<p>Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p> <p>Какой из следующих типов пищевых добавок чаще всего используется для улучшения вкуса мясных продуктов?</p> <ol style="list-style-type: none"> А) Консерванты В) Подсластители С) Ароматизаторы Д) Загустители 	С	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

485	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой из следующих консервантов обычно используется для предотвращения порчи мясных изделий? А) Бензоат натрия В) Нитрит натрия С) Сорбат калия D) Лимонная кислота	В	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
486	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой из следующих компонентов может использоваться в качестве эмульгатора в производстве мясных продуктов? А) Глюкоза В) Лецитин С) Крахмал D) Витамин С	В	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
487	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой из следующих эффектов может оказывать использование антиоксидантов в мясной промышленности? А) Увеличение срока хранения В) Уменьшение содержания жира С) Повышение калорийности D) Улучшение текстуры	А	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
488	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие из следующих пищевых добавок могут использоваться в качестве консервантов в мясной промышленности? (Выберите все подходящие варианты) А) Нитрит натрия В) Сорбат калия С) Бензоат натрия D) Лецитин	А) Нитрит натрия, В) Сорбат калия, С) Бензоат натрия	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
489	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие из следующих добавок могут быть использованы для улучшения текстуры мясных продуктов? (Выберите все подходящие варианты) А) Крахмал В) Загустители С) Ароматизаторы D) Соединительные белки	А) Крахмал, В) Загустители, D) Соединительные белки	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
490	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие из следующих функций выполняют антиоксиданты в производстве продуктов животного происхождения? (Выберите все подходящие варианты) А) Предотвращение окисления жиров В) Увеличение срока хранения С) Улучшение вкуса D) Защита от микробного загрязнения	А) Предотвращение окисления жиров, В) Увеличение срока хранения, D) Защита от микробного загрязнения	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
491	Задания на установление последовательности Установите последовательность этапов использования пищевых добавок при производстве мясных продуктов. 1. Добавление консервантов для увеличения срока хранения. 2. Обработка мяса и подготовка к переработке. 3. Добавление ароматизаторов для улучшения вкуса. 4. Упаковка готового продукта.	2 → 1 → 3 → 4	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

492	<p>Задания на установление последовательности</p> <p>Установите последовательность действий при использовании антиоксидантов в производстве молочных продуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Добавление антиоксидантов в молоко или сливки. 2. Пастеризация молока для уничтожения микробов. 3. Упаковка продукта для продажи. 4. Хранение продукта при низкой температуре. 	2 → 1 → 4 → 3	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
493	<p>Задания на сопоставление (соответствие)</p> <p>Сопоставьте пищевые добавки с их функциями</p> <p>Пищевые добавки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нитрит натрия 2. Токоферолы (витамин Е) 3. Лактоза 4. Глутамат натрия <p>Функции:</p> <ol style="list-style-type: none"> А. Улучшение вкуса и аромата В. Консервант, предотвращающий рост бактерий С. Антиоксидант, замедляющий окисление жиров Д. Увлажнитель и стабилизатор текстуры 	1 - В 2 - С 3 - D 4 - А	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
494	<p>Задания на сопоставление (соответствие)</p> <p>Сопоставьте типы продуктов с типами пищевых добавок</p> <p>Типы продуктов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Колбасы 2. Молочные продукты 3. Рыбные консервы 4. Яичные продукты <p>Типы пищевых добавок:</p> <ol style="list-style-type: none"> А. Консерванты (например, сорбат калия) В. Эмульгаторы (например, лецитин) С. Ароматизаторы (например, экстракты) Д. Красители (например, кармин) 	1 - D 2 - В 3 - А 4 - С	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
495	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>.....— вещества, добавляемые в продукты для предотвращения их порчи и увеличения срока хранения. Примеры включают нитриты, сорбиновую кислоту и бензоаты.</p>	Консерванты	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
496	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>.....— добавки, которые помогают смешивать несмешивающиеся жидкости, такие как масло и вода. Они используются для улучшения текстуры и стабильности продуктов, например, в мясных деликатесах и молочных продуктах. Примеры: лецитин, моно- и диглицериды.</p>	Эмульгаторы	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
497	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>.....— вещества, которые замедляют окислительные процессы в продуктах, предотвращая прогоркание жиров и потерю питательных веществ. Примеры включают токоферолы (витамин Е) и аскорбиновую кислоту (витамин С).</p>	Антиоксиданты	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
498	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Какие основные функции выполняют пищевые добавки в производстве мясных продуктов?</p>	1. Консерванты помогают предотвратить развитие патогенных микроорганизмов= 2. Эмульгаторы и стабилизаторы улучшают текстуру и сочность мясных.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
499	<p>Задания с развернутым ответом</p> <p>Каковы потенциальные риски использования пищевых добавок в продуктах животного происхождения?</p>	Некоторые добавки могут вызывать аллергические реакции у чувствительных людей	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

500	Задания с развернутым ответом Как регулируется использование пищевых добавок в производстве продуктов животного происхождения?	Использование пищевых добавок регулируется различными национальными и международными стандартами.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
501	Задания с развернутым ответом Как потребители могут сделать осознанный выбор при покупке продуктов с пищевыми добавками?	Потребители могут принимать более осознанные решения при выборе продуктов с пищевыми добавками, внимательно изучая этикетки на упаковке.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
502	Молочное сырье, подразделяющееся на три сорта: высший, первый и второй 1) цельное молоко 2) обезжиренное молоко 3) сливки 4) сыворотка 5) пахта	цельное молоко	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
503	Молочное сырье, подразделяющееся на два сорта: первый и второй 1) цельное молоко 2) обезжиренное молоко 3) сливки 4) сыворотка 5) пахта	сливки	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
504	Наиболее эффективная температура молока для сепарирования 1) 35-45оС 2) 10-20оС 3) 40-60оС 4) 85-90оС	35-45оС	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
505	Дополните: ... – процесс разделения молока на две фракции: с пониженным и повышенным содержанием жира	Сепарирование	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
506	Дополните: ... – процесс диспергирования молока с целью уменьшения жировых шариков путем воздействия на молоко внешних факторов	Гомогенизация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
507	Дополните: ... – процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока	Нормализация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
508	Дополните: ... – процесс освобождения молока от механических примесей	Фильтрация	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

509	Технологический процесс, оптимальная температура которого 60-65°C 1) гомогенизация 2) пастеризация 3) стерилизация 4) сепарирование	гомогенизация	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
510	Дополните: Базисная общероссийская норма массовой доли жира-молока (ГОСТ Р 52054-2003) составляет ... %	3,4	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
511	Дополните: Дополнить: : Базисная общероссийская норма массовой доли белка (ГОСТ Р 52054 2003) составляет ... %.	3,0	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
512	Дополните: 40%-ный раствор безводной соли хлористого кальция вносят в молоко при производстве творога в количестве ... г на 1 т молока	400	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
513	Дополните: ... масло имеет особый ароматный вкус, так называемый «ореховый», обусловленный образованием большого количества сульфгидрильных групп в результате высокой температуры пастеризации сливок	Вологодское	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
514	Дополните: При производстве кисломолочного масла в сливки вносят закваску в размере ...% от количества высокожирных сливок	2	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
515	Дополните: Наиболее ценный в сыроделии компонент молока – это ..., содержание которого должно быть не менее 3,2%	белок	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
516	Дополните: Для внутризаводской оценки показателей качества плавленых сыров существует балльная шкала. Максимальное количество баллов составляет ...	30	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
517	Дополните: Для внутризаводской оценки показателей качества сычужных сыров существует балльная шкала. Максимальное количество баллов составляет ...	100	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

518	Кисломолочные продукты с использованием совместного молочнокислого и спиртового брожения кумыс кефир йогурт ряженка	кумыс кефир	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
519	Компоненты, используемые при производстве творога закваска хлористый кальций сычужный фермент поваренная соль стабилизатор	закваска хлористый кальций сычужный фермент	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
520	К группе твердых сычужных прессуемых сыров с низкой температурой второго нагревания относят сыры: ... Голландский Костромской Швейцарский Маасдам Советский	Голландский Костромской	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
521	Установите соответствие: 1. Температура молока 2. Кислотность молока 3. Плотность молока А. Градус Тернера В. Градус Цельсия С. Градус Ареометра	1 - В 2 - А 3 - С	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
522	Установите соответствие: 1. Термическая обработка 2. Механическая обработка 3. Первичная обработка А. Очистка молока В. Пастеризация молока С. Гомогенизация молока	1 - В 2 - С 3 - А	ПК-П2	Прочитайте задание и установите соответствие
523	Расположите в правильной последовательности технологические этапы выработки сыров: 1. Приемка молока и подготовка к свертыванию; 2. Созревание сыра. 3. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна; 4. Формование, прессование и посолка;	1 3 4 2	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
524	Установите правильную последовательность: Последовательность технологических операций при производстве сметаны резервуарным способом: 1. сквашивание сливок 2. заквашивание сливок 3. перемешивание сквашенных сливок 4. созревание сметаны 5. фасовка 6. охлаждение	2 1 3 5 6 4	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
525	Установите правильную последовательность: Расположите в правильной последовательности порядок внесения компонентов при выработке сыра: 1. Селитра 2. Хлористый кальций 3. Закваска 4. Сычужный фермент	2 1 3 4	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

526	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Размеры частиц мясного сырья для производства пюреобразной массы для питания детей раннего возраста: 1. 1,5...2,0 мм 2. 2,0...2,5 мм; 3. 3,0...4,0 мм; 4. 4,0...4,5 мм.	2.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
527	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Температура пар контактного нагрева фаршевой массы для удаления жира и экстрактивных веществ оС: 1. 110 2. 75 3. 80 4. 90	4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
528	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов Биологическая ценность пищевых жиров определяется наличием в их составе: 1.насыщенных жирных кислот; 2.полиненасыщенных жирных кислот; 3.глицерина; 4.витаминов А, D, Е.	2,4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
529	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Разработка технологического способа ведения обогащающих пищевых добавок включает в себя: 1.нормативные предпосылки использования добавок; 2.выбор продуктов, дефицит которых отмечен для всех групп населения; 3.функционально-технологические характеристика пищевой добавки; 4.наличие точных методик контроля содержания.	3.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
530	Прочитайте задание, выберите правильный ответ К альтернативным видам белка относятся: 1. соя 2. хитозан 3.пищевая клетчатка 4. лактулоза	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
531	Прочитайте задание, выберите несколько правильных ответов К специальным нормам питания относятся: 1. нормы, принятые в Вооруженных Силах 2. нормы, принятые на транспорте 3. нормы лечебного питания 4. нормы резерва продовольствия	3,4.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
532	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Мясные консервы для питания детей раннего возраста – это	Специализированные мясные консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов не менее 40%	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

533	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста – это:	Специализированные мясосодержащие консервы, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 5% до 40%.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
534	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Мясорастительные консервы для питания людей раннего возраста – это:	Консервы для питания детей раннего возраста, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 18% до 40%	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
535	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Растительномясные консервы для питания детей раннего возраста – это:	Консервы для питания детей раннего возраста, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5% до 18%	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
536	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ Пюреобразные мясные консервы детского питания – это:	Мясные консервы в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм, предназначенные для питания детей от 7 мес.	ПК-П2	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
537	Прочитайте задание, дополните выбранным правильным ответом Дефект упаковки консервов, возникающий вследствие переполнения упаковки сырьём (заполнения упаковки холодным сырьём, замерзания содержимого упаковки) - это: 1. бомбаж 2. физический бомбаж 3. перекос крышек	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
538	Прочитайте задание, дополните выбранным правильным ответом Дефект металлической банки консервов в виде выпуклости доннышка (крышки) банки, которая исчезает на одном конце и одновременно возникает на другом, создавая при этом характерный хлопающий звук - это 1. вибрирующие доннышки и крышки банок 2. Птички 3. хлопуши	3.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
539	Прочитайте задание, дополните выбранным правильным ответом Дефект металлической банки мясных консервов в виде чрезмерного уплотнения низа шва вплоть до расплющивания его нижней части - это 1. раскатный шов 2. деформация термошва 3. фальшивый шов	1.	ПК-П2	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

540	Прочитайте задание и установите правильную последовательность Технологический процесс производства баночных консервов складывается из последовательных операций. 1. подготовка сырья к консервированию 2. закладка консервной массы в банки 3. мойка банки 4. герметизация наполненных банок 5. порционирование 6. удаление воздуха из консервной массы 7. сортировка 8. стерилизация	1,3,2,5,6,4,8,7	ПК-П2	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
ПК-П3 Способность разрабатывать методические материалы и нормативно техническую документацию на новые виды пищевой продукции животного происхождения				
541	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой документ устанавливает обязательные требования к качеству и безопасности продуктов питания животного происхождения? а) Технические условия (ТУ) б) Рекомендации по применению с) Инструкция по эксплуатации	a	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
542	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Что является основным элементом при разработке нормативно-технической документации? а) Описание маркетинговой стратегии б) Определение требований к сырью и технологии производства с) Анализ финансовых затрат	b	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
543	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой стандарт используется для разработки системы менеджмента качества в производстве продуктов питания? а) ISO 9001 б) ISO 14001 с) ISO 22000	c	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
544	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой из следующих документов не является частью нормативно-технической документации? а) Технические условия (ТУ) б) Патенты на изобретения с) Методические рекомендации	b	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
545	Задания с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора Какой этап является первым при разработке новой продукции животного происхождения? а) Проведение лабораторных испытаний б) Исследование рынка и потребительских предпочтений с) Разработка упаковки	b	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
546	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие из следующих документов являются частью нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения? а) Технические условия (ТУ) б) Инструкция по эксплуатации с) Санитарные правила и нормы д) Методические рекомендации	a, c, d	ПК-П3	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

547	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие аспекты необходимо учитывать при разработке Технических условий на новую продукцию? а) Состав и свойства сырья б) Условия хранения и транспортировки в) Ценовая политика компании г) Методы контроля качества	a, b, d	ПК-ПЗ	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
548	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие из следующих этапов являются важными при разработке нормативно-технической документации? а) Исследование рынка и потребительских предпочтений б) Разработка упаковки и дизайна продукта в) Проведение лабораторных испытаний г) Оценка финансовых затрат на производство	a, b, c	ПК-ПЗ	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
549	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие элементы должны быть включены в раздел «Состав» Технических условий? а) Перечень всех ингредиентов б) Условия хранения продукта в) Количественное содержание ингредиентов г) Рекомендации по потреблению	a, c	ПК-ПЗ	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
550	Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и обоснованием выбора Какие методы могут быть использованы для оценки качества новой пищевой продукции? а) Органолептические испытания б) Лабораторные анализы в) Опрос потребителей г) Финансовый анализ затрат	a, b	ПК-ПЗ	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
551	Задания на сопоставление (соответствие) Установите соответствие между элементами нормативно-технической документации и их описаниями. 1. Технические условия (ТУ) А. Устанавливает требования к безопасности и качеству продукции 2. Санитарные правила и нормы В. Описывает состав, упаковку, маркировку и методы контроля. 3. Методические рекомендации С. Предоставляет рекомендации по применению и использованию продукции 4. Инструкция по применению D. Содержит информацию о санитарных нормах и гигиенических требованиях	1 - B, 2 - D, 3 - C, 4 - A	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите соответствие
552	Задания на сопоставление (соответствие) Установите соответствие между этапами разработки нормативно-технической документации и их значением. 1. Исследование рынка А. Определяет потребности и предпочтения целевой аудитории 2. Проведение лабораторных испытаний В. Позволяет проверить качество и безопасность продукта. 3. Разработка структуры документа С. Упрощает навигацию и понимание содержания документации 4. Подготовка к сертификации D. Обеспечивает соответствие продукту установленным стандартам	1 - A, 2 - B, 3 - C, 4 - D	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите соответствие
553	Задания на сопоставление (соответствие) Установите соответствие между видами документации и их назначением. 1. Технические условия (ТУ) А. Устанавливает нормы и правила для производства продукции. 2. Сертификат соответствия В. Подтверждает соответствие продукции установленным требованиям 3. Протокол испытаний Содержит результаты тестирования и анализа образцов 4. Инструкция по обращению с продуктом D. Описывает правильные способы использования и хранения продукции	1 - A, 2 - B, 3 - C, 4 - D	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите соответствие

554	Задания на установление последовательности Процесс разработки технических условий (ТУ) Установите последовательность этапов разработки технических условий на новый продукт питания животного происхождения. 1. Проведение анализа рынка и потребностей. 2. Определение требований к качеству и безопасности продукта. 3. Составление проекта технических условий. 4. Проведение экспертизы и согласование документации. 5. Утверждение технических условий	1 → 2 → 3 → 4 → 5	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
555	Задания на установление последовательности Этапы сертификации нового продукта Установите последовательность этапов сертификации нового вида продукции животного происхождения. 1. Подготовка документов для сертификации. 2. Проведение лабораторных испытаний. 3. Получение сертификата соответствия. 4. Анализ результатов испытаний. 5. Разработка корректирующих действий (при необходимости).	1 → 2 → 4 → 3 → 5	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
556	Задания на установление последовательности Процесс разработки инструкции по применению Установите последовательность этапов разработки инструкции по применению нового продукта питания животного происхождения. 1. Сбор информации о продукте и его характеристиках. 2. Определение целевой аудитории и её потребностей. 3. Написание текста инструкции. 4. Проведение внутреннего рецензирования и редактирования. 5. Утверждение и публикация инструкции.	1 → 2 → 3 → 4 → 5	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
557	Задания с развернутым ответом Технические условия (ТУ) - документ, который требования к продукту, включая его состав, качество, методы испытаний и правила упаковки. ТУ служит основой для производства и контроля качества продукции	устанавливает	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
558	Задания с развернутым ответом Сертификат соответствия - официальный документ, который, что продукт соответствует установленным стандартам и требованиям безопасности. Сертификация необходима для выхода продукта на рынок и его легального обращения	подтверждает	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
559	Задания с развернутым ответом Методические рекомендации - документы, содержащие по технологии производства, контролю качества и безопасности продуктов питания животного происхождения. Они помогают производителям соблюдать стандарты и улучшать процессы	рекомендации	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
560	Задания с развернутым ответом Что является обязательным для маркировки продуктов питания животного происхождения?	Информация о производителе Сроки хранения Пищевая ценность	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
561	Задания с развернутым ответом Какой из аспектов не относится к требованиям к качеству мяса?	Форма упаковки	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
562	Задания с развернутым ответом Что необходимо учитывать при разработке НТД для новых видов молочных продуктов?	Технологию переработки молока	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
563	Задания с развернутым ответом Какой из факторов влияет на срок годности продуктов животного происхождения?	Условия хранения Состав продукта Способы обработки	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

564	Задания с развернутым ответом Какое из требований должно быть включено в НТД для яиц?	Условия содержания птиц	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
565	Задания с развернутым ответом Какой документ подтверждает соответствие продукции установленным стандартам?	Сертификат соответствия	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
566	Задания с развернутым ответом Что не является частью процесса разработки НТД на продукты питания?	Разработка рекламной кампании	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
567	Задания с развернутым ответом Какой из элементов не является обязательным для НТД на мясные продукты?	Рекомендуемая цена	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
568	Задания с развернутым ответом Какое из требований относится к контролю качества на этапе производства?	Проверка наличия патогенов	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
569	Задания с развернутым ответом Какой из аспектов важен для разработки НТД на продукты, содержащие пробиотики?	Количество пробиотиков в продукте	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
570	Задания с развернутым ответом Какая информация должна быть указана в НТД для продукции, содержащей ГМО?	Процентное содержание ГМО	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
571	Задания с развернутым ответом Что не является основным критерием при оценке безопасности продуктов питания животного происхождения?	Наличие вредных веществ	ПК-ПЗ	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
ПК-П4 Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологий и пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения				
572	Установите соответствие между этапами патентного исследования и их содержанием: Этап исследования: 1. Поиск аналогов 2. Оценка новизны 3. Проверка промышленной применимости 4. Оформление заявки Содержание этапа а) Определение уникальных характеристик разработки б) Анализ патентных и научных источников в) Исследование возможности массового производства г) Подготовка формулы изобретения и описания	1 – б, 2 – а, 3 – в, 4 – г	ПК-П4	Прочитайте задание и установите соответствие
573	Установите правильную последовательность этапов патентного исследования: 1. Определение технического уровня разработки 2. Поиск аналогов и прототипов 3. Оформление заявки на изобретение 4. Оценка патентоспособности	2 1 4 3	ПК-П4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

574	Прочитайте задание и напишите развернутый ответ. Перечислите 3 основных критерия патентоспособности изобретения в области переработки мясного сырья.	Новизна, изобретательский уровень, промышленная применимость.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
575	Прочитайте задание и напишите развернутый ответ. Назовите 2 международных базы данных для поиска патентов на пищевые технологии.	Espacenet, WIPO PATENTSCOPE	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
576	Какая база данных используется для поиска российских патентов? а) PubMed б) Google Scholar в) FIPS (Роспатент) г) РИНЦ	в) FIPS (Роспатент) В РФ для анализа патентной базы используют только FIPS. Остальные сайты предназначены для анализа научных статей.	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
577	Установите соответствие между критериями патентоспособности и их определениями: Критерий 1. Новизна 2. Изобретательский уровень 3. Промышленная применимость Определение а) Решение неочевидно для специалиста в данной области б) Технология может быть воспроизведена в промышленных условиях в) Отсутствие аналогов в мировых патентных базах	1 – в, 2 – а, 3 – б	ПК-П4	Прочитайте задание и установите соответствие
578	Установите соответствие между объектами пищевых технологий и возможностью их патентования: Объект 1. Новый способ ферментации мяса 2. Традиционный рецепт колбасы 3. Устройство для вакуумной упаковки рыбы 4. Название продукта ("Молочная радость") Можно запатентовать? а) Да б) Нет а) Да б) Нет	1 – а, 2 – б, 3 – а, 4 – б	ПК-П4	Прочитайте задание и установите соответствие
579	Установите этапы экспертизы заявки в Роспатенте: 1. Формальная экспертиза 2. Проверка соответствия критериям патентоспособности 3. Публикация сведений о заявке 4. Выдача патента	1 3 2 4	ПК-П4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
580	Установите последовательность действий при нарушении патентных прав: 1. Фиксация нарушения (например, экспертиза продукции) 2. Подача искового заявления в суд 3. Досудебное урегулирование (претензия) 4. Взыскание компенсации	1 3 2 4	ПК-П4	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
581	Прочитайте задание и напишите развернутый ответ. Какие 3 раздела обязательно включаются в описание изобретения для патентной заявки?	Область применения, сущность изобретения, примеры реализации.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
582	Прочитайте задание и напишите развернутый ответ. Область применения, сущность изобретения, примеры реализации.	Потому что он не соответствует критерию новизны и является общеизвестным решением	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

583	Прочитайте задание и дайте развернутый ответ. Назовите 2 показателя, которые оценивают при определении технического уровня нового молочного продукта.	Энергоэффективность производства, срок годности продукта.	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
584	Прочитайте задание и дайте развернутый ответ. Какие 3 документа необходимы для подачи заявки на изобретение в Роспатент?	Формула изобретения, описание, реферат	ПК-П4	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
585	Какой документ является основным при подаче заявки на изобретение? а) Бизнес-план б) Формула изобретения в) Маркетинговое исследование г) Сертификат качества	б) Формула изобретения Обоснование: Кроме заявления, в заявку на изобретение обычно входят: описание изобретения, формула изобретения, реферат.	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
586	Какие показатели учитывают при оценке технического уровня продукта? а) Энергоэффективность производства б) Цвет упаковки в) Срок годности продукта г) Уровень автоматизации д) Цена продукта	а в г Обоснование: При оценке технического уровня продукта учитывают совокупность технических, технологических, эксплуатационных и других показателей качества.	ПК-П4	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
ПК-П5 Способность осуществлять поиск решений для обеспечения сроков и условий хранения с учетом требований качества и безопасности пищевой продукции				
587	Тара, широко применяемая для упаковки многих продовольственных и непродовольственных товаров. Она обладает небольшой удельной массой по отношению к затариваемой продукции. - деревянная тара - картонная тара - бумажная тара - металлическая тара	картонная тара	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
588	... применяется для затаривания, транспортирования и хранения жидких, летучих и других товаров, обладающих специфическими свойствами. Внутреннюю поверхность покрывают специальными лаками или эмалями. - деревянная тара - картонная тара - бумажная тара - металлическая тара	металлическая тара	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
589	Тара, применяемая для затаривания сыпучих и штучных товаров. К ней относят мешки и пакеты. - деревянная тара - картонная тара - бумажная тара - металлическая тара	бумажная тара	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

590	... находит все более широкое применение, так как обладает небольшой удельной массой, высокой механической прочностью, низкой влагопроницаемостью. - деревянная тара - полимерная тара - стеклянная тара - металлическая тара	полимерная тара	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
591	По выполняемым в процессе товарного обращения функциям тару подразделяют на: - транспортную - потребительскую - тару-оборудование - разовую - возвратную	+ транспортную + потребительскую + тару-оборудование	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
592	По конструктивным особенностям тару подразделяют на: - разборную - неразборную - складную - разборно-складную - деревянную - стеклянную	+ разборную + неразборную + складную + разборно-складную	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
593	По конструктивным особенностям тару подразделяют на: - закрытую - открытую - штабелируемую - картонную - бумажную	+ закрытую + открытую + штабелируемую	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
594	В зависимости от кратности использования тара делится на: - разовую - возвратную - многооборотную - транспортную - потребительскую	+ разовую + возвратную + многооборотную	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
595	Установите соответствие: Вид тары: А. Транспортная тара В. Потребительская тара С. Цеховая тара Д. Разовая тара Описание тары: 1. ... используется для перевозки товаров в потребительской упаковке или неупакованной продукции. 2. ... тара попадает с продукцией непосредственно к потребителю, является неотъемлемой частью товара и входит в его стоимость. 3. ... тара предназначена для группировки товаров внутри предприятия (лотки и ящики специальной конструкции). 4. ... тара предназначена для однократного использования при поставках товаров. К ней относится большинство видов потребительской тары (коробки из-под конфет, спичек, папирос), а также подлежащая утилизации после использования транспортная тара.	1 - А 2 - В 3 - С 4 - Д	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие

596	<p>Установите соответствие:</p> <p>Вид тары:</p> <p>А. Возвратная тара</p> <p>В. Многооборотная тара</p> <p>С. Стеклянная тара</p> <p>Д. Полимерная тара</p> <p>Описание тары:</p> <p>1. ... тара – это тара, бывшая в употреблении, используемая повторно. Она подлежит сдаче поставщику в обязательном порядке.</p> <p>2. ... тара предназначена для многократного ее использования при поставках товаров, а потому, как правило, подлежит обязательному возврату поставщику.</p> <p>3. ... тара – хрупкая тара для упаковки жидких продовольственных товаров.</p> <p>4. ... находит все более широкое применение, так как обладает небольшой удельной массой, высокой механической прочностью, низкой влагопроницаемостью.</p>	<p>1 - А</p> <p>2 - В</p> <p>3 - С</p> <p>4 – Д</p>	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие
597	<p>Пищевую продукцию упаковывают в несколько последовательностей. В какой последовательности осуществляют упаковку пищевых продуктов?</p> <p>1. Внешняя упаковка</p> <p>2. Потребительская упаковка</p> <p>3. Вторичная упаковка</p>	2 3 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
598	<p>Маркировку наносят на продукцию в последовательности, определенной системой обязательной маркировки в России. Установите правильную последовательность этапов маркировки.</p> <p>1. Поступление товара в розничные сети – коды по-прежнему сопутствуют продукции, а их отсутствие означает, что торговать товаром нельзя</p> <p>2. Производитель или импортер получает коды в системе «Честный знак», наносит их на товар и вводит в оборот</p> <p>3. Передача товара поставщикам – вместе с товаром передаются и полученные на предыдущем этапе коды</p>	2 3 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
599	<p>Дополните:</p> <p>Условное обозначение тары, изготавливаемой из полиэтилентерефталата</p>	ПЭТ	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
600	<p>Дополните:</p> <p>Условное обозначение тары, изготавливаемой из поливинилхлорида</p>	ПВХ	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
601	<p>Дополните:</p> <p>Условное обозначение тары, изготавливаемой из полипропилена</p>	ПП	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
602	<p>Дополните:</p> <p>Условное обозначение тары, изготавливаемой из полистирола</p>	ПС	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
603	<p>Дополните:</p> <p>Условное обозначение тары, предназначенной под пищевые продукты</p>	ПЩ	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
604	<p>Дополните:</p> <p>... – это средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждений и потерь, окружающей среды, загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения.</p>	Упаковка	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

605	Дополните: ... – это основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения продукции.	Тара	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
606	Дополните: ... тара – это тара, внутри которой сохраняется заданная температура в течение определенного времени.	Изотермическая	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
607	Дополните: ... тара – это герметичная тара, внутри которой сохраняется заданное давление.	Изобарическая	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
608	Дополните: ... тара – это изобарическая тара с распылительным клапаном, придающим продукции при ее потреблении аэрозольное состояние.	Аэрозольная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
609	Дополнить ... тара – это тара, предназначенная для хранения, перемещения и складирования сырья, заготовок, деталей, сборочных единиц, готовой продукции, а также отходов в производстве.	Производственная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
610	Дополните: ... тара – это многооборотная тара, принадлежащая конкретному предприятию и подлежащая возврату данному предприятию.	Инвентарная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
611	Дополните: ... тара представляет собой разновидность транспортной тары, используемой для приемки, хранения и комплектации продукции в складских условиях.	Складская	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
612	Температура, при которой наиболее эффективна очистка молока Температура, при которой наиболее эффективна очистка молока, °C 1.8-10 2.10-35 3.35-45 4.46-50	3.	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
613	... представляет собой изделие, предназначенное для укладывания, транспортирования, временного хранения и продажи из него товаров методом самообслуживания. - транспортная тара - потребительская тара - тара-оборудование - цеховая тара	тара-оборудование	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
614	... может применяться различными предприятиями и организациями. - разовая тара - цеховая тара - тара общего пользования - тара индивидуального пользования	тара общего пользования	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

615	Инвентарная тара, изготавливаемая по специальному заказу для централизованной доставки товаров на розничные торговые предприятия, является собственностью предприятий промышленности. - разовая тара - цеховая тара - тара общего пользования - тара индивидуального пользования	тара индивидуального пользования	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
616	Жесткая тара, наиболее распространенная в обращении, способная выдерживать механическое воздействие, хорошо защищает товары при транспортировании и обладает высоким коэффициентом собственной массы. - деревянная тара - картонная тара - бумажная тара - металлическая тара	деревянная тара	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
617	На дно или нижнюю часть корпуса потребительской полимерной тары наносят маркировку, содержащую: - товарный знак - юридический адрес предприятия-изготовителя - условное обозначение тары - дату изготовления - срок службы тары	+ товарный знак + юридический адрес предприятия-изготовителя + условное обозначение тары + дату изготовления	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
618	По материалу изготовления тару подразделяют на: - деревянную - картонную - бумажную - металлическую - клееную - сварную	+ деревянную + картонную + бумажную + металлическую	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
619	По материалу изготовления тару подразделяют на: - стеклянную - керамическую - полимерную - комбинированную - литую - штампованную	+ стеклянную + керамическую + полимерную + комбинированную	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
620	По методам изготовления тару подразделяют на: - бондарную - клееную - штампованную - литую - сварную - деревянную - стеклянную	+ бондарную + клееную + штампованную + литую + сварную	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
621	Установите соответствие: Материал, используемый для изготовления упаковки: 1. Полиэтиленрефталат 2. Поливинилхлорид 3. Плипропилен 4. Полистирол Расшифровка обозначения материала: А. ПЭТ В. ПВХ С. ПП Д. ПС	1 - А 2 - В 3 - С 4 - Д	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие

622	<p>Установите соответствие:</p> <p>Вид тары:</p> <p>А. Тара-оборудование</p> <p>В. Тара общего пользования</p> <p>С. Тара индивидуального пользования</p> <p>Д. Деревянная тара</p> <p>Описание тары:</p> <p>1. ... представляет собой изделие, предназначенное для укладывания, транспортирования, временного хранения и продажи из него товаров методом самообслуживания.</p> <p>2. ... может применяться различными предприятиями и организациями.</p> <p>3. Инвентарная тара, изготавливаемая по специальному заказу для централизованной доставки товаров на розничные торговые предприятия.</p> <p>4. Жесткая тара, получившая наибольшее распространение в обращении, способная выдерживать механическое воздействие.</p>	<p>1 - А</p> <p>2 - В</p> <p>3 - С</p> <p>4 – Д</p>	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие
623	<p>Установите соответствие:</p> <p>Вид тары:</p> <p>А. Картонная тара</p> <p>В. Металлическая тара</p> <p>С. Бумажная тара</p> <p>Д. Полимерная тара</p> <p>Описание тары:</p> <p>1. Тара, широко применяемая для упаковки многих продовольственных и непродовольственных товаров. Она обладает небольшой удельной массой по отношению к затариваемой продукции.</p> <p>2. ... применяется для затаривания, транспортирования и хранения жидких, летучих и других товаров, обладающих специфическими свойствами. Внутреннюю поверхность покрывают специальными лаками или эмалями.</p> <p>3. Тара, применяемая для затаривания сыпучих и штучных товаров. К ней относят мешки и пакеты.</p> <p>4. ... находит все более широкое применение, так как обладает небольшой удельной массой, высокой механической прочностью, низкой влагопроницаемостью.</p>	<p>1 - А</p> <p>2 - В</p> <p>3 - С</p> <p>4 – Д</p>	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие
624	<p>Расположите в правильной последовательности уровни деления упаковки (тары) по каким-либо признакам:</p> <p>1. Деление упаковки по признаку технологии изготовления: клеенная, сварная, сшитая и т.п.</p> <p>2. Деление упаковки по назначению на классы (потребительская, транспортная, производственная и консервирующая)</p> <p>3. Деление упаковки по составу на тару и вспомогательные упаковочные средства</p> <p>4. Деление тары и вспомогательных упаковочных средств по признаку конструкции (типу), который определяет форму, размеры, соотношения и способы соединения элементов</p> <p>5. Деление упаковки по материалам, из которых изготавливается тара (тароматериал) и вспомогательные упаковочные средства</p>	2 3 4 5 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
625	<p>В какой последовательности осуществляется упаковка продукции?</p> <p>1. Оформление упаковки</p> <p>2. Подготовка упаковочных материалов</p> <p>3. Подготовка тары</p> <p>4. Наполнение тары</p> <p>5. Закупоривание тары</p>	2 3 4 5 1	ПК-П5	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
626	<p>Дополните:</p> <p>... тара используется для перевозки товаров в потребительской упаковке или неупакованной продукции. Она образует самостоятельную транспортную единицу.</p>	Транспортная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
627	<p>Дополните:</p> <p>... тара попадает с продукцией непосредственно к потребителю, является неотъемлемой частью товара и входит в его стоимость. Такая упаковка не предназначена, как правило, для самостоятельного транспортирования и не создает самостоятельную транспортную единицу, имеет ограниченную массу, вместимость и размеры.</p>	Потребительская	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

628	Дополните: ... тара предназначена для группировки товаров внутри предприятия (лотки и ящики специальной конструкции).	Цеховая	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
629	Дополните: ... тара предназначена для однократного использования при поставках товаров. К ней относится большинство видов потребительской тары (коробки из-под конфет, спичек, папирос), а также подлежащая утилизации после использования транспортная тара.	Разовая	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
630	Дополните: Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПЭТ»	Полиэтилентерефталат	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
631	Дополните: Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПВХ»	Поливинилхлорид	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
632	Дополните: Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПП»	Полипропилен	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
633	Дополните: Расшифровка обозначения материала, используемого для изготовления упаковки «ПС»	Полистирол	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
634	Дополните: ... тара – это тара, бывшая в употреблении, используемая повторно. Она подлежит сдаче поставщику в обязательном порядке.	Возвратная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
635	Дополните: ... тара предназначена для многократного ее использования при поставках товаров, а потому, как правило, подлежит обязательному возврату поставщику.	Многооборотная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
636	Дополните: ... тара – хрупкая тара для упаковки жидких продовольственных товаров.	Стеклянная	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
637	Дополните: Расшифровка условного обозначения тары «ПЩ»	Для тары под пищевые продукты	ПК-П5	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
638	Прочитайте задание и установите соответствие Установите соответствие пороков молока кормового происхождения 1. Горький вкус 2. Кормовой вкус и запах 3. Нескисание 4. Липолизный вкус г) болотистые пастбища а) поедание животными полыни, лютика б) поедание плохого силоса в) поедание мяты полевой, наличие антибиотиков, бактериофаг г) болотистые пастбища	1=а 2=б 3=в 4=г	ПК-П5	Прочитайте задание и установите соответствие

639	Прочитайте задание, выберите правильные ответы Основные источники микробияльного загрязнения молока при получении его на ферме 1. шерстяной покров и вымя животного 2. температура воздуха в доильном отделении 3. корм 4. доильная посуда 5. температура воздуха окружающей среды 6. обслуживающий персонал	1,3,4,5	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
640	Прочитайте задание, выберите правильный ответ Режимы хранения охлажденного мяса, °С 1. 0 2. -1 3. -2 4. -3	2.	ПК-П5	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
ПК-П6 Способность осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов				
641	Показатели куттера определяющие выполнение технологических требований процесса: 1. габариты; 2. масса устройства; 3. материал емкости смешивания; 4. частота вращения исполнительных органов; 5. количество сменных рабочих органов.	4	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
642	Элемент непосредственно контактирует с животными в процессе огушения: 1. трансформатор; 2. стек; 3. концевые выключатели; 4. электронагревающим устройством; 5. греющим аппаратом.	2	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
643	Параметр является основным при характеристике волчка: 1. размер приемного бункера; 2. диаметр цилиндра; 3. диаметр решетки; 4. станина; 5. привод.	3	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
644	Оптимальный режим стерилизации мясных консервов: 1. не выше 120°C; 2. 100-110°C; 3. 130-140°C; 4. 170-190°C; 5. 200-250°C.	1	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
645	Основное отличие установок холодного копчения мясопродуктов (возможны несколько вариантов ответов): 1. температурным режимом; 2. способом дымоприготовления; 3. продолжительностью процесса; 4. конструкцией дымохода; 5. уровень влажности.	145	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

646	Подогрев воды в шпарчане производится с помощью (возможны несколько вариантов ответов): 1. газовыми горелками; 2. острым паром; 3. электронагревающим устройством; 4. вакуумом; 5. давлением.	123	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
647	Какие источники горения горелки используют в производстве (возможны несколько вариантов ответов): 1. бензин и воздух; 2. газ и кислород; 3. электронный розжиг; 4. дизельное топливо и кислород; 5. уголь.	234	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
648	Для чего предназначена транспортировка молока в цистернах (возможны несколько вариантов ответов): 1. доставки молока от крупных хозяйств; 2. обеспечения санитарных требований; 3. хранения молока; 4. соблюдения температурного режима; 5. гомогенизации.	124	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
649	Шприцы колбасные – это оборудование для наполнения паштетом, фаршем или рубленным мясом натуральных, белковых или искусственных колбасных оболочек. Установите соответствие между типами шприцов и конструкцией вытеснителя: Типы шприцов А Поршневые Б Шестеренные В Эксцентрико-лопастные Конструкция вытеснителя 1 Машины с внешним и внутренним зацеплением 2 Универсальные машины периодического действия 3 Устройства непрерывного действия Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В	213	ПК-П6	Прочитайте задание и установите соответствие
650	Шпарильный чан – это емкость с водой, подогреваемой до определенной температуры, в которой происходит обработка туши. Установите соответствие между типами чанов и особенностями расположения в них туши: Типы чанов А Конвейеризированные Б Немеханизированные В Механизированные Особенности расположения туши 1 Туши перемещаются конвейерами или другими приспособлениями, качающимися рамами 2 Туши укладывают в люльки головами в одну сторону и погружают в воду с помощью прижимных устройств 3 Туши размещают головами в одну сторону и передвигают к скребмашине или столу очистки с помощью весла, следя за тем, чтобы туша со всех сторон омывалась горячей водой Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В	231	ПК-П6	Прочитайте задание и установите соответствие

651	Расположите элементы конструкции скребмашины горизонтально-поперечной модели К7-ФУ2-Щ в нужной последовательности: 1. гребень; 2. привод; 3. два скребковых барабана; 4. душевое устройство; 5. шнек.	31524	ПК-П6	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
652	Расположите этапы механической съемки свиной шкуры с использованием установок периодического и непрерывного действия в нужной последовательности: 1. съемка шкуры производится от шеи к хвосту (угол отрыва шкуры примерно равен 0 градусов); 2. с помощью цепи с крюком фиксируется туша; 3. снятая шкура огибает ведущую звездочку и по спуску поступает на приемный стол; 4. туша подается к агрегату по бесконвейерному подвесному пути; 5. на забелованную часть шкуры одним концом цепи накладывается петля, а другой конец цепи с кольцом надевается на крюк движущейся тяговой цепи агрегата.	42513	ПК-П6	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
653	Для подгонки животного на конвейер или в бокс для оглушения применяют ... 1. плетки; 2. электропогонялки; 3. струи воды под большим давлением; 4. щипцы; 5. палки.	2	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
654	Для подъема туши на путь обескровливания используется ... 1. лебедка; 2. электрокара; 3. сила двух-трех рабочих для подвешивания на подвесной путь; 4. электротележка; 5. кран.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
655	Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет, свои физико-химические свойства или агрегатное состояние называют ... 1. подъемно-транспортным оборудованием; 2. контрольным оборудованием; 3. технологическим оборудованием; 4. измерительным оборудованием; 5. химическим оборудованием.	3	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
656	После оглушения туша подвешивается за ... 1. путовый сустав; 2. скакательный сустав; 3. нижнюю челюсть; 4. яремную вену; 5. тушу.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
657	В скребмашине при обработке туши щетину ... 1. душируют водой при температуре 30-40°C; 2. обдувают сжатым воздухом под давлением 1,2 атм.; 3. не удаляют – она вся сгорит в опалочной печи; 4. стригут; 5. выдергивают.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
658	В процессе переработки используют ... как теплоноситель. 1. горячую воду; 2. горячий воздух; 3. насыщенный пар; 4. паровоздушную смесь; 5. вакуум.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
659	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Каким образом в скребмашине обрабатываемая туша совершает вращательные движения?	При помощи двух скребковых барабанов, вращающихся с различной частотой в одном направлении.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

660	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Является причиной разрыва мышц на поверхности туши при съемке шкуры?	Съемка проводится в неправильном направлении.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
661	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. \ Какую форму имеет молокоцистерна для транспортировки молока?	Эллиптическую, форма эллипса позволяет снизить центр тяжести емкости, min крен транспортного средства на поворотах при max загрузке.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
662	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. С каким оборудованием скребмашина работает синхронно?	Со шпарильным чаном, под воздействием горячей воды или пара щетина становится более мягкой, туша переносится в скребмашину и удаляется щетина.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
663	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для чего предназначен сепаратор?	Сепаратор предназначен для разделения смесей веществ на отдельные компоненты, удаления из смесей примеси; разделения жидкости различной плотности.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
664	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для чего в процессе шприцевания (наполнения колбасных оболочек) фарш вакумируется?	Для удаления воздуха. Это необходимо, чтобы уплотнить структуру фарша – удалить воздушные пузырьки и обеспечить плотное наполнение оболочек.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
665	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для чего используют куттер в пищевой промышленности?	Куттер используют для быстрого измельчения, перемешивания и эмульгирования разных продуктов.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
666	В конвейерах используются эти цепи: 1. фрикционный конвейер для поднятия консервных банок; 2. конвейер обескровливания МРС; 3. конвейер обескровливания свиней; 4. конвейер разделки МРС; 5. конвейер обескровливания КРС.	2	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
667	Основные узлы и агрегаты, которые входят в конструкцию куттера: 1. вращающаяся чаша для сырья; 2. цепная передача; 3. поршень с рабочим цилиндром; 4. насос; 5. цевка.	1	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

668	Машина предназначена для измельчения и вытопки жира: 1. волчок; 2. ленточная пила; 3. дисковая пила; 4. коллоидная мельница; 5. центробежная машина АВЖ.	5	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
669	Рабочий орган используется в распылительных сушилках для очистки отработанного воздуха от частичек высушенного продукта: 1. вращающийся барабан; 2. поршни; 3. быстровращающийся диск; 4. циклон; 5. вращающиеся тарелки.	2	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
670	Какие машины относятся к формовочным (возможны несколько вариантов ответа): 1. пельменные; 2. котлетные; 3. пирожковые; 4. шприцы; 5. вакуумные.	123	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
671	Шприцы состоят из (возможны несколько вариантов ответа): 1. бункера; 2. вытеснителя; 3. привода; 4. вакуумной системы; 5. рамы для колбас.	1234	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
672	Основные параметры, характеризующие работу технологического оборудования (возможны несколько вариантов ответа): 1. производительность; 2. геометрические; 3. скорость работы обслуживающего персонала; 4. габаритные размеры и масса; 5. мощность двигателя.	145	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов
673	Перечислите более эффективные способы резания при измельчении мяса (возможны несколько вариантов ответа): 1. сдвиг и скользящее резание; 2. вклинивание; 3. перерезание волокон; 4. рубящее резание; 5. использование кольцеобразного лезвия.	135	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильные ответы, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов

674	<p>Конвейер – это механизированная система для перемещения материалов, продуктов или товаров с одной точки в другую.</p> <p>Установите соответствие между видами конвейеров и их характеристикой по направлению перемещения:</p> <p>Виды конвейеров</p> <p>А Горизонтальные</p> <p>Б Наклонные</p> <p>В Вертикальные</p> <p>Характеристика</p> <p>1 Применяются для подъема грузов на этажи или в бункеры</p> <p>2 Перемещение осуществляется на одном уровне</p> <p>3 Используются для подъема или спуска материала</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б В</p>	231	ПК-П6	Прочитайте задание и установите соответствие
675	<p>Мясорубка – это быстрая переработка кусков мяса в фарш.</p> <p>Установите соответствие между видами мясорубки и ее конструкцией:</p> <p>Виды</p> <p>А Энтерпрайз</p> <p>Б Полуунгер</p> <p>В Унгер</p> <p>Конструкция</p> <p>1 В комплекте шнек, решетка, двойной и подрезной ножи, за рабочий цикл мясо обрабатывается дважды</p> <p>2 Функциональный набор из двух мясорубочных решеток с отверстиями разного диаметра, двух подрезных ножей в форме трилистника, двух двусторонних ножей, сырье измельчается три раза за цикл</p> <p>3 Комплектуется шнеком, решеткой и одинарным ножом, сырье измельчается один раз за цикл</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б В</p>	312	ПК-П6	Прочитайте задание и установите соответствие
676	<p>Технологическое оборудование – это комплекс машин, устройств, механизмов и инструментов, предназначенных для выполнения определенных технологических процессов или их частей.</p> <p>Установите соответствие между технологическим оборудование и его назначением:</p> <p>Оборудование</p> <p>А Куттер</p> <p>Б Шприц</p> <p>В Волчок</p> <p>Г Гомогенизатор</p> <p>Назначение</p> <p>1 Измельчение сырья и производство фарша</p> <p>2 Получение однородной смеси из двух или более компонентов</p> <p>3 Быстрое измельчение, перемешивание и эмульгирование разных продуктов</p> <p>4 Набивание фарша в колбасную оболочку</p> <p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <p>А Б В Г</p>	3412	ПК-П6	Прочитайте задание и установите соответствие
677	<p>Расположите детали конструкции котла для вытопки жира из кости в нужной последовательности:</p> <p>1. шарнирно укрепленная эллиптическая крышка;</p> <p>2. в центре днища смонтированы две задвижки;</p> <p>3. цилиндрический корпус;</p> <p>4. предохранительный клапан, манометр;</p> <p>5. опорные лапы;</p> <p>6. верхняя крышка аппарата;</p> <p>7. корзины;</p> <p>8. патрубок для подачи/выпуска пара.</p>	31572846	ПК-П6	Прочитайте задание и установите правильную последовательность
678	<p>Расположите детали конструкции пластинчатого конвейера в нужной последовательности:</p> <p>1. тяговая цепь;</p> <p>2. загрузочный бункер;</p> <p>3. приводная звездочка;</p> <p>4. настил;</p> <p>5. натяжное устройство.</p>	41352	ПК-П6	Прочитайте задание и установите правильную последовательность

679	Технологическое оборудование, в котором обрабатываемый продукт изменяет свои физико-химические свойства или агрегатное состояние называют ... 1. машиной; 2. аппаратом; 3. агрегатом; 4. комбинированное оборудование; 5. двигателем.	2	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
680	Машины, использующие упругие, рифленые резиновые пальцы – это ... 1. пересъемные машины; 2. сепараторы для жира; 3. центрифуги для слизистых субпродуктов; 4. шкуротерные машины; 5. опалочные печи.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
681	Известно, что в качестве рельсов подвесных путей используются ... 1. трубы; 2. два швеллера; 3. два уголка; 4. две полосы.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
682	В мясорезательных машинах ножам сообщают ... 1. вращательное движение; 2. поступательное движение; 3. возвратно-поступательное движение; 4. планетарное движение; 5. вибрирующее движение.	1	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
683	... – это элемент в конвейерах, который служит опорой при движении груза по заданной траектории. 1. Подвеска; 2. Каркас; 3. Рельсы; 4. Швеллера; 5. Привод.	3	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
684	Пластинчатые конвейеры с подвижными бортами – это ... 1. скребковыми; 2. бортовыми; 3. втулочными; 4. лотковыми; 5. грузовыми.	4	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
685	Машина соответствует производственная цель: «Они ... служат для вытеснения фарша при заполнении кишечных оболочек». 1. волчки; 2. шпигорезки; 3. куттера; 4. шприцы; 5. фаршевые насосы.	5	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
686	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. В каких конвейерах используются цепь, которая состоит из стандартных, попарно соединенных звеньев, к последним прикреплены толкающие рабочие органы в виде Г-образного двуплечего рычага?	Конвейер обескровливания крупного рогатого скота.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
687	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите из чего состоит фаршемешалка?	Из рамы, составленной из швеллерных балок, электродвигателя, ПТМ, червячного редуктора, цепного желобчатого барабана, посадочного механизма.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ

688	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Опишите конструкцию рабочего органа (РО) шпигорезки?	РО представляет собой две ножевые рамки (серповидный нож), снабженные ленточными ножами, совершающие возвратно-поступательное движение.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
689	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Для чего предназначена фрикционная центробежная муфта, устанавливаемая в приводе тарельчатых сепараторов?	Фрикционная центробежная муфта предназначена для медленного разгона барабана.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
690	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ. Каким образом сырьё, измельчаемое на куттере, подаётся в зону резания?	Под действием вращающейся чаши.	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
691	Прочитайте задание и запишите развернутый ответ гидравлические машины, которые, перемещая жидкость, сообщают ей кинетическую энергию и повышают её давление	Насосы	ПК-П6	Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
692	Прочитайте задание, выберите правильный ответ К теплообменным аппаратам можно отнести 1. конденсаторы 2. испарители 3. воздухоохладители 4. абсорберы и адсорберы 5. газгольдеры и монжусы 6. шаровые резервуары	1,2,3	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
693	Прочитайте задание, дополните правильным ответом Способность аппарата выдерживать рабочие нагрузки - это: 1. устойчивость 2. долговечность 3. механическая прочность 4. герметичность	3.	ПК-П6	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

№ п/п	Содержание вопроса	Правильный ответ (ключ ответа)	Компетенция	Инструкция по выполнению
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия				
694	1. Match the expressions to make sentences: 1 to move it on your own 2 to hear all about it when you come back 3 to swim at the local pool 4 not to tell our parents 5 to have dinner in town 6 not to talk about it 7 not to go skiing this year 8 to lock it when I went into the shop A) Somebody's taken my bicycle. I forgot ... B) Have a great holiday! I hope ... C) My mum's 65 years old but she's learning ... D) Bruce didn't have a happy childhood. He prefers ... E) We need to save money so we've agreed ... F) I'm meeting John tonight. We've arranged ... G) That table is extremely heavy. Don't try ... H) I'll tell you what happened if you promise ...		УК-4	Прочитайте задание и установите соответствие

695	Choose the appropriate options to complete the sentences: As a result of ____ him for two hours, he persuaded me ____ for the job. A) listening / applying B) to listen / to apply C) to listen / applying D) listening / to apply E) listening / apply		УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
696	Complete the sentence: He hasn't decided yet whether ____ the English course or the Spanish course. A) choosing B) to choosing C) choose D) to being chosen E) to choose		УК-4	Прочитайте задание, выберите правильный ответ, запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа